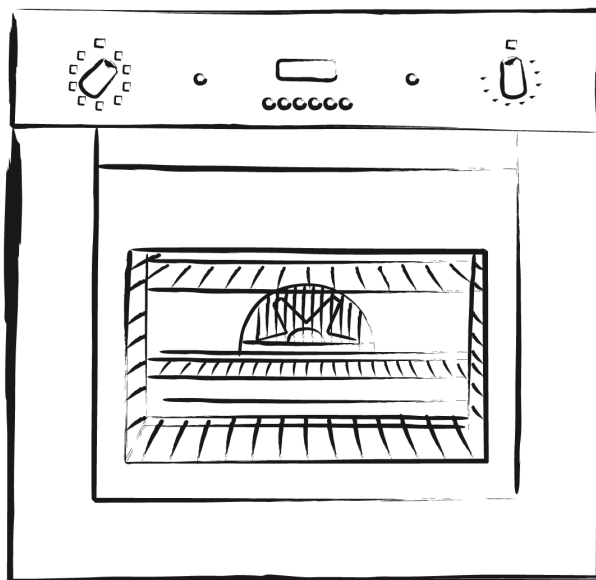


cata



ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	Horno de gas
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES	Forno a gás
EN	INSTRUCTION MANUAL	Gas Oven
FR	MANUEL D'UTILISATION	Four à gaz
RU	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	Газовая печь
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	Gas-Backofen
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	Gázsütő
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	Piekarnik gazowy
RO	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI	Cuptor cu gaz
AR	فرن غاز	كتيب الإرشادات

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Horno de gas

Gracias por elegir nuestro producto.

Le aconsejamos que lea este manual detenidamente, ya que contiene todas las instrucciones necesarias para mantener sin alteraciones el aspecto y las cualidades funcionales del aparato.

Índice

1. PRECAUSIONES DE USO
2. INSTRUCCIONES PARA ELIMINACIÓN:
NUESTRA POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL
3. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
4. INSTALACIÓN DEL APARATO
5. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS
6. DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL PANEL FRONTAL
7. USO DEL HORNO
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO
10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Precauciones de uso

1. PRECAUCIONES DE USO

ESTE MANUAL FORMA PARTE INTEGRAL DEL APARATO. CUÍDELO BIEN Y TÉNGALO A MANO DURANTE TODA LA VIDA ÚTIL DEL HORNO.

LE INSISTIMOS EN QUE LEA ESTE MANUAL Y TODA LA INFORMACIÓN QUE CONTIENE DETENIDAMENTE ANTES DE USAR EL APARATO. ADEMÁS, CONSERVE EL JUEGO DE BOQUILLAS QUE SE ENTREGA EN UN LUGAR SEGURO. LA INSTALACIÓN DEBE REALIZARLA PERSONAL CUALIFICADO EN CUMPLIMIENTO CON LAS NORMAS CORRESPONDIENTES. ESTE APARATO SE HA DISEÑADO PARA SU USO DOMÉSTICO Y CUMPLE CON LAS **DIRECTIVAS DE LA CEE** EN VIGOR ACTUALMENTE. EL APARATO SE HA CONSTRUIDO PARA OFRECER LAS SIGUIENTES FUNCIONES: **COCINAR Y CALENTAR ALIMENTOS**. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO.

EL FABRICANTE RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS ANTERIORMENTE.

NO USE NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR HABITACIONES.

NUNCA DEJE RESTOS DEL EMBALAJE SIN ATENDER EN SU CASA. SEPARÉ LOS DISTINTOS MATERIALES DE EMBALAJE POR TIPO Y LLÉVELO AL CENTRO DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MÁS CERCANO.



Significado de un contenedor tachado:

No tire los aparatos eléctricos como residuos domésticos sin clasificar: use los mecanismos de recogida separada.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles.

Si los aparatos eléctricos se tiran a un vertedero, hay sustancias biopeligrosas que se pueden filtrar en las aguas subterráneas y entrar en la cadena alimentaria, lo que puede dañar su salud y bienestar.

Al cambiar sus aparatos viejos por unos nuevos, el vendedor está obligado por ley a llevarse su aparato antiguo para su eliminación, como mínimo de forma gratuita.

NUNCA OBSTRUYA LAS ABERTURAS Y LAS RANURAS INCLUIDAS PARA VENTILACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CALOR.

LA PLACA IDENTIFICATIVA NO DEBE QUITARSE NUNCA.

NUNCA USE ESTROPAJOS METÁLICOS O RASCADORES AFILADOS, YA QUE DAÑARÍAN LAS SUPERFICIES. USE PRODUCTOS ORDINARIOS NO ABRASIVOS CON LA AYUDA DE UTENSILIOS DE MADERA O PLÁSTICO SI ES NECESARIO. ACLARE MUY BIEN Y SEQUE CON UN PAÑO SUAVE O UNA GAMUZA.

NO PERMITA QUE ALIMENTOS DERRAMADOS CON ALTO CONTENIDO DE AZÚCAR (POR EJEMPLO, MERMELADA) SE SEQUEN DENTRO DEL HORNO. SI SE SECAN DEMASIADO TIEMPO, PODRÍAN DAÑAR EL REVESTIMIENTO ESMALTADO DEL INTERIOR DEL HORNO.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones o daños causados por el incumplimiento de las normas anteriores o por la manipulación no autorizada incluso de una sola parte del aparato, así como por el uso de piezas de repuesto que no sean originales.

El medio ambiente: instrucciones de eliminación

2. INSTRUCCIONES PARA ELIMINACIÓN: NUESTRA POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL

Nuestros productos se emban usando únicamente materiales reciclables, no contaminantes y ecológicos. Le insistimos en que coopere y elimine el embalaje de forma adecuada. Póngase en contacto con su distribuidor local o con organizaciones competentes de su zona para obtener las direcciones de lugares de recogida, reciclaje y eliminación de residuos.

Nunca deje parte o la totalidad del embalaje en el suelo. Las partes del embalaje, especialmente las bolsas de plástico, pueden suponer un riesgo de asfixia para los niños.

Su aparato antiguo también debe eliminarse de forma correcta.

Importante: entregue el aparato a la organización local autorizada para recoger aparatos desechados.

Una adecuada eliminación permite la recuperación inteligente de materiales de gran valor.

Antes de desechar el aparato, es importante quitar las puertas y dejar los estantes en su sitio, como para su uso, con el fin de asegurarse de que los niños no quedan atrapados dentro del horno mientras juegan. Además, corte el cable de alimentación y retire tanto este como el enchufe.

Precauciones de seguridad

3. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA CONOCER LAS NORMAS DE SEGURIDAD REFERENTES A APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.

POR SU INTERÉS Y PARA GARANTIZAR SU SEGURIDAD, LA LEY INDICA QUE LOS APARATOS ELÉCTRICOS SOLO PUEDEN INSTALARLOS Y REPARARLOS PERSONAS CUALIFICADAS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS CORRESPONDIENTES.

NUESTROS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN AUTORIZADOS LE GARANTIZARÁN UN TRABAJO BIEN HECHO. LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS SIEMPRE DEBEN DESCONECTARLOS PERSONAS CON LA DEBIDA CUALIFICACIÓN.

EL ENCHUFE DEBE CONECTARSE AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE CORRIENTE CORRESPONDIENTE DEBE SER DEL MISMO TIPO Y CUMPLIR CON LAS NORMAS ADECUADAS.

LA TOMA DE ALIMENTACIÓN DEBE SER ACCESIBLE INCLUSO CUANDO EL APARATO ESTÉ ENCASTRADO.

NUNCA TIRE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN PARA DESCONECTAR EL ENCHUFE.

EL APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA EN CUMPLIMIENTO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD DEL SISTEMA ELÉCTRICO.

INMEDIATAMENTE TRAS LA INSTALACIÓN, LLEVE A CABO UNA RÁPIDA PRUEBA EN EL APARATO Y SIGA LAS INSTRUCCIONES QUE SE PROPORCIONAN MÁS ADELANTE EN ESTE MISMO MANUAL. SI EL APARATO NO FUNCIONA, DESCONÉCTELO DE LA RED ELÉCTRICA Y PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO MÁS CERCANO.

NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

NUNCA COLOQUE OBJETOS INFLAMABLES EN EL HORNO: SI ESTE SE ENCENDIERA ACCIDENTALMENTE, PODRÍA PROVOCAR UN INCENDIO.

DURANTE SU USO, EL APARATO SE CALIENTA MUCHO. TENGA CUIDADO Y NO TOQUE NUNCA LOS ELEMENTOS CALEFACTORES DEL INTERIOR DEL HORNO.

EL APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA QUE LO USEN PERSONAS ADULTAS. MANTENGA A LOS NIÑOS A UNA DISTANCIA SEGURA Y NUNCA PERMITA QUE JUEGUEN CON ÉL.

CUANDO EL GRILL ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, LOS ELEMENTOS ACCESIBLES PUEDEN LLEGAR A ESTAR MUY CALIENTES: **MANTENGA A LOS NIÑOS A UNA DISTANCIA SEGURA.**

ANTES DE PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO, HAY QUE RETIRAR TODAS LAS ETIQUETAS Y LAS PELÍCULAS PROTECTORAS DEL INTERIOR O EL EXTERIOR.

TRAS CADA USO, COMPRUEBE SIEMPRE QUE LOS MANDOS DE CONTROL SE GIRAN A 0 (APAGADO).

El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones o daños causados por el incumplimiento de las normas anteriores o por la manipulación no autorizada incluso de una sola parte del aparato, así como por el uso de piezas de repuesto que no sean originales.

Instrucciones para el instalador

4. INSTALACIÓN DEL APARATO

La instalación debe realizarla un técnico cualificado en cumplimiento con las normas correspondientes.

4.1 Conexión eléctrica

La placa identificativa no se debe retirar en ningún momento.

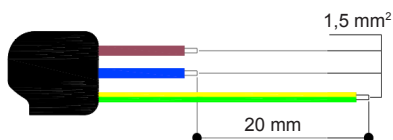
El aparato debe conectarse a tierra en cumplimiento con las normas de seguridad del sistema eléctrico.

Si se utiliza una conexión permanente, la línea de alimentación del aparato debe dotarse de un dispositivo disyuntor omnipolar con una separación entre contactos de al menos 3 mm, ubicado en un lugar fácilmente accesible cerca del propio aparato.

Si se usa una conexión de toma de corriente y enchufe, compruebe que son del mismo tipo. No utilice reductores, adaptadores ni empalmes, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o quemaduras.

Funcionamiento a 220-240 V~: use un cable de tres hilos de tipo **H05RR-F**

(Cable de 3 x 1,5 mm²)



El hilo de tierra (amarillo y verde) debe ser al menos 20 mm más largo que los demás hilos en el extremo para la conexión al aparato.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por lesiones o daños causados por el incumplimiento de las normas anteriores o por la manipulación no autorizada incluso de una sola parte del aparato.

4.2 Colocación del horno

El aparato solo puede instalarlo una persona cualificada en cumplimiento de todas las instrucciones provistas.

El fabricante rechaza toda responsabilidad por una instalación inadecuada, que podría producir lesiones a personas y animales y daños a la propiedad.

Importante:

- El suministro eléctrico del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier trabajo de ajuste o mantenimiento en él.
- El conducto de aire se supone que debe usarse en la ventilación.
- Los armarios con exterior de contrachapado deben montarse con adhesivos que soporten temperaturas de hasta 100°C.

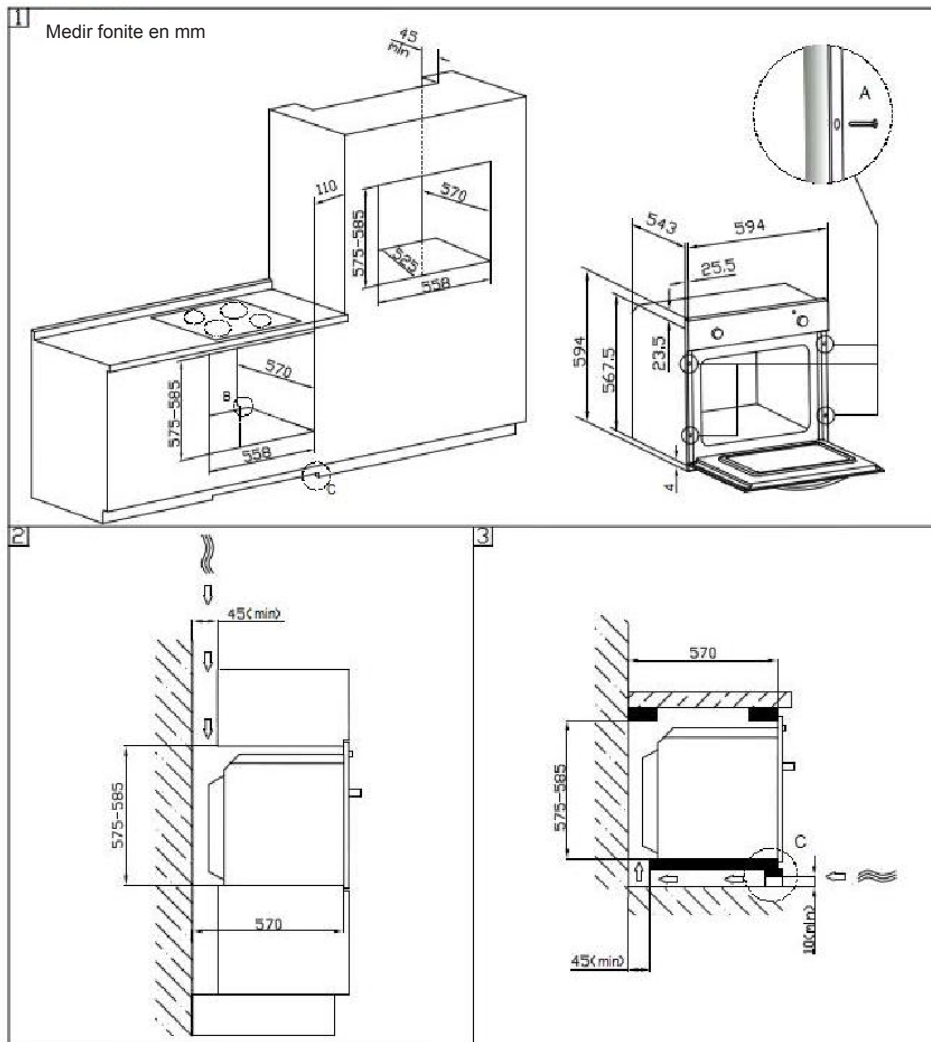
Instalación de hornos empotrados

Para garantizar que el aparato empotrado funciona correctamente, el armario que lo contiene debe ser adecuado. El aparato se ha diseñado para su instalación empotrada (clase 3) en armarios de algún material resistente al calor. Respete las dimensiones que se muestran en las figuras 1, 2 y 3. Al instalar bajo encimeras, respete las dimensiones que se muestran en la figura 1-3. Al instalar bajo encimeras que incluyan placas de cocción, debe dejarse una separación de al menos 110 mm desde cualquier pared lateral, como se muestra en la figura 1. Al instalar en unidades altas, respete las dimensiones que se muestran en la figura 1-2, sin olvidar que las partes superior y trasera de la unidad deben contar con una abertura de 45 mm de profundidad. Atornille los 4 tornillos A en el interior del bastidor (fig. 1). Para instalar bajo encimeras, asegúrese de que la parte trasera inferior de la unidad cuenta con una abertura similar a la que se muestra en la figura 1 (B) y de que la parte frontal inferior de la unidad tiene una abertura de al menos 45 × 560 mm, similar a la que se muestra en la figura 1-3 (C), o una abertura similar a la de la persiana de la ventana. Asegúrese de que el área de la abertura sea de al menos 45 × 560 mm. Consulte las instrucciones que se entregan con la placa de cocción para conocer la posición relativa y los procedimientos de fijación.

En cumplimiento con las normas de seguridad actuales, una vez instalado el horno no debe ser posible ningún contacto con los elementos eléctricos de este.

Todos los elementos que garantizan un funcionamiento seguro del aparato deben poder quitarse con la simple ayuda de una herramienta.

Nunca use la puerta para hacer palanca al insertar el horno en el armario. Nunca aplique una presión excesiva sobre la puerta abierta.



4.3 Ventilación de la habitación

El aparato solo se puede instalar en una habitación bien ventilada, como especifican las normas correspondientes. La entrada de aire de la habitación en la que se instale el aparato debe ser suficiente para que la combustión de gas y la ventilación de la habitación sean adecuadas. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben tener un tamaño adecuado (consulte las normas correspondientes) y estar ubicadas de forma que no se puedan obstruir ni siquiera de forma parcial. La cocina debe mantenerse bien ventilada para dispersar el calor y la humedad que producen los procesos de cocción: en concreto, tras un uso prolongado debe abrirse una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores.

4.4 Descarga de gases de combustión

Los gases de combustión deben descargarse mediante campanas conectadas a una chimenea con un tiro natural fiable o a un sistema de extracción con ventiladores. Un sistema de extracción requiere un diseño cuidadoso por parte de un especialista autorizado y debe cumplir con las distancias y posiciones legales. Tras la instalación, el técnico debe emitir un certificado de cumplimiento de las normas.

4.5 Conexión de gas

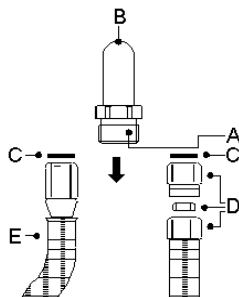
Conexión con tubo de cobre:

La conexión con la red de suministro de gas debe realizarse de manera que no se aplique tensión de ningún tipo al aparato. La conexión se puede realizar utilizando la unidad adaptadora **D** con dos elementos cónicos, instalando siempre la junta **C** que se incluye.

Conexión con tubo de acero:

Use únicamente tubos de acero inoxidable de pared y continuos que cumplan las normas correspondientes, e instale siempre la junta **C** que se incluye entre el accesorio **A** y el tubo **E**.

Al conectar con un tubo, asegúrese de que la longitud total de la tubería no supera los 2 metros; asimismo, asegúrese de que los tubos no tocan los elementos móviles y de que nada los aplasta.



5. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS

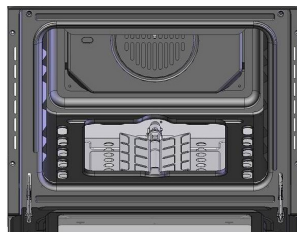
Antes de llevar a cabo las operaciones descritas más adelante, desconecte el aparato del suministro eléctrico.

El aparato se prueba con gas natural G20 (2H) con una presión de 20 mbar. Si se va a utilizar con otros tipos de gas, es necesario cambiar la boquilla del quemador y ajustar la válvula de gas. Para sustituir la boquilla, proceda como se describe a continuación.

Ajuste del quemador del horno

Para ajustar el quemador del horno, abra la puerta del horno y

- Retire todos los accesorios (bandejas, estantes y guías de acero).
- Eleve la placa inferior del horno y extráigala, de forma que el interior del horno esté como se muestra en la imagen.

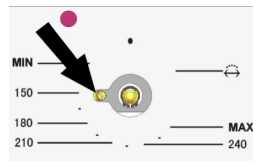


5.1.1 Configuración del ajuste mínimo

El termostato del horno cuenta con un tornillo para regular la configuración mínima.

Para acceder a este, hay que retirar el mando del termostato. Si se cambia el tipo de gas utilizado, el ajuste mínimo ha de configurarse del siguiente modo:

- Encienda el quemador del horno y manténgalo en funcionamiento con el ajuste más alto durante 10/15 minutos con la puerta cerrada.

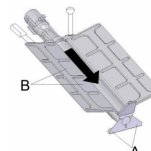


A continuación, gire el mando al ajuste de temperatura mínimo, quite el mando y emplee un destornillador de cabeza plana para ajustar. **En primer lugar, gire el mando en la dirección de las agujas del reloj firmemente y luego en dirección contraria para ajustar la llama. En el caso del gas natural, es necesario girar una vuelta completa, mientras que en el caso del gas licuado de petróleo, solo debe girarse 1/8 de vuelta.**

- Si se usa gas en bombonas, el tornillo de ajuste debe girarse completamente en la dirección de las agujas del reloj. El diámetro de la derivación se indica en el punto “5.2 Tablas de datos de quemadores y boquillas”.
- Si se emplea gas ciudad o gas natural, ajuste el tornillo de manera que cuando el mando del termostato se gire del ajuste máximo al mínimo, la llama se mantenga estable y uniforme en todo momento. Cierre la puerta del horno y compruebe que el quemador permanece con el ajuste mínimo.

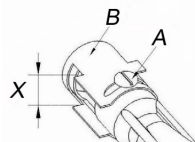
5.1.2 Cambio de la boquilla

- Afloje los tornillos de fijación del quemador del horno **A**.
- Mueva el quemador **B** hacia afuera, hasta que se pueda acceder a la boquilla.
- Use una llave de tubo del 7 para cambiar la boquilla e instalar la adecuada para el tipo de gas que se usará (consulte el punto “5.2 Tablas de datos de quemadores y boquillas”).



5.1.3 Ajuste del flujo de aire primario del quemador del horno

- Afloje el tornillo de ajuste “**A**” del manguito del regulador de aire.
- Gire el manguito del regulador “**B**” a la posición adecuada al tipo de gas que se va a utilizar consultando la tabla de debajo.
- Apriete el tornillo de ajuste y vuelva a colocar las juntas.
- Una vez terminada la operación, vuelva a montar el quemador de forma correcta.



GAS NATURAL (N)

G30/G31 (LPG)

X=

4mm

10mm

Una vez completada la operación, sustituya la placa identificativa de la parte posterior del horno por la suministrada para el nuevo tipo de gas.

En cumplimiento con las normas de seguridad actuales, la adaptación a los distintos tipos de gas debe efectuarla un profesional.

5.2 Tabla de datos de quemadores y boquillas


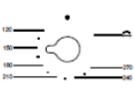

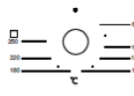
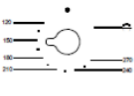

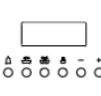


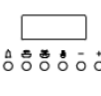



CATEGORÍA DE GAS:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
TIPOS DE GAS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	
PRESIÓN DEL GAS (mbar):	29	37	29	37	50	
ENTRADA DE CALOR (Hs)	Quemador superior: 1,7 kW (124 g/h) Quemador inferior: 2,5 kW (182 g/h)		Quemador superior: 1,7 kW (124 g/h) Quemador inferior: 2,5 kW (182 g/h)		Quemador superior: 1,7 kW (124 g/h) Quemador inferior: 2,5 kW (182 g/h)	
TAMAÑO DEL INYECTOR	Superior: 0,65mm Inferior: 0,77 mm		Superior: 0,65mm Inferior: 0,77 mm		Superior: 0,65mm Inferior: 0,71 mm	
CATEGORÍA DE GAS:	I2H		I2E	I2E+		I2L
TIPOS DE GAS:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
PRESIÓN DEL GAS (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25
ENTRADA DE CALOR (Hs)	Quemador superior: 1,5kW Quemador inferior: 2,6kW		Quemador superior: 1,5kW Quemador inferior: 2,6kW		Quemador superior: 1,5kW Quemador inferior: 2,6kW	
TAMAÑO DEL INYECTOR	Superior: 0,93mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93mm Inferior: 1,18 mm	
VOLTAJE / FRECUENCIA AC220-240V/50-60Hz						
ENERGÍA ELÉCTRICA: 1.8kW						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2H3	✓						✓	

Quemador	Capacidad calorífica nominal (kW)	GAS EN BOMBONAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Diámetro de la boquilla 1/100 mm	Derivación 1/100 mm	Capacidad calorífica reducida (W)	Consumo g/h G30	Consumo g/h G31
Horno	2,5	77	41	700	189	186
Quemador	Capacidad calorífica nominal (kW)	GAS NATURAL - G20 20 mbar				
		Diámetro de la boquilla 1/100 mm	Capacidad calorífica reducida (W)			
Horno	2,6	118	700			

6. DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES DEL PANEL FRONTAL

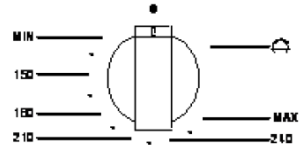
Todos los dispositivos de control y supervisión del horno están situados juntos en el panel frontal. La siguiente tabla ofrece la clave de los símbolos usados.

FGE1TIX			
FGE2TIX			
FGE3TIX			
FGE4TIX			
FG1TIX			

MANDO DEL TERMOSTATO
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)


Este mando enciende el quemador de gas del interior del horno. La temperatura de cocción se ajusta girando el mando en dirección contraria a las agujas del reloj hasta el valor necesario, entre Min. y Max. (mínimo y máximo).

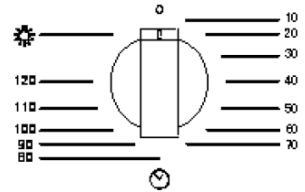
Para obtener instrucciones para encender el horno de gas, consulte el punto "7.3 Uso del horno de gas".



MANDO DEL TEMPORIZADOR
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

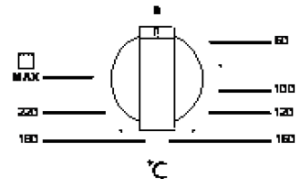
Para usar el temporizador, ajuste la alarma girando el mando en la dirección de las agujas del reloj. Los números se corresponden a minutos (máximo 120 minutos). El ajuste se realiza en una escala gradual y se pueden usar las posiciones intermedias entre los números. El final de la alarma de cocción no apaga el horno.

El  ajuste enciende la luz del interior del horno durante el funcionamiento normal (sin temporizador).





MANDO DEL TERMOSTATO
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

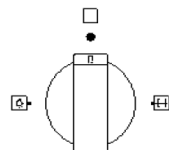
La temperatura de cocción se ajusta girando el mando en dirección contraria a las agujas del reloj hasta el valor necesario, entre Min. y Max. (mínimo y máximo).



MANDO DE CAMBIO DE FUNCIÓN
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El ajuste  enciende la luz del interior del horno durante el funcionamiento normal.

El ajuste  enciende la luz y el asador giratorio dentro del horno durante el funcionamiento normal.

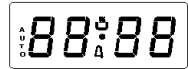



6 CLAVES TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO

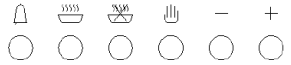
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

Reloj digital

- Muestra la hora (0:00-24:00) y los minutos.
- La pantalla muestra 3 números brillantes y "AUTO" si está encendida la alimentación.




- Para ajustar la hora correcta, primero presione el botón , y luego presione el botón + o - para aumentar o reducir la cifra, hasta que se muestre la hora exacta.





Ajuste de funcionamiento manual(solo disponible en el grill eléctrico)

Pulse el botón  para eliminar el parpadeo de "AUTO".


Si "auto" parpadea (se ha definido el programa automático o semiautomático), pulse el botón  para eliminar "AUTO" y el proceso de funcionamiento manual estará activado.


Ajuste automático (defina la hora de inicio y fin completamente automáticos, solo disponible en el grill eléctrico)

1. Pulse el botón  y ajuste la hora de asado.
2. Pulse el botón  y ajuste la hora de fin de asado.
3. Gire el mando del termostato y el mando del selector para ajustar las temperaturas y los modos de asado.

Tras la configuración anterior, "AUTO" brillará, lo que significa que se ha definido el proceso de asado del horno.


Por ejemplo: si el tiempo de asado dura 45 minutos y se espera que finalice a las 14:00.


Pulse  y el tiempo de asado será de 45 minutos.

Pulse  y el tiempo de asado se ajustará para terminar a las 14:00.

Tras la configuración anterior, la pantalla muestra la hora real (hora/minutos) y "AUTO" está parpadeando. Esto significa que el proceso de asado definido se ha memorizado automáticamente.


Cuando el reloj indique que son las 13:15 (o entre las 13:14 y las 13:15), el horno se pondrá en marcha automáticamente.



En el tiempo de asado,  y "AUTO" estarán parpadeando en todo momento.

Cuando el reloj marque las 14:00, el asado habrá terminado automáticamente. La alarma sonará y "AUTO" estará parpadeando, pulse el botón  y el timbre se detendrá.

Ajuste automático (defina la hora de inicio y fin completamente automáticos, solo disponible en el grill eléctrico)



A. Defina el límite de tiempo de asado (10 horas máximo):



Pulse el botón  para ajustar el tiempo de asado.

El horno se inicia inmediatamente,  y "AUTO" parpadeará. Después de que el asado está terminado el proceso de asado se cerrará automáticamente. Luego "AUTO" parpadea y suena la alarma. El sonido parará después de que se pulse el botón .

B. Defina la hora de finalización (23 horas y 59 minutos como máximo):


Pulse el botón  para ajustar la hora de finalización.





El horno se inicia inmediatamente,  y "AUTO" parpadeará. Cuando se alcance la hora de finalización definida, el proceso de asado finalizará de forma automática. Luego "AUTO" parpadea y suena la alarma. El sonido parará después de que se pulse el botón .

Cuando se pulse el botón relacionado, el proceso de asado definido se mostrará. Siempre que se pulse el botón  y la hora se retroceda hasta "0", el proceso de asado definido se cancelará. Si el botón  se vuelve a pulsar, el horno volverá al proceso de funcionamiento manual.

Temporizador

Como máximo se puede definir en 23 horas y 59 minutos.

Para ajustar la hora, pulse el botón  y luego el botón + o -, hasta que la hora requerida se muestre en la pantalla.

Tras el ajuste, en la pantalla se mostrarán la hora correcta (horas, minutos) y el botón . Si se pulsa el botón , se muestra el tiempo transcurrido. Cuando se alcance la hora fijada,  desaparecerá y la alarma volverá a sonar. Para detener la alarma, pulse el botón .

Aviso: tras pulsar el botón correspondiente, la configuración debe realizarse en un plazo de 5 segundos.

En caso de apagón, el proceso definido y la hora real (horas, minutos) desaparecerán. Cuando vuelva el suministro eléctrico, en la pantalla aparecerán tres "0" y "AUTO", y el horno se restablecerá automáticamente.

7. USO DEL HORNO

7.1 Precauciones y consejos generales

Cuando el horno y el grill se usen por primera vez, deben calentarse a la máxima temperatura durante el tiempo suficiente como para quemar cualquier residuo oleoso que haya quedado del proceso de fabricación, que podría contaminar los alimentos con olores desagradables.

Para evitar cualquier contacto desagradable con vapores generados en el interior del horno, abra la puerta en dos fases. manténgala abierta un poco (unos 5 cm) durante 4 o 5 segundos y luego ábrala completamente. Si tiene que comprobar los alimentos o realizar cualquier otro procedimiento en ellos durante la cocción, deje la puerta del horno abierta durante poco tiempo con el fin de evitar un descenso de la temperatura del horno, lo que afectaría negativamente a los resultados de la cocción.

7.2 Sistema de ventiladores de refrigeración (solo en algunos modelos)

El aparato está equipado con un sistema de refrigeración que entra en funcionamiento pocos minutos después de que el horno se encienda. El funcionamiento del ventilador genera un flujo de aire normal que sale por encima de la puerta y puede continuar durante un breve período después de apagar el horno.

7.3 Uso del horno de gas

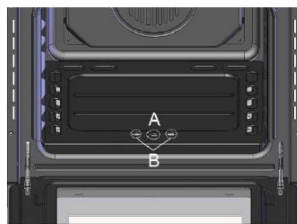
7.3.1 Encendido de la chispa eléctrica

Abra la puerta del horno completamente y pulse el mando del termostato mientras lo gira en dirección contraria a las agujas del reloj, hasta el ajuste de temperatura máximo. Esto activa automáticamente el dispositivo de encendido de chispa eléctrica. Cuando el quemador se haya encendido, mantenga el mando presionado unos segundos para permitir que el termopar se caliente.

Si el quemador no se ha encendido tras 15 segundos, deje de intentarlo, deje la puerta del horno abierta y espere 1 minuto antes de volver a intentarlo.



7.3.2 Encendido manual del quemador

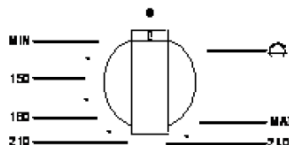
Abra la puerta del horno completamente y gire el mando del termostato en dirección contraria a las agujas del reloj. Coloque una cerilla encendida cerca del extremo del tubo de la llama **A** en el centro de la parte inferior del horno y presione el mando del termostato. Cuando el quemador se haya encendido, mantenga el mando presionado unos segundos para permitir que el termopar se caliente y compruebe que el quemador se ha encendido correctamente a través del orificio de inspección **B**. La temperatura de cocción se ajusta girando el mando en dirección contraria a las agujas del reloj hasta el valor necesario, entre 50° y 231°.



Si el quemador se apaga accidentalmente, gire el mando a la posición de desconexión (●) y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encenderlo.


7.4 Uso del grill

- Para encender la función del grill eléctrico, solo hay que girar el mando del termostato del horno de gas a la posición .
- Para encender la función del grill de gas, gire el mando del termostato del horno de gas a la posición .



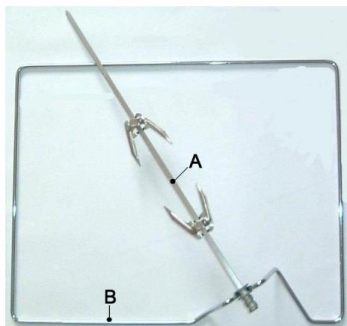
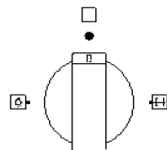
ADVERTENCIA: EL HORNO DE GAS Y EL GRILL / ASADOR NO SE PUEDEN UTILIZAR SIMULTÁNEAMENTE.

7.4.1 Funcionamiento del grill + el asador

Coloque la varilla del asador en el casquillo del asador y seleccione la función de grill (en el modelo de grill de gas, debe girar el **MANDO DE FUNCIÓN** hasta la posición ).

7.4.2 Uso del asador en cocinas con horno normal

Coloque el estante del asador "B" en el segundo par de guías empezando desde el fondo e instale la varilla "A" en el orificio de la parte posterior del horno.



7.5 Atención

- Los procesos con el grill nunca deben durar más de 60 minutos.
- En modelos esmaltados, las operaciones de cocción con grill y con grill + asador deben realizarse con la puerta entreabierta en el primer enganche y el resguardo del mando provisto instalado en la parte superior de la cavidad del horno.
- Es posible que las partes expuestas alcancen temperaturas muy altas tras el uso del grill; mantenga a los niños muy lejos del aparato.
- Durante operaciones de cocción con asador, una de las bandejas incluidas con el horno debe colocarse en la parte inferior de este, en las guías inferiores, para recoger la grasa producida.
- Al usar el horno, retire de su interior todas las bandejas y repisas que no se usen.
- Durante la cocción, no cubra la parte inferior del horno con papel de aluminio, y no coloque bandejas ni recipientes en ella. Esto podría dañar el revestimiento esmaltado. Si desea usar papel antigrasa, colóquelo de forma que no interfiera con la circulación de aire caliente del interior del horno.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de llevar a cabo cualquier operación, desconecte el aparato del suministro eléctrico.

Nunca use un chorro de vapor para limpiar el interior del horno.

8.1 Limpieza del acero inoxidable

Para mantener el acero inoxidable en buen estado, es necesario limpiarlo de manera regular, tras cada uso del horno, una vez que este se haya enfriado.

8.2 Limpieza diaria de rutina

Para limpiar y tratar superficies de acero inoxidable, use siempre únicamente productos específicos que no contengan productos abrasivos ni ácidos con base de cloro.

Instrucciones de uso:vierta el producto en un paño húmedo y frote la superficie, y luego aclare perfectamente y seque con un paño suave o una gamuza.

8.3 Manchas o derrames de comida

Nunca use estropajos metálicos o rascadores afilados, ya que dañarían las superficies.

Use productos ordinarios no abrasivos con la ayuda de utensilios de madera o plástico si es necesario.

Aclare muy bien y seque con un paño suave o una gamuza.

No deje que restos de alimentos con alto contenido de azúcar (como mermelada) se sequen dentro del horno.

Si se secan demasiado tiempo, podrían dañar el revestimiento esmaltado del interior del horno.

8.4 Limpieza del horno

Para mantener el horno en buen estado, es necesario limpiarlo de manera regular, una vez que se haya enfriado.

Retire todos los elementos extraíbles.

Limpie las repisas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos. Aclare y seque.

8.5 Limpieza del acristalamiento de la puerta

El cristal de la puerta debe mantenerse siempre perfectamente limpio. Use papel de cocina absorbente; retire la suciedad más resistente con una esponja húmeda y detergente normal.

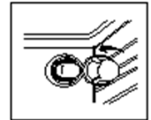
9. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

En ciertas ocasiones, el horno requerirá procedimientos de mantenimiento leves o la sustitución de elementos sujetos a desgaste y roturas, como juntas, bombillas, etc. Las instrucciones específicas para cada procedimiento de este tipo se ofrecen más adelante.

Antes de llevar a cabo cualquier operación que implique el acceso a elementos bajo tensión, desconecte el aparato del suministro eléctrico.

9.1 Sustitución de la bombilla del horno

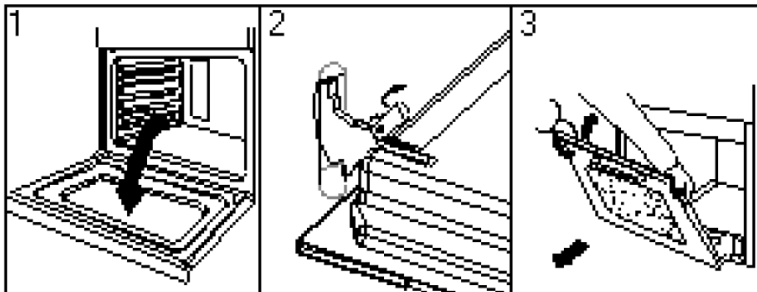
- Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor omnipolar empleado para conectar el aparato a la red eléctrica, o desconecte el aparato si el enchufe es accesible.
- Retire la cubierta de cristal del portalámparas.
- Retire la bombilla y sustitúyala por una bombilla resistente a las altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión: 220-240 V
 - Potencia eléctrica: 25 W
 - Tipo: E 14
- Vuelva a colocar la cubierta de cristal y reconecte el horno al suministro de la red eléctrica.



9.2 Extracción de las puertas

Para realizar una limpieza más a fondo, puede retirar la puerta del horno. Para ello, proceda de la siguiente forma:

- Abra la puerta por completo.
- Eleve y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras.
- Tome la puerta por los dos lados exteriores y ciérrela lentamente, pero no por completo.
- Tire de la puerta hacia usted, de forma que la saque de su sitio.



Para volver a montar la puerta, siga el procedimiento anterior en sentido inverso.

9.3 Retirada de las juntas

Para permitir una limpieza a fondo del horno, se puede retirar la junta de la puerta.

Antes de retirar la junta, quite la puerta del horno como se describe anteriormente. Una vez que la puerta se haya retirado, eleve los salientes de las esquinas, como se muestra en la figura.

10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones internas del horno:

Ancho 43,5 cm

Profundidad 40 cm

Altura 32 cm



Volumen interno del horno 56 litros

Tensión y frecuencia de la fuente de alimentación:

220-240 V ~50/60 Hz o 50 Hz

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Forno a gás

Obrigado por escolher o nosso produto.

Recomendamos-lhe a leitura atenta deste manual. Nele estão contidas todas as instruções necessárias para manter inalteradas a aparência e as qualidades funcionais do aparelho.

Índice

1. PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
2. INSTRUÇÕES DE ELIMINAÇÃO – A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL
3. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA
4. INSTALAÇÃO DO APARELHO
5. ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS
6. DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS DO PAINEL FRONTAL
7. UTILIZAÇÃO DO FORNO
8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO
9. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA
10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Precauções de utilização

1. PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ESTE MANUAL FAZ PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. CONSERVE-O EM BOAS CONDIÇÕES E MANTENHA-O DISPONÍVEL PARA CONSULTA DURANTE A VIDA ÚTIL DO FORNO.

PEDIMOS-LHE QUE LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL E TODAS AS INFORMAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. CONSERVE TAMBÉM O CONJUNTO DE BICOS FORNECIDOS EM LOCAL SEGURO. A INSTALAÇÃO DEVE SER EFECTUADA POR PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA E ESTÁ EM CONFORMIDADE COM AS **DIRECTIVAS DA CEE** ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONCEBIDO PARA O DESEMPENHO DA SEGUINTE FUNÇÃO: **COZINHAR E AQUECER ALIMENTOS**; TODAS AS RESTANTES UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS INADEQUADAS.

O FABRICANTE RENUNCIA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES ALÉM DAS INDICADAS ACIMA.

NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA AQUECER DIVISÕES DA CASA.

NUNCA DEIXE RESÍDUOS DE EMBALAGEM SEM SUPERVISÃO EM CASA. SEPRE OS VÁRIOS MATERIAIS DE EMBALAGEM POR TIPO E DEPOSITE-OS NO CENTRO DE SEPARAÇÃO E ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS MAIS PRÓXIMO.



Significado do símbolo de caixote do lixo truncado:

Não elimine os electrodomésticos juntamente com o lixo municipal indiferenciado; recorra a instalações de recolha separada.

Contacte a sua junta de freguesia para obter informações sobre os sistemas de recolha disponíveis.

Se os electrodomésticos forem eliminados em aterros ou lixeiras, pode ocorrer a fuga de substâncias biologicamente perigosas para as águas subterrâneas, onde entrarão na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar.

Quando substituir electrodomésticos usados por novos, o vendedor é legalmente obrigado a retomar o seu electrodoméstico usado para eliminação, pelo menos, de forma gratuita.

NUNCA OBSTRUA AS ABERTURAS E RANHURAS INCLuíDAS PARA VENTILAÇÃO E DISPERSÃO DO CALOR.

A PLACA DE IDENTIFICAÇÃO NUNCA DEVE SER RETIRADA.

NUNCA UTILIZE ESFREGÕES DE PALHA DE AÇO OU RASPADORES AFIADOS; ESTES DANIFICAM AS SUPERFÍCIES. SE NECESSÁRIO, UTILIZE PRODUTOS NORMAIS NÃO ABRASIVOS COM A AJUDA DE UTENSÍLIOS DE MADEIRA OU PLÁSTICO. ENXAGUE ABUNDANTEMENTE E SEQUE COM UM PANO MACIO OU DE CAMURÇA. NÃO DEIXE SECAR NO INTERIOR DO FORNO ALIMENTOS RICOS EM AÇÚCAR (POR EXEMPLO, COMPOTA) QUE TENHAM SIDO DERRAMADOS. SE SECAREM DURANTE DEMASIADO TEMPO, PODERÃO DANIFICAR O REVESTIMENTO DE ESMALTE NO INTERIOR DO FORNO.

O fabricante renuncia qualquer responsabilidade por lesões ou danos provocados pela negligência dos regulamentos acima ou resultantes da manipulação indevida de qualquer parte do aparelho e da utilização de peças de substituição que não sejam de origem.

O ambiente – Instruções de eliminação

2. INSTRUÇÕES DE ELIMINAÇÃO – A NOSSA POLÍTICA AMBIENTAL

Os nossos produtos são embalados utilizando apenas materiais recicláveis não poluentes e amigos do ambiente. Pedimos-lhe que colabore eliminando correctamente a embalagem. Contacte o seu revendedor local ou os organismos locais competentes para obter os endereços de instalações de recolha, reciclagem e eliminação.

Nunca deixe parte ou a totalidade da embalagem sem supervisão. Os componentes da embalagem, especialmente os sacos de plástico, podem representar um perigo de asfixia para as crianças.

O seu aparelho usado também deve ser correctamente eliminado.

Importante: entregue o aparelho ao organismo local autorizado para a recolha de aparelhos para sucata.

A eliminação correcta permite recuperar de forma inteligente os materiais com valor.

Antes de deitar fora o seu aparelho, é importante retirar as portas e deixar as prateleiras na posição de utilização para impedir que as crianças fiquem acidentalmente presas no interior do forno ao brincar. Além disso, corte o cabo de alimentação e retire-o, bem como a ficha.

Precauções de segurança

3. PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA OBTER INFORMAÇÕES SOBRE OS REGULAMENTOS DE SEGURANÇA RELATIVOS A APARELHOS A GÁS OU ELÉCTRICOS E SOBRE AS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.

NO SEU INTERESSE E PARA SE CERTIFICAR DA SUA SEGURANÇA, POR LEI, TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS SÓ DEVEM SER INSTALADOS E ALVO DE MANUTENÇÃO POR PARTE DE PESSOAL QUALIFICADO EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES.

OS NOSSOS ENGENHEIROS DE INSTALAÇÃO APROVADOS PROPORCIONAM-LHE A GARANTIA DE UM TRABALHO BEM FEITO.

OS APARELHOS A GÁS OU ELÉCTRICOS DEVEM SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAS DEVIDAMENTE QUALIFICADAS.

A FICHA A SER LIGADA AO CABO DE ALIMENTAÇÃO E À RESPECTIVA TOMADA DEVEM SER DO MESMO TIPO E DEVEM ESTAR EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS RELEVANTES.

A TOMADA DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO DEVE ESTAR ACESSÍVEL MESMO APÓS O APARELHO TER SIDO EMBUTIDO.

NUNCA DESLIGUE A FICHA PUXANDO PELO CABO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO.

O APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS DE SEGURANÇA DOS SISTEMAS ELÉCTRICOS.

IMEDIATAMENTE APÓS A INSTALAÇÃO, EFECTUE UM TESTE RÁPIDO AO APARELHO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS POSTERIORMENTE NESTE MANUAL. SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR, DESLIGUE-O DA ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA E CONTACTE O SEU CENTRO DE ASSISTÊNCIA MAIS PRÓXIMO. NUNCA TENDE REPARAR O APARELHO.

NUNCA COLOQUE OBJECTOS INFLAMÁVEIS NO FORNO: SE O FORNO FOR ACIDENTALMENTE LIGADO, PODERÁ CAUSAR UM INCÊNDIO.

O APARELHO FICA MUITO QUENTE QUANDO ESTÁ A SER UTILIZADO. TENHA O CUIDADO DE NUNCA TOCAR NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO EXISTENTES NO INTERIOR DO FORNO.

O APARELHO DESTINA-SE A SER UTILIZADO POR ADULTOS. MANTENHA AS CRIANÇAS A UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA E NUNCA PERMITA QUE AS CRIANÇAS BRINQUEM COM O FORNO.

QUANDO O GRELHADOR ESTÁ A FUNCIONAR, AS PEÇAS ACESSÍVEIS PODEM FICAR MUITO QUENTES.

MANTENHA AS CRIANÇAS A UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA.

ANTES DO APARELHO SER COLOCADO EM FUNCIONAMENTO, TODAS AS ETIQUETAS E PELÍCULAS PROTECTORAS APLICADAS NO INTERIOR OU NO EXTERIOR DEVEM SER REMOVIDAS.

APÓS CADA UTILIZAÇÃO, VERIFIQUE SEMPRE SE OS BOTÕES DE CONTROLO SE ENCONTRAM RODADOS PARA A POSIÇÃO 0 (DESLIGADO).

O fabricante renuncia qualquer responsabilidade por lesões ou danos provocados pela negligência dos regulamentos acima ou resultantes da manipulação indevida de qualquer parte do aparelho e da utilização de peças de substituição que não sejam de origem.

Instruções para o instalador

4. INSTALAÇÃO DO APARELHO

A instalação deve ser efectuada por um engenheiro qualificado em conformidade com os regulamentos relevantes.

4.1 Ligação eléctrica

A placa de identificação nunca deve ser retirada.

O aparelho deve estar ligado à terra em conformidade com os regulamentos de segurança dos sistemas eléctricos.

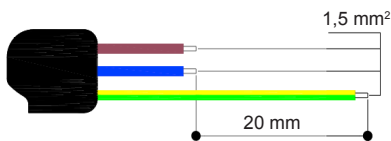
Se for utilizada uma ligação permanente, a linha da fonte de alimentação deve ser incorporada num dispositivo de separação omipolar com uma abertura entre contactos de, pelo menos, 3 mm, localizada numa posição facilmente acessível perto do próprio aparelho.

Se utilizar uma ligação de macho e fêmea, verifique se são do mesmo tipo. Não utilize redutores, adaptadores ou uniões, dado que podem causar sobreaquecimento ou queimaduras.

Funcionamento a 220-240 V~: utilize um cabo trifásico do

tipo **H05RR-F**

(Cabo de 3 x 1,5 mm²).



O fio de terra (amarelo-verde) deve ser, pelo menos, 20 mm mais comprido do que os restantes fios na extremidade de ligação do aparelho.

O fabricante renuncia qualquer responsabilidade por lesões ou danos provocados pela negligência dos regulamentos acima ou resultantes da manipulação indevida de qualquer parte do aparelho.

4.2 Posicionamento do forno

Só uma pessoa qualificada pode instalar o aparelho em conformidade com as instruções fornecidas. O

fabricante renuncia qualquer responsabilidade decorrente da instalação inadequada, que possa causar lesões em pessoas e animais e danos materiais.

Importante:

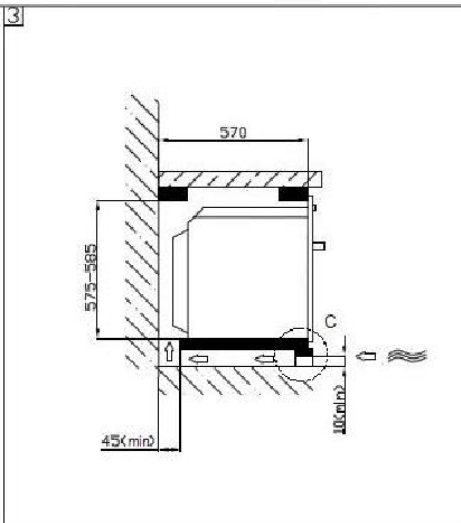
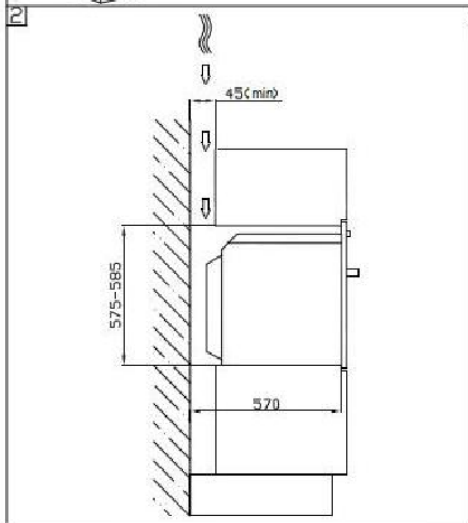
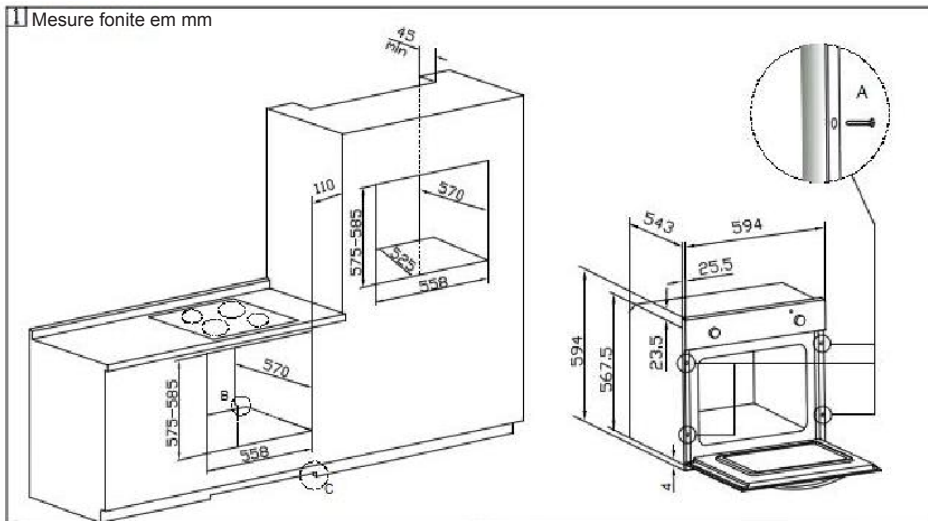
- A alimentação eléctrica do aparelho deve ser desligada antes de se proceder a quaisquer ajustes ou de serem efectuados trabalhos de manutenção no mesmo;
- A conduta de ar deve ser supostamente utilizada para efeitos de ventilação;
- Os armários com um revestimento exterior em folheado de madeira devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas de até 100 °C.

Instalação de fornos embutidos

De modo a assegurar que as funções do aparelho embutido funcionam devidamente, o armário no qual se encontra embutido deve ser apropriado.

O aparelho foi concebido para uma instalação embutida (classe 3) em armários fabricados a partir de qualquer material resistente ao calor. Cumpra as dimensões apresentadas nas figuras 1, 2 e 3. Quando instalar por baixo de bancadas, cumpra as dimensões apresentadas na figura 1-3. Quando instalar por baixo de bancadas nas quais estão incorporadas placas, deve deixar-se um espaço de pelo menos 110 mm em relação a qualquer lado da parede, conforme demonstrado na figura 1. Quando instalar em unidades verticais, cumpra as dimensões apresentadas na figura 1-2, tendo em conta que a parte superior/posterior da unidade deve ter uma abertura com 45 mm de profundidade. Aparafuse os 4 parafusos A no interior da estrutura (fig.1) .Para a instalação por baixo de bancadas, certifique-se de que a parte posterior/inferior da unidade possui uma abertura idêntica à apresentada na figura 1 (B) e que a parte frontal/inferior da unidade possui uma abertura com, pelo menos, 45 × 560 mm idêntica à apresentada na figura 1-3 (C) ou uma abertura semelhante à de um estore, assegurando-se que a área de abertura tem pelo menos 45 × 560 mm. Consulte as instruções fornecidas com o fogão relativamente aos respectivos procedimentos de posicionamento e fixação.

1) Mezure fonite em mm



Em conformidade com as actuais normas de segurança, uma vez instalado o forno, não deve ser possível ter contacto com as peças eléctricas.

Todas as peças, que asseguram o funcionamento seguro do aparelho, só devem ser removidas com a ajuda de uma ferramenta.

Nunca utilize a porta como alavanca quando inserir o forno no armário. Nunca exerça uma pressão excessiva na porta aberta.

4.3 Ventilação do espaço

O aparelho só pode ser instalado num espaço permanentemente ventilado conforme especificado pelos regulamentos relevantes. O fluxo de ar existente no espaço onde é instalado o aparelho deve ser suficiente para uma combustão de gás e para uma ventilação do espaço adequadas. As entradas de ar, protegidas por redes, devem ter um tamanho adequado (consulte os regulamentos relevantes) e encontram-se localizadas de forma a que não possam ficar sequer parcialmente obstruídas. A cozinha deve estar adequadamente ventilada para dispersar o calor e a humidade produzidos através dos processos de cozedura: em particular, deverá abrir-se uma janela ou a velocidade de quaisquer ventoinhas aumentou após a utilização prolongada.

4.4 Descarga do gás de combustão

Os gases de combustão devem ser eliminados através de campânulas ligadas a uma chaminé com um sistema de tiragem fiável ou um sistema de ventoinhas de extracção do ar. Um sistema de extracção do ar eficaz requer um design cuidadoso concebido por um especialista autorizado e deve estar em conformidade com as distâncias e posições contidas nos regulamentos. Após a instalação, o engenheiro deve emitir um certificado de conformidade.

4.5 Ligação do gás

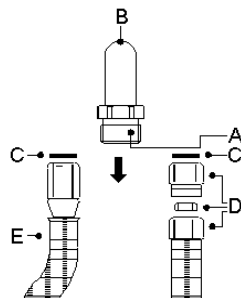
Ligação com tubagem de cobre:

A ligação à rede de abastecimento de gás deve ser efectuada de modo a que o aparelho não fique sujeito a quaisquer tensões ou esforços de qualquer natureza. A ligação pode ser efectuada utilizando a unidade do adaptador **D** com dois elementos cónicos, encaixando sempre a junta **C** fornecida.

Ligação com tubagem de aço:

Utilize apenas tubos de aço inoxidável de parede contínua que estejam em conformidade com os regulamentos relevantes e aplique sempre a junta **C** fornecida com o encaixe **A** e o tubo **E**.

Quando efectuar a ligação a um tubo, certifique-se de que o comprimento total da tubagem não excede os 2 metros. Certifique-se igualmente de que os tubos não tocam nas peças móveis e que não ficam prensados.



5. ADAPTAÇÃO A DIFERENTES TIPOS DE GÁS

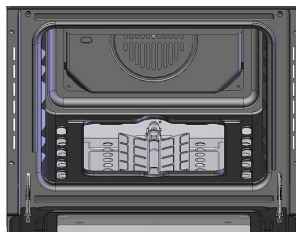
Antes de efectuar as operações descritas abaixo, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

O aparelho foi testado com gás natural G20 (2H) a uma pressão de 20 mbar. Se for utilizado com outros tipos de gás, o bocal do queimador deve ser substituído e a válvula de gás deve ser ajustada. Para substituir o bocal, proceda conforme descrito abaixo.

5.1 Ajustar o queimador do forno

Para ajustar o queimador do forno, abra a porta do forno e proceda da seguinte forma:

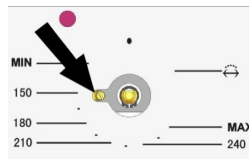
- Remova todos os acessórios (painéis, prateleiras e quaisquer corredeiras de aço);
- Levante a placa inferior do forno e extraia-a de modo a que o interior do forno fique idêntico ao demonstrado na imagem.



5.1.1 Ajustar a definição mínima

O termostato do forno possui um parafuso para a regulação da definição mínima, ao qual se acede removendo o botão do termostato. Quando se alterar o tipo de gás utilizado, a definição mínima deve ser ajustada da seguinte forma:

- Acenda o queimador do forno e mantenha-o em funcionamento à definição mais elevada durante 10/15 minutos com a porta fechada.

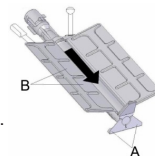


Em seguida, rode o botão para a definição de temperatura mínima, remova o botão e utilize uma chave de parafusos de cabeça recta para proceder ao ajuste. **Em primeiro, rode firmemente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ajustar a chama. Se se tratar de gás natural, deve dar uma volta na totalidade, mas se se tratar de LPG, deve apenas rodar 1/8 de volta..**

- Quando utilizar gás engarrafado, o parafuso de ajuste deve ser rodado na íntegra no sentido dos ponteiros do relógio. O diâmetro da derivação é referido no ponto "5.2 Tabelas de dados do queimador e do bocal".
- Quando utilizar gás de cidade ou gás natural, ajuste o parafuso de forma a que quando o botão do termostato for rodado da definição máxima para a definição mínima, a chama permaneça sempre estável e uniforme. Feche a porta do forno e verifique se o queimador permanece na definição mínima.

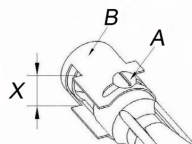
5.1.2 Mudar o bocal

- Desaperte os parafusos de fixação do queimador do forno **A**.
- Puxe o queimador **B** para fora até o bocal ficar acessível.
- Utilize uma chave de caixa 7 para mudar o bocal, devendo encaixar o bocal adequado para o tipo de gás a ser utilizado (consulte o ponto "5.2 Tabelas de dados do queimador e do bocal").



5.1.3 Ajustar o fluxo de ar primário do queimador do forno

- Desaperte o parafuso de ajuste "A" da manga do regulador de ar;
- Rode a manga do regulador "B" para a posição adequada para o tipo de gás a ser utilizado, consultando a tabela abaixo;
- Aperte o parafuso de ajuste e volte a colocar os vedantes;
- Quando a operação estiver concluída, volte a montar correctamente o queimador.



GÁS NATURAL (N)

G30/G31 (LPG)

X=

4 mm

10 mm

Quando a operação estiver concluída, substitua a placa de identificação na parte posterior do forno pela fornecida para o novo tipo de gás.

Em conformidade com as actuais normas de segurança, é possível a adaptação para diferentes tipos de gás, mas tal tem de ser efectuado por um profissional.

5.2 Tabela de dados do queimador e do bocal

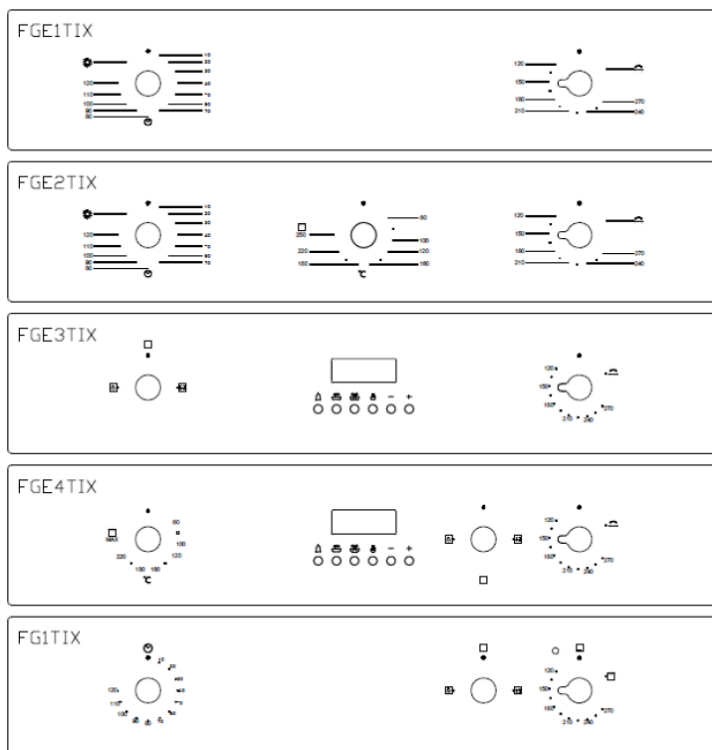
CATEGORIA DO GÁS:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)			
TIPOS DE GÁS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30			
PRESSÃO DO GÁS (mbar):	29	37	29	37	50			
DÉBITO CALORÍFICO (Hs)	Queimador superior: 1,7 kW (124 g/h) Queimador inferior: 2,5 kW (182 g/h)		Queimador superior: 1,7 kW (124 g/h) Queimador inferior: 2,5 kW (182 g/h)		Queimador superior: 1,7 kW (124 g/h) Queimador inferior: 2,5 kW (182 g/h)		Queimador superior: 1,5 kW (109 g/h) Queimador inferior: 2,5 kW (182 g/h)	
TAMANHO DO INJECTOR	Superior: 0,65 mm Inferior: 0,77 mm		Superior: 0,65 mm Inferior: 0,77 mm		Superior: 0,65 mm Inferior: 0,71 mm		Superior: 0,50 mm Inferior: 0,65 mm	
CATEGORIA DO GÁS:	I2H		I2E	I2E+		I2L		
TIPOS DE GÁS:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25		
PRESSÃO DO GÁS (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25		
DÉBITO CALORÍFICO (Hs)	Queimador superior: 1,5 kW Queimador inferior: 2,6 kW		Queimador superior: 1,5 kW Queimador inferior: 2,6 kW		Queimador superior: 1,5 kW Queimador inferior: 2,6 kW		Queimador superior: 1,5 kW Queimador inferior: 2,6 kW	
TAMANHO DO INJECTOR	Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm		Superior: 0,93 mm Inferior: 1,18 mm	
TENSÃO/FREQUÊNCIA: AC220-240 V/50-60Hz CORRENTE ELÉCTRICA: 1,8 kW								

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Queimador	Capacidade calorífica nominal (kW)	GÁS ENGARRAFADO - G30/G31 28/37 mbar				
		Diâmetro do bocal 1/100 mm	Derivação 1/100 mm	Capacidade calorífica reduzida (W)	Débito g/h G30	Débito g/h G31
Forno	2,5	77	41	700	189	186
Queimador	Capacidade calorífica nominal (kW)	GÁS NATURAL - G20 20 mbar				
		Diâmetro do bocal 1/100 mm	Capacidade calorífica reduzida (W)			
Forno	2,6	118	700			

6. DESCRIÇÃO DOS CONTROLOS DO PAINEL FRONTAL

Todos os controlos do forno e dos dispositivos de monitorização encontram-se localizados no painel frontal. A tabela abaixo fornece a legenda dos símbolos utilizados.

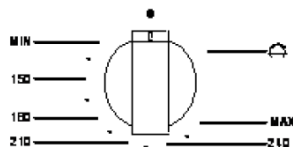


BOTÃO DO TERMÓSTATO

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este botão acende o queimador de gás existente no interior do forno. A temperatura de cozedura é definida rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o valor pretendido entre Mín. e Máx.


Para obter as instruções sobre como acender o forno a gás, consulte o ponto "7.3 Utilização do forno a gás".

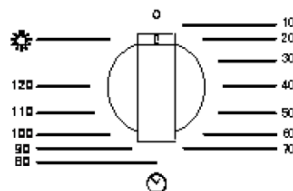


BOTÃO DO CRONÓMETRO

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Para utilizar o cronómetro, defina o sinal sonoro rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio. Os números correspondem aos minutos (máximo 120 minutos). A definição é efectuada com base numa escala gradual e podem ser utilizadas posições intermédias entre os números. Quando o sinal sonoro de fim de cozedura for accionado, isso não desliga o forno.

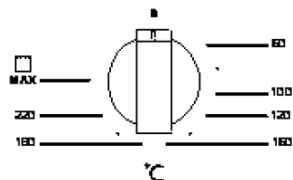
A definição  acende a luz no interior do forno durante o funcionamento normal (sem o cronómetro).



BOTÃO DO TERMÓSTATO


(APENAS EM ALGUNS MODELOS)


A temperatura de cozedura é definida rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o valor pretendido entre Mín. e Máx.

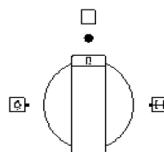


BOTÃO DO INTERRUPTOR DE FUNÇÕES

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

A definição  acende a luz no interior do forno durante o funcionamento normal.


A definição  acende a luz e o espelho giratório existente no interior do forno durante o funcionamento normal.

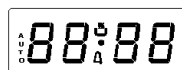


6 TECLAS CRONÓMETRO ELECTRÓNICO

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)


Relógio digital

- Hora apresentada: (0:00-24:00) e minutos.
- O ecrã apresenta o número brilhante 3 e a indicação "AUTO" se a alimentação estiver ligada.
- Para definir a hora correcta, prima o botão  primeiro, em seguida prima o botão + ou - para avançar ou retroceder os números até ser apresentada a hora exacta.





Definição manual do funcionamento (apenas disponível no grelhador eléctrico)

Prima o botão  para que a indicação "AUTO" deixe de estar intermitente.

Se a indicação "auto" estiver intermitente (se tiver sido definido um programa automático ou semi-automático), prima o botão  para fazer desaparecer a indicação "AUTO" e, em seguida, fica activo o processo de funcionamento manual.

Definição automática (defina a hora de início e de fim totalmente automático, apenas disponível no grelhador eléctrico)

1. prima o botão , defina o tempo de assadura;
2. prima o botão , defina o tempo de fim da assadura;
3. defina as temperaturas e os modos de assadura rodando o botão do termóstato e o botão de selecção.

Após a definição acima, a indicação "AUTO" fica brilhante, o que significa que o processo de assadura no forno está definido.

Por exemplo: se o tempo de assadura demorar 45 minutos, prevê-se que termine às 14:00.


Prima, , o tempo de assadura deve ser definido para 45 minutos;

Prima, , a assadura está definida para terminar às 14:00.

Após a definição acima, o ecrã apresenta a hora real (hora/minuto) e a indicação "AUTO" intermitente, o que significa que a definição do processo de assadura foi automaticamente memorizada.


Quando o relógio mudar para as 13:15 (ou estiver entre as 13:14 e as 13:15), o forno ligar-se-á automaticamente.



Durante o tempo de assadura,  e a indicação "AUTO" estarão sempre intermitentes.

quando o relógio atinge as 14 horas, o assado é concluído automaticamente. O alarme soará e a indicação "AUTO" ficará intermitente, prima o botão  e o sinal sonoro parará.

Definição semi-automática (defina a hora de início e de fim automático, apenas disponível no grelhador eléctrico)



A. Defina o limite do tempo de assadura (10 horas no máximo):


prima o botão , para definir o tempo de assadura;


o forno liga-se imediatamente,  e a indicação "AUTO" ficará intermitente. Após a assadura ter terminado, o processo da operação de assadura terminará automaticamente. Em seguida, a indicação "AUTO" fica intermitente e o alarme soa. O sinal sonoro parará após premir-se o botão  .

B. Defina a hora de fim (23 horas e 59 minutos no máximo):

prima o botão , para definir o tempo de fim da assadura;






o forno liga-se imediatamente,  e a indicação "AUTO" ficará intermitente. Quando o tempo de fim da assadura é alcançado, o processo de assadura terminará automaticamente. Em seguida, a indicação "AUTO" fica intermitente e o alarme soa. O sinal sonoro parará após premir-se o botão  .

quando o botão relacionado é premido, será apresentado o processo de assadura definido. Sempre que o botão  é premido e que o tempo definido é retrocedido para "0", o processo de assadura definido será cancelado.

Quando o botão  é premido novamente, o forno reverterá o seu funcionamento para o processo de funcionamento manual.

Temporizador

Pode ser definido, no máximo, para as 23 horas e 59 minutos.

Para definir a hora, prima o botão  e, em seguida, prima o botão + ou - até ser apresentada no ecrã a hora pretendida. Após a definição, serão apresentados no ecrã a hora correcta (hora, minutos) e o botão . Quando o botão  é premido, a hora que está a ser definida será apresentada. Quando é alcançada a hora definida,  desaparece e o alarme soará novamente. Para parar o alarme, prima o botão .

Aviso: após premir o botão relacionado, a definição deve ser efectuada no espaço de 5 segundos. Em caso de corte de corrente eléctrica, o processo de definição, bem como a hora real (hora, minutos) desaparecerão. Após a corrente eléctrica ser restabelecida, são apresentados no ecrã três "0" e a indicação "AUTO" e o forno será reposto automaticamente.

7. UTILIZAÇÃO DO FORNO

7.1 Precauções e aviso geral

Quando o forno e o grelhador são utilizados pela primeira vez, estes devem ser aquecidos à temperatura máxima durante um período de tempo suficiente para queimar quaisquer resíduos de óleo decorrentes do processo de fabrico, que poderão contaminar os alimentos com odores desagradáveis.

Para evitar o contacto desagradável com o vapor existente no interior do forno, abra a porta em duas fases: mantenha-a um pouco aberta (cerca de 5 cm) durante 4 a 5 segundos, em seguida, abra-a completamente.

Se tiver de verificar ou efectuar outros procedimentos nos alimentos durante a cozedura, deixe a porta aberta por breves instantes para evitar uma descida da temperatura do forno, o que comprometerá os resultados da cozedura.

7.2 Sistema de ventoinhas de refrigeração (apenas em alguns modelos)

O aparelho está equipado com um sistema de refrigeração que é accionado poucos minutos depois do forno ser aceso. O funcionamento da ventoinha produz um fluxo de ar normal que sai por cima da porta e que pode perdurar durante um curto período de tempo mesmo após o forno ter sido desligado.

7.3 Utilização do forno a gás

7.3.1 Ignição eléctrica da fâisca


Abra completamente a porta do forno e prima o botão do termóstato rodando-o simultaneamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à definição de temperatura máxima; esta operação activa automaticamente o dispositivo de ignição eléctrica da fâisca. Uma vez acesa a fâisca do queimador, mantenha o botão premido durante alguns segundos para permitir que o termopar aqueça.

Se o queimador não se acender no espaço de 15 segundos, deixe e tente, deixe a porta do forno aberta e aguarde 1 minuto antes de tentar novamente.



7.3.2 Acender manualmente o queimador

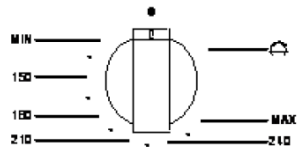
Abra completamente a porta do forno e rode o botão do termóstato Sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Aproxime um fósforo aceso à extremidade do tubo da chama **A** no centro da parte inferior do forno e prima o botão do termóstato. Uma vez acesa a faísca do queimador, mantenha o botão premido durante alguns segundos para permitir que o termopar aqueça e verifique se o queimador foi devidamente aceso observando o orifício de inspecção **B**. A temperatura de cozedura é definida rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o valor pretendido entre 50° e 231°.



Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão para a posição () desligado e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acendê-lo novamente.


7.4 Utilização do grelhador

- Para ligar a função do grelhador eléctrico, basta rodar o botão do termóstato do forno a gás para a posição  .
- Para ligar a função do grelhador a gás, rode o botão do termóstato do forno a gás para a posição  .



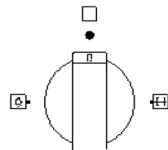
AVISO: O FORNO A GÁS E O GRELHADOR/CHURRASQUEIRA NÃO PODEM SER UTILIZADOS EM SIMULTÂNEO.

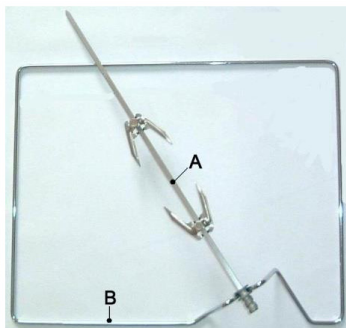
7.4.1 Funcionamento do grelhador + churrasqueira

Encaixe o espeto giratório no casquilho da churrasqueira e selecione a função do grelhador (No modelo do grelhador a gás, deve rodar o **BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição ).

7.4.2 Utilização da churrasqueira em fogões com um forno normal

Coloque a grelha da churrasqueira "B" no segundo par de corrediças a contar da parte inferior do forno e encaixe o espeto "A" no orifício existente na parte posterior do forno.





7.5 Atenção

- Os processos de cozedura com o grelhador nunca devem demorar mais do que 60 minutos.
- Nos modelos esmaltados, as operações de cozedura com o grelhador e com o grelhador + churrasqueira devem ser efectuadas com a porta entreaberta na primeira fase e com a protecção do botão encaixada na parte superior do armário do forno.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento e após a utilização do grelhador; mantenha as crianças devidamente afastadas do aparelho.
- Durante as operações de cozedura com a churrasqueira, uma das painelas fornecidas com o fogão deve ser colocada na parte inferior do forno, nas corrediças inferiores, para recolher qualquer gordura libertada.
- Quando utilizar o forno, remova quaisquer painelas e grelhas não utilizadas do interior do forno.
- Durante a cozedura, não tape a parte inferior do forno com folha de alumínio ou papel de estanho e não coloque quaisquer painelas ou tabuleiros na mesma; isto pode danificar o revestimento de esmalte. Se pretender utilizar papel vegetal, posicione-o de forma a que não interfira com a circulação de ar quente no interior do forno.

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de efectuar quaisquer operações, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Nunca utilize um jacto de vapor para limpar o interior do forno.

8.1 Limpeza dos componentes em aço inoxidável

Para manter os componentes em aço inoxidável em bom estado, estes devem ser regularmente limpos sempre que o forno for utilizado depois de o ter deixado arrefecer convenientemente.

8.2 Limpeza diária de rotina

Quando proceder à limpeza e manutenção das superfícies de aço inoxidável, utilize sempre apenas produtos específicos que não contenham substâncias abrasivas ou ácidos à base de cloro.

Instruções de utilização: verta o produto num pano humedecido e limpe a superfície, em seguida, enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio ou de camurça.

8.3 Manchas ou derramamentos de comida

Nunca utilize esfregões de palha de aço ou raspadores afiados; estes danificam as superfícies.

Se necessário, utilize produtos normais não abrasivos com a ajuda de utensílios de madeira ou plástico.

Enxágue abundantemente e seque com um pano macio ou de camurça.

Não permita que os derramamentos de alimentos com um elevado teor de açúcar (por exemplo, compota) sequem no interior do forno. Se secarem durante muito tempo, poderão danificar o revestimento do esmalte existente no interior do forno.

8.4 Limpeza do forno

Para manter o forno em bom estado, este deve ser regularmente limpo depois de o ter deixado arrefecer convenientemente.

Remova todas as peças amovíveis.

Limpe as grelhas do forno com água quente e detergentes não abrasivos, enxágue e seque.

8.5 Limpeza da vidragem da porta

O vidro da porta deve ser sempre mantido cuidadosamente limpo. Utilize toalhas de papel absorvente; remova a sujidade difícil com uma esponja humedecida e detergente convencional.

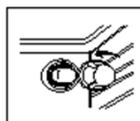
9. MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

Ocasionalmente, o forno necessitará de procedimentos de assistência menores ou da substituição de peças sujeitas a desgaste, tais como as juntas, lâmpadas, etc. As instruções específicas de cada procedimento desta natureza são fornecidas abaixo.

Antes de efectuar qualquer operação que envolva o acesso a peças ligadas à corrente eléctrica, desligue o aparelho da corrente eléctrica.

9.1 Substituição da lâmpada do forno

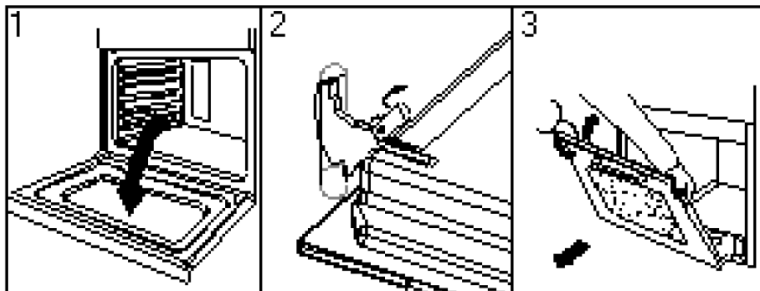
- Desligue o forno da corrente eléctrica através do interruptor omnipolar utilizado para ligar o aparelho à rede de alimentação eléctrica ou desligue o aparelho se a ficha estiver acessível;
- Remova a cobertura de vidro do suporte da lâmpada;
- Remova a lâmpada e substitua-a por uma lâmpada resistente a altas temperaturas (300 °C) com as seguintes características:
 - Tensão: 220-240 V
 - Voltagem: 25 W
 - Tipo: E 14
- Volte a colocar a cobertura de vidro e volte a ligar o forno à rede de alimentação eléctrica.



9.2 Remoção das portas

Para uma limpeza mais exaustiva, pode remover a porta do forno. Proceda da seguinte forma:

- Abra totalmente a porta;
- Levante e rode as alavancas pequenas situadas nas duas dobradiças;
- Segure na porta nas duas partes laterais externas, feche-a lentamente, mas não totalmente;
- Puxe a porta na sua direcção, retirando-a do seu encaixe;



Volte a montar a porta seguindo os procedimentos acima pela ordem inversa.

9.3 Remoção das juntas

Para permitir uma limpeza exaustiva do forno, a junta da porta pode ser removida.

Antes de remover a junta, remova a porta do forno conforme descrito acima. Uma vez removida a porta, levante as patilhas existentes nos cantos conforme apresentado na imagem.

10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões internas do forno:

Largura	43,5 cm
Profundidade	40 cm
Altura	32 cm



1800W

Volume interno do forno 56 litros

Tensão e frequência da corrente eléctrica:

220-240 V ~50/60 Hz ou 50 Hz

INSTRUCTION MANUAL



Gas oven

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the appliance.

Table of Contents □

1. PRECAUTIONS FOR USE
2. DISPOSAL INSTRUCTIONS-OUR ENVIRONMENT POLICY
3. SAFETY PRECAUTIONS
4. INSTALLING THE APPLIANCE
5. ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS
7. USING THE OVEN
8. CLEANING AND MAINTENANCE
9. EXTRAORDINARY MAINTENANCE
- 10 . TECHNICAL SPECIFICATIONS

Precautions for Use

1. PRECAUTIONS FOR USE

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE. TAKE GOOD CARE OF IT AND KEEP IT TO HAND THROUGHOUT THE OVEN'S LIFE CYCLE.

WE URGE YOU TO READ THIS MANUAL AND ALL THE INFORMATION IT CONTAINS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE. ALSO KEEP THE SET OF NOZZLES PROVIDED IN A SAFEPLACE. INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED STAFF IN COMPLIANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS. THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE AND COMPLIES WITH THE **EEC DIRECTIVES** CURRENTLY IN FORCE. THE APPLIANCE IS BUILT TO PROVIDE THE FOLLOWING FUNCTION: **COOKING AND HEATING FOODS**; ALL OTHER USES ARE CONSIDERED TO BE IMPROPER.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR USES OTHER THAN THOSE STATED ABOVE.

NEVER USE THIS APPLIANCE FOR HEATING ROOMS.

NEVER USE PACKAGING RESIDUES UNATTENDED IN THE HOME. SEPARATE THE VARIOUS PACKAGING MATERIALS BY TYPE AND CONSIGN TO THE NEAREST SEPARATE DISPOSAL CENTRE.



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps , bhazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain,damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

NEVER OBSTRUCT THE OPENINGS AND SLITS PROVIDED FOR VENTILATION AND HEAT DISPERSAL.

THE NAMEPLATE MUST NEVER BE REMOVED.

NEVER USE METAL SCOURING PADS OR SHARP SCRAPERS; THEY WILL DAMAGE SURFACES.

USE ORDINARY NON-ABRASIVE PRODUCTS WITH THE AID OF WOODEN OR PLASTIC UTENSILS IF NECESSARY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLOTH OR CHAMOIS LEATHER.

DO NOT ALLOW SPILLS OF FOODS WITH HIGH SUGAR CONTENT (E.G.JAM) TO DRY INSIDE THE OVEN. IF THEY DRY FOR TOO LONG, THEY MIGHT DAMAGE THE ENAMEL COATING INSIDE OF THE OVEN.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance and the use of non-original spare parts.

The environment - Disposal instructions

2. DISPOSAL INSTRUCTIONS - OUR ENVIRONMENT POLICY

Our products are only packaged using non-pollutant,environment-friendly,recyclable materials. We urge you to cooperate by disposing of the packaging properly. Contact your local dealer or the competent local organizations for the addresses of collection, recycling and disposal facilities.

Never leave all or part of the packaging lying around. Packaging parts, and especially plastic bags, may represent a suffocation hazard for children.

Your old appliance must also be disposed of properly.

Important: deliver the appliance to your local organization authorized to collect scrapped appliances.

Proper disposal allows the intelligent recovery of valuable materials.

Before scrapping your appliance it is important to remove doors and leave shelves in position as for use, to ensure that children cannot accidentally become trapped inside the oven during play. Also, cut the power supply lead and remove it and the plug.

Safety Precautions

3. SAFETY PRECAUTIONS

SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR SAFETY REGULATIONS FOR ELECTRIC OR GAS APPLIANCES AND FOR VENTILATION FUNCTIONS.

IN YOUR INTEREST AND TO ENSURE YOUR SAFETY, BY LAW ALL ELECTRIC APPLIANCES MUST ONLY BE INSTALLED AND SERVICED BY QUALIFIED STAFF, IN ACCORDANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

OUR APPROVED INSTALLATION ENGINEERS GUARANTEE YOU A JOB WELL DONE.

GAS OR ELECTRIC APPLIANCES MUST ALWAYS BE DISCONNECTED BY SUITABLY SKILLED PEOPLE. THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY LEAD AND THE RELATIVE SOCKET MUST BE OF THE SAME TYPE AND COMPLY WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

THE POWER SUPPLY SOCKET MUST BE ACCESSIBLE EVEN AFTER THE APPLIANCE HAS BEEN BUILT-IN.

NEVER DISCONNECT THE PLUG BY PULLING ON THE POWER SUPPLY LEAD.

THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO EARTH IN COMPLIANCE WITH ELECTRICAL SYSTEM SAFETY REGULATIONS.

IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, CARRY OUT A QUICK TEST ON THE APPLIANCE FOLLOWING THE INSTRUCTIONS PROVIDED LATER IN THIS MANUAL. IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE, DISCONNECT IT FROM THE ELECTRICAL MAINS AND CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE.

NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.

NEVER PLACE FLAMMABLE OBJECTS IN THE OVEN: IF IT SHOULD ACCIDENTALLY BE SWITCHED ON, THIS MIGHT CAUSE A FIRE.

THE APPLIANCE BECOMES VERY HOT DURING USE. TAKE CARE NEVER TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

THE APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY ADULTS. KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE AND NEVER ALLOW THEM TO PLAY WITH IT.

WHEN THE GRILL IS IN OPERATION, ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME VERY HOT: **KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE.**

BEFORE THE APPLIANCE IS PUT INTO OPERATION, ALL THE LABELS AND PROTECTIVE FILMS APPLIED INSIDE OR OUTSIDE MUST BE REMOVED.

AFTER EACH USE, ALWAYS CHECK THAT THE CONTROL KNOBS ARE TURNED TO 0(OFF).

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance and the use of non-original spare parts.

Instructions for the Installer

4. INSTALLING THE APPLIANCE

*Installation must be carried out by a **qualified engineer** in compliance with the relevant regulations.*

4.1 Electrical connection

The nameplate must never be removed.

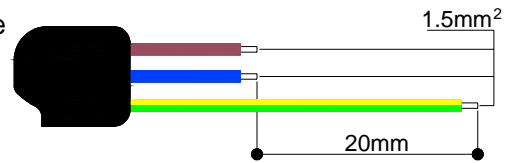
The appliance must be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.

If a permanent connection is used, the appliance's power supply line must be fitted with an omni polar breaking device with contact gap of at least **3 mm**, located in an easily accessible position close to the appliance itself.

If a socket and plug connection is used, check that they are of the same type. Do not use reducers, adapters or junctions since they may cause overheating or burns.

Operation at 220-240 V ~ : use a type **H05RR-F** three-wire cable

(Cable of 3 x 1.5 mm²).



The earth wire (yellow-green) must be at least 20 mm longer than the other wires at the end for connection to the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance.

4.2 Positioning the oven

Only a qualified person in compliance with the instructions provided install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

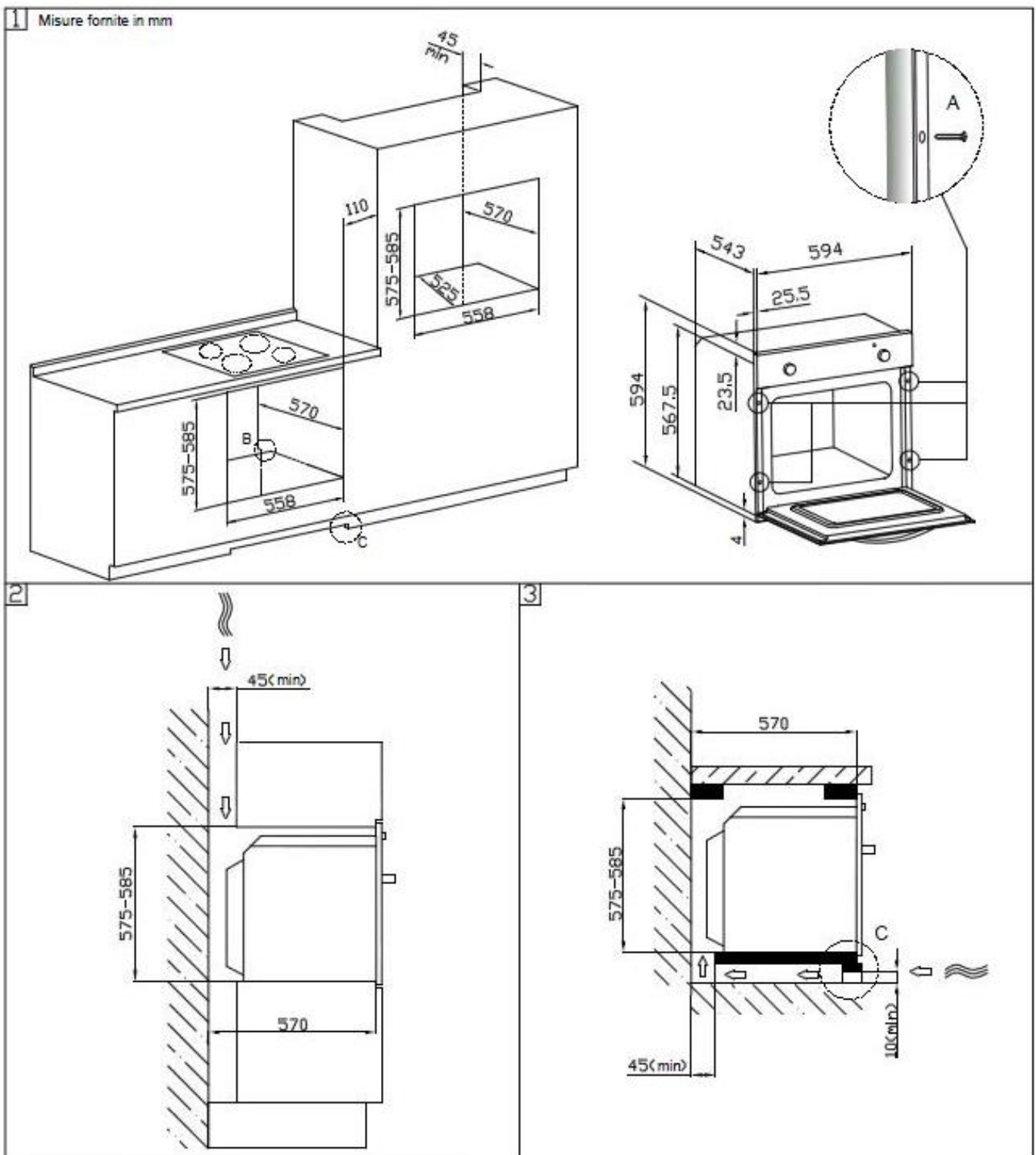
Important: - The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;
- Air duct is supposed to use in Ventilation;
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The appliance is designed for built-in installation (class 3) in cabinets of any heat-resistant material. Comply with the dimensions shown in figures 1, 2 and 3. when installing under worktops, comply with the dimensions shown in figure 1-3. when installing under worktops incorporating hobs, a gap of at least 110 mm must be left from any side wall, as shown in figure 1 . when installing in tall units , comply with the dimensions shown in figure 1-2 , bearing in mind that the top/rear of the unit must have an opening 45mm deep. Screw the 4 screws A into the inside of the frame (fig.1) .For installation under tops, make sure that the rear/bottom of the unit has an opening similar to that shown in figure 1 (B), and that the front/bottom of the unit has an opening an aperture of at least 45×560mm similar to that shown in figure 1-3 (C) ,or the aperture similar to window shade, make sure that aperture area of at least 45×560mm. see the instructions supplied with the hob for the relative positioning and fixing procedures.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.



Never use the door for leverage when inserting the oven in the cabinet. Never apply excessive pressure to the open door.

4.3 Room ventilation

The appliance may only be installed in a permanently ventilated room as specified by the relevant regulations. The air flow into the room where the appliance is installed must be sufficient for proper gas combustion and room ventilation. The air intakes, protected by gratings, must be of suitable size (see relevant regulations) and located so that they cannot be even partially obstructed. The kitchen must be kept properly ventilated to disperse the heat and humidity produced by cooking processes: in particular, a window should be opened or the speed of any fans increased after prolonged use.

4.4 Combustion gas discharge

Combustion gases must be discharged by means of hoods connected to a flue with reliable natural draught, or a fan extraction system. An effective extraction system requires careful design by an authorized specialist, and must comply with the regulation distances and positions. After installation, the engineer must issue a certificate of compliance.

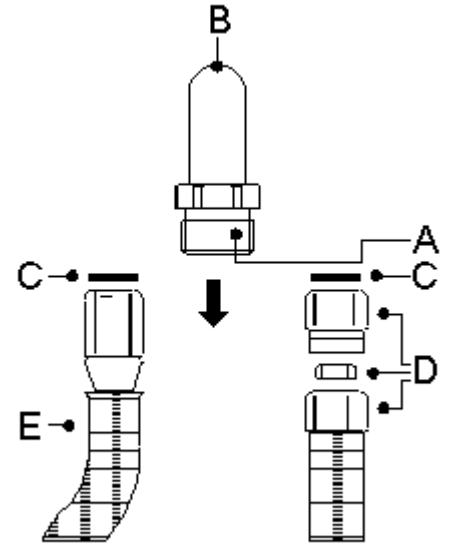
4.5 Gas connection

Connection with copper pipe:

The connection to the gas supply mains must be made so that no stresses or strains of any kind are applied to the appliance. The connection can be made using the adapter unit **D** with two conical elements, always fitting the gasket **C** supplied.

Connection with steel hose:

Use only continuous-wall stainless steel hoses compliant with the relevant regulations, and always fit the gasket **C** supplied between the fitting **A** and the hose **E**.



When connecting with a hose, ensure that the total length of the pipeline is not more than 2 metres; also ensure that the hoses do not touch moving parts and are not crushed.

5. ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

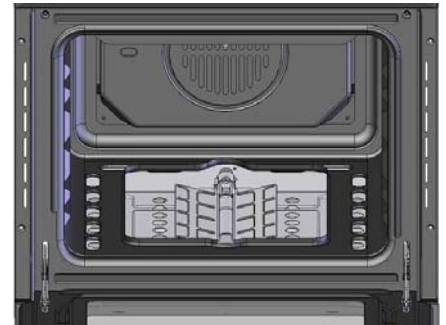
Before carrying out the operations described below, disconnect the appliance from the electricity supply.

The appliance is tested with G20 (2H) natural gas at the pressure of 20 mbar. If it is to be used with other types of gas, the burner nozzle has to be changed and the gas valve adjusted. To replace the nozzle, proceed as described below.

5.1 Adjusting the oven burner

To adjust the oven burner, open the oven door and proceed as follows:

- Remove all accessories (pans, shelves and any steel runners);
- Lift the oven bottom plate and extract it so that the inside of the oven is as shown in the picture.



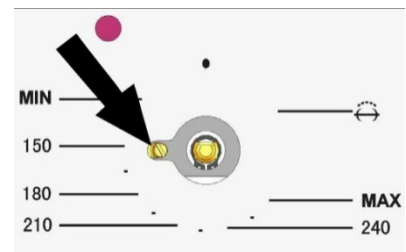
5.1.1 Adjusting the minimum setting

The oven thermostat has a screw for regulating the minimum setting, accessed by removing the thermostat knob. When the type of gas used changes, the minimum setting must be adjusted as follows:

- Light the oven burner and keep it operating at the highest setting for 10/15 minutes with the door closed.

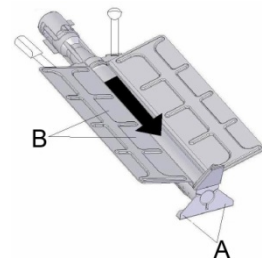
Then turn the knob to the minimum temperature setting, remove the knob and use a straight-head screwdriver to adjust. **Firstly, turn the knob in clockwise direction tightly then anticlockwise to adjust the flame. For natural gas you should turn one of a circle while 1/8 circle for LPG.**

- When using bottled gas, the adjuster screw must be turned fully clockwise. The diameter of the by-pass is stated in point "5.2 Burner and Nozzle Data Tables".
- When using town or natural gas, adjust the screw so that when the thermostat knob is turned from the maximum to the minimum setting, the flame always remains stable and uniform. Close the oven door and check that the burner remains on at the minimum setting.



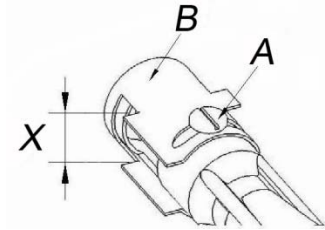
5.1.2 Changing the nozzle

- Undo the oven burner fixing screws **A**.
- Move the burner **B** outwards until the nozzle is accessible.
- Use a 7 socket wrench to change the nozzle, fitting the one for the type of gas to be used (see point“5.2 Burner and Nozzle Data Tables”).



5.1.3 Adjusting the oven burner primary air flow

- Undo the adjuster screw“**A**”of the air regulator sleeve;
- Turn the regulator sleeve“**B**”into the position for the type of gas to be used, consulting the table below;
- Tighten the adjuster screw and restore the seals;
- When the operation is complete, reassemble the burner correctly.



	NATURAL GAS (N)	G30/G31 (LPG)
X=	4mm	10mm

When the operation is complete, replace the nameplate on the back of the oven with the one provided for the new type of gas.

In compliance with current safety standards, adapting to different types of gas must be has gas lore of professional can but operation.

5.2 Burner and Nozzle Data Table

GAS CATEGORY:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30		<input type="checkbox"/> G30
GAS PRESSURE (mbar):	29	37	29	37		50
HEAT INPUT(Hs)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)		Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)		Top burner: 1.5kW(109g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)
INJECTOR SIZE	Top :0.65mm Bottom :0.77m m		Top :0.65mm Bottom :0.77m m	Top :0.65mm Bottom :0.71m m		Top :0.50mm Bottom :0.65m m
GAS CATEGORY:	I2H		I2E	I2E+		I2L
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
GAS PRESSURE (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25
HEAT: INPUT(Hs)	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW		Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW		Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW
INJECTOR SIZE	Top :0.93mm Bottom :1.18m m		Top :0.93mm Bottom :1.18m m	Top :0.93mm Bottom :1.18m m		Top :0.93mm Bottom :1.18m m
VOLTAGE / FREQUENCY : AC220-240V/50-60Hz						
ELECTRIC POWER : 1.8kW						

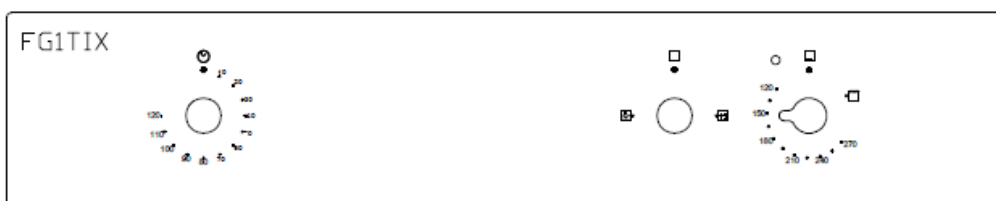
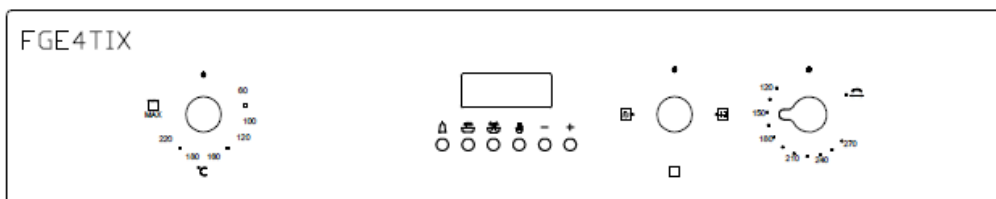
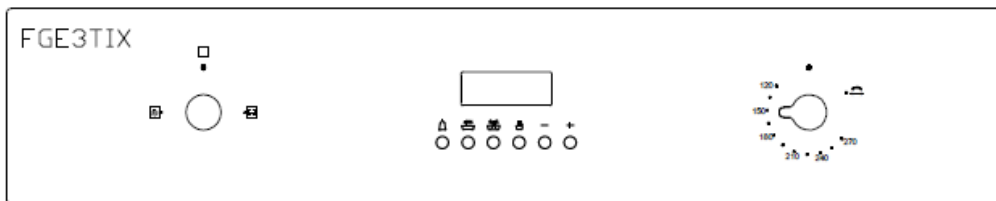
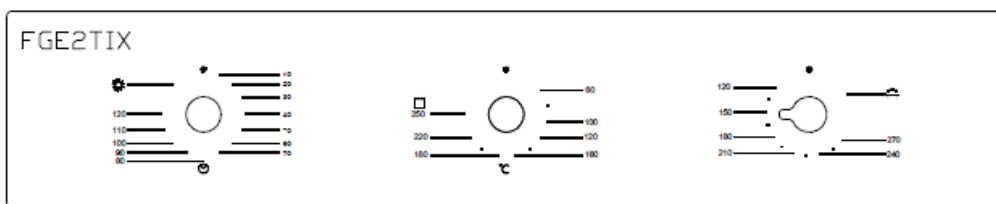
	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
I12H3B/P				✓	✓			
I12H3+	✓				✓			
I12E+3+	✓						✓	

Burner	Rated heat capacity (kW)	BOTTLED GAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Nozzle diameter 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Reduced heat capacity (W)	Flow-rate g/h G30	Flow-rate g/h G31
Oven	2.5	77	41	700	189	186

Burner	Rated heat capacity (kW)	NATURAL GAS - G20 20 mbar	
		Nozzle diameter 1/100mm	Reduced heat capacity (W)
Oven	2.6	118	700

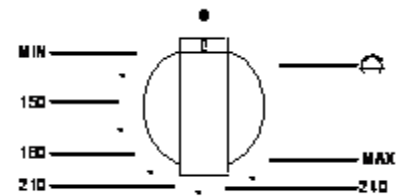
6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS

All the cooker's control and monitoring devices are placed together on the front panel. The table below provides the key to the symbols used.




**THERMOSTAT KNOB
(ON SOME MODELS ONLY)**

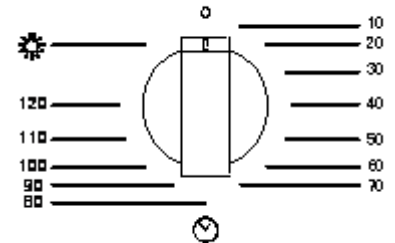
This knob lights the gas burner inside the oven. The cooking temperature is set by turning the knob anti-clockwise to the value required, between Min. and Max. For instructions for lighting the gas oven, refer to point "7.3 Using the Gas Oven".



**TIMER KNOB
(ON SOME MODELS ONLY)**

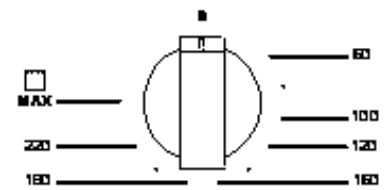
To use the timer, set the buzzer by turning the knob clockwise. The numbers correspond to minutes (maximum 120 minutes). Setting is on a gradual scale and intermediate positions between the numbers can be used. The end of cooking buzzer does not turn off the oven.

The  setting turns on the light inside the oven during normal operation (without timer).





**THERMOSTAT KNOB
(ON SOME MODELS ONLY)**

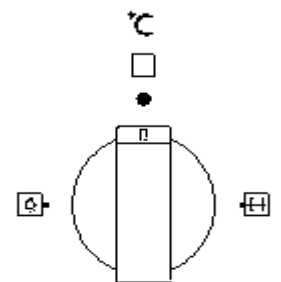
The cooking temperature is set by turning the knob clockwise to the value required, between Min. And Max.



**FUNCTION SWITCH KNOB
(ON SOME MODELS ONLY)**


The  setting turns on the light inside the oven during normal Operation.

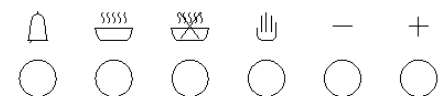
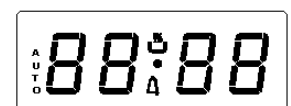
The  setting turns on the light and the turnspit inside the oven during normal operation.




**6 KEYS ELECTRONIC TIMER
(ON SOME MODELS ONLY)**


Digital clock

- Showing time:(0:00-24:00) and minutes.
- The screen shows 3 glittery number and "AUTO" if the power is on.
- In order to set the correct time, press the  button first, then + or - button to carry forward or backward the figure until the exact time shows.





Manual operation setting(only available on the electric grill)

Press the  button to remove the flashing of "AUTO".

If "auto" is flashing (automatic or semi automatic program has been set),press  button to remove "AUTO" and then the manual operation process is on.


Automatic setting (set the time of full automatic starting and ending, only available on the electric grill)

1. press  button, set roast time;
2. press  button, set roast finish time;
3. set temperatures and roast modes by turning the thermostat knob and selector knob.

After the above setting, "AUTO" will be glittering, which means the roast process of the oven is set.

For example: if roast time takes 45 minutes and expect it will end at 14:00.

Press,  the roast time is to be 45 minutes;

Press,  the roast is set to end at 14:00.

After the above setting, the screen shows the real time(hour、minute)and flashing "AUTO", it means the set roast process is memorized automatically.

When the clock turns to be 13:15(or between 13:14-13:15), the oven will start automatically.

In the roast time, and "AUTO" will be always flashing.

when the clock turns to be 14, the roast has been finished automatically. The alarm will ring and "AUTO" will flash, press the button and the ringing will stop.

Semi-automatic setting (set the time of automatic starting and ending, only available on the electric grill)

A. set the time limit of roast (10 hours maximum):

press the button to set the time of roast;

the oven starts immediately, and "AUTO" will flash. After the roast is finished, the roast operation process will be shut automatically. Then "AUTO" flashes, the alarm rings. The ringing will stop after the button is pressed.

B. Set the time of ending (23 hours 59 minutes maximum):

press the button to set the time of ending;

the oven starts immediately, and "AUTO" will flash. When the set time of ending is reached, the roast process will shut automatically. Then "AUTO" flashes, the alarm rings. The ringing will stop after the button is Pressed.

when the related button is pressed, the set roast process will be displayed. Whenever the button is pressed, and set backward the time to "0",the set roast process will be cancelled. When button is pressed again, the oven will revert to the manual operation process.

Timer

23 hours 59 minutes can be set as maximum.

TO set the time, press the button, and then + or - button, until the required time is shown on the screen.

After the setting, the correct time (hour, minute) and the button will show on the screen. When the button is ressed the time displaced will be seen. When the set time is reached, disappears and the alarm will ring again. To stop the alarm, press the button.

Notice: after pressing the related button, setting is supposed to be done in 5 seconds. In case of blackout, the set process as well as the real time (hour, minute) will disappear. After the power is on again, three "0" and "AUTO" shows on the screen, the oven will automatically reset.

7. USING THE OVEN

7.1 Precautions and General Advice

When the oven and grill are used for the first time, they should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

To avoid unpleasant contact with any steam inside the oven, open the door in two stages: hold it open just a little (about 5 cm) for 4-5 seconds, then open it completely. If you have to check or carry out other procedures on food during cooking, leave the door open for a short time to prevent a drop in the oven temperature which will impair the cooking results.

7.2 Cooling fan system (on some models only)

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation a few minutes after the oven is lit. Operation of the fan generates a normal air flow which comes out above the door and may continue for a short time even after the oven is turned off.

7.3 Using the gas oven

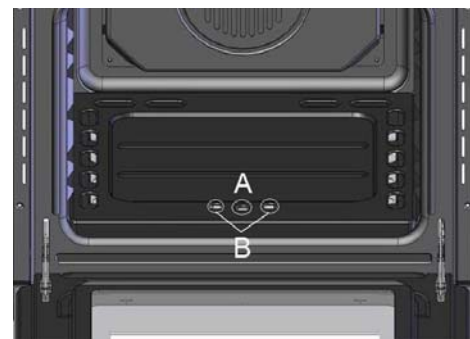
7.3.1 Electronic spark ignition

Completely open the oven door and press the thermostat knob while turning it anti-clockwise to the maximum temperature setting; this automatically activates the electric spark ignition device. Once the burner has ignited, keep the knob pressed down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up.

If the burner has not lit after 15 seconds, stop trying, leave the oven door open and wait 1 minute before trying again.


7.3.2 Lighting the burner by hand

Completely open the oven door and turn the thermostat knob





Anti-clockwise. Place a lit match close to the end of the flame pipe **A** in the centre of the bottom of the oven and press the thermostat knob. Once the burner has ignited, keep the knob pressed down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and check that the burner has lit properly through the inspection hole **B**.

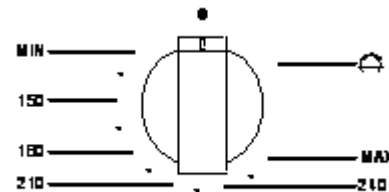
The cooking temperature is set by turning the knob clockwise to the value required, between 50° and 231°.

If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off () position and wait : least one minute before trying to relight it.

7.4 Using the grill

- To turn on the electric grill function, simply turn the gas oven thermostat knob to the  position .

- To turn on the gas grill function, turn the gas oven thermostat knob to the  position.

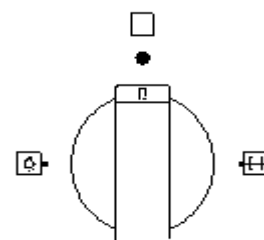


WARNING: THE GAS OVEN AND THE GRILL/ ROTISSERIE CANNOT BE USED SIMULTANEOUSLY.

7.4.1 Operation of the grill + rotisserie

Fit the spit rod into the rotisserie bushing and select grill function (In gas grill model,

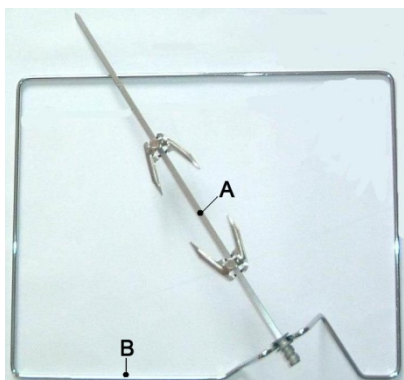
 you must turn **FUNCTION KNOB** to The  position) .



7.4.2 Using the rotisserie in cookers with normal oven

Place the rotisserie shelf "B" on the second pair of runners

from the bottom and fit the rod "A" into the hole in the back of the oven.



7.5 Attention

- Grilling processes must never last more than 60 minutes.
- In enameled models, grill and grill + rotisserie cooking operations must be carried out with the door ajar on the first catch and the knob guard supplied fitted into the top of the oven cavity.
- Accessible parts may be very hot during and after use of the grill; keep children well away from the appliance.
- During rotisserie cooking operations, one of the pans supplied with the cooker should be placed in the bottom of the oven, on the bottom runners, to collect any grease and fat produced.
- When using the oven, remove all unused pans and shelves from its interior.
- During cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminum or tin foil, and do not place pans or trays on it; this may damage the enamel coating .If you wish to use greaseproof paper, position it so that it does not interfere with the hot air circulation inside the oven.

8.CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any operations, disconnect the appliance from the electricity supply.

Never use a jet of steam for cleaning the inside of the oven.

8.1 Cleaning stainless steel

To keep stainless steel in good condition, it must be cleaned regularly, after each time the cooker is used, after leaving it to cool down.

8.2 Routine daily cleaning

When cleaning and caring for stainless steel surfaces, always use **only** specific products which do not contain abrasives or chlorine-based acids.

Instructions for use: pour the product onto a damp cloth and wipe over the surface, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

8.3 Food stains or spills

Never use metal scouring pads or sharp scrapers; they will damage surfaces.

Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary.

Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

Do not allow spills of foods with high sugar content (e.g. jam) to dry inside the oven. If they dry for too long, they might damage the enamel coating inside of the oven.

8.4 Cleaning the oven

To keep the oven in good condition, it must be cleaned regularly, after allowing it to cool down.

Remove all removable parts.

Clean the oven shelves with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry.

8.5 Cleaning the door glazing

The glass in the door should always be kept thoroughly clean. Use absorbent kitchen roll; remove stubborn dirt with a damp sponge and ordinary detergent.

9 . EXTRAORDINARY MAINTENANCE

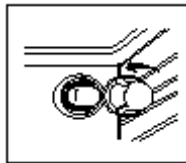
Occasionally, the oven will require minor servicing procedures or the replacement of parts subject to wear and tear, such as gaskets, light bulbs, etc. The specific instructions for each procedure of this kind are provided below.

Before carrying out any operation involving access to live parts, disconnect the appliance from the electricity supply.

9.1 Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C)with the following characteristics:

- Voltage: 220-240V
- Wattage: 25W
- Type: E 14



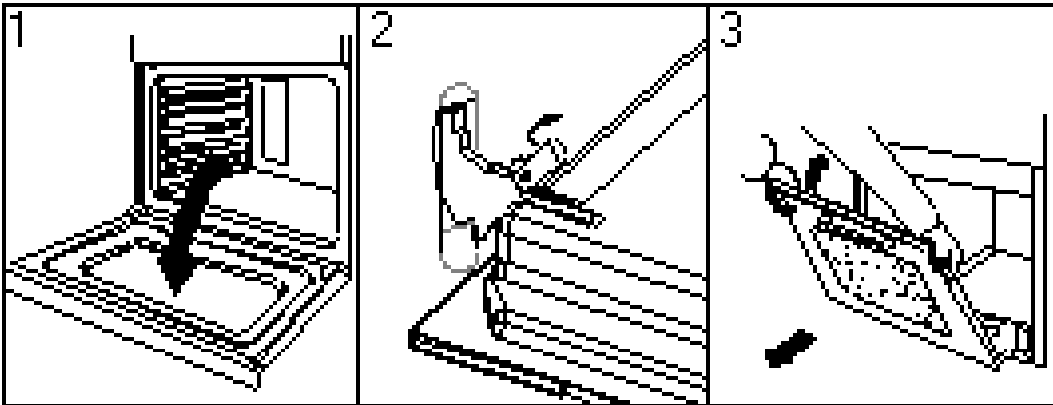
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply .

9.2 Removing doors

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- Open the door fully ;
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges ;
- Grip the door on the two external sides ,shut it slowly but not Completely;

- Pull the door towards you ,pulling it out of its seat ;



Reassemble the door by following the above procedures backwards.

9.3 Removing the gaskets

To allow thorough cleaning of the oven, the door gasket can be removed.

Before removing the gasket, remove the oven door as described above. Once the door has been removed, lift the tangs at the corners as shown in the figure.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Inner dimensions of the oven :

Width 43.5cm

Depth 40cm

Height 32cm

Inner Volume of the oven 56 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



1800W

MANUEL D'UTILISATION



Four à gaz

Merci d'avoir choisi notre produit.

Nous vous conseillons de lire ce manuel avec attention. Il contient toutes les instructions nécessaires pour que votre appareil conserve un aspect inaltéré et toutes ses fonctionnalités.

Sommaire

1. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI
2. INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT - NOTRE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE
3. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
4. INSTALLATION DU FOUR
5. ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ
6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL
7. UTILISATION DU FOUR
8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE
9. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE
10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Précautions d'emploi

1. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. PRENEZ-EN SOIN ET CONSERVEZ-LE À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VIE DU FOUR.

NOUS VOUS CONSEILLONS VIVEMENT DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET TOUTES LES INFORMATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. CONSERVEZ ÉGALEMENT LE JEU DE GICLEURS FOURNI EN LIEU SÛR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE RÉALISÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONÇU POUR RÉALISER LA FONCTION SUIVANTE : **CUIRE ET CHAUFFER DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDÉRÉE INAPPROPRIÉE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATION AUTRE QUE CELLES SPÉCIFIÉES CI-DESSUS.

NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER DES PIÈCES.

NE JAMAIS LAISSER DES RESTES D'EMBALLAGES SANS SURVEILLANCE DANS LA MAISON. SÉPAREZ LES DIVERS MATÉRIAUX D'EMBALLAGE PAR TYPE ET DÉPOSEZ-LES DANS LE CENTRE DE TRI DE DÉCHETS LE PLUS PROCHE.



Signification de la poubelle sur roues barrée d'une croix :

Ne pas mettre au rebut les appareils électriques en tant que déchets municipaux non triés, mais dans des centres de tris des déchets.

Contactez les autorités locales pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si des appareils électriques sont mis au rebut dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans la nappe phréatique et se retrouver dans la chaîne alimentaire, nuisant à votre santé et à votre bien-être.

Lors du remplacement de vieux appareils par des nouveaux, le vendeur est obligé par la loi à reprendre les vieux pour les mettre au rebut sans aucun frais.

NE JAMAIS OBSTRUER LES OUVERTURES ET LES FENTES PRÉVUES POUR LA VENTILATION ET L'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.

LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉE.

NE JAMAIS UTILISER DE TAMPON À RÉCURER EN MÉTAL OU DES RACLOIRS TRANCHANTS, ILS ENDOMMAGERAIENT LES SURFACES.

UTILISEZ DES PRODUITS COURANTS NON ABRASIFS AVEC DES USTENSILES EN BOIS OU EN PLASTIQUE SI NÉCESSAIRE. RINCEZ ABONDAMMENT ET SÉCHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE CHAMOIS. ÉVITEZ DE LAISSER SÉCHER DANS LE FOUR DES RESTES D'ALIMENTS À HAUTE TENEUR EN SUCRE (PAR EX. CONFITURE). S'ILS SÈCHENT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ENDOMMAGER LE REVÊTEMENT EN ÉMAIL DE L'INTÉRIEUR DU FOUR.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion ou de dommage causé par le non-respect des règles ci-dessus ou découlant de l'altération d'une seule pièce de l'appareil et l'utilisation de pièces de rechange non originales.

L'environnement - Instructions de mise au rebut

2. INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT - NOTRE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE

Nos produits sont exclusivement emballés dans des matériaux non-polluants, respectueux de l'environnement et recyclables. Nous vous encourageons vivement à coopérer en mettant au rebut l'emballage de manière appropriée. Contactez votre vendeur local ou les organismes locaux compétents pour obtenir les adresses des installations de collecte, de recyclage ou d'élimination.

Ne jamais laisser traîner la totalité ou une partie de l'emballage. Les parties de l'emballage, en particulier les sacs plastiques, peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants.

Votre ancien appareil doit également être mis au rebut de manière appropriée.

Important : donnez l'appareil à votre organisme local agréé pour la collecte des appareils éliminés.

Une élimination appropriée permet de récupérer de précieux matériaux de manière intelligente.

Avant de mettre votre appareil au rebut, il est important de retirer les portes et de laisser les plaques prêtes à être utilisées, afin de s'assurer que les enfants ne peuvent pas rester coincés dans le four en jouant. De plus, coupez le câble d'alimentation et retirez-le, ainsi que la prise.

Précautions de sécurité

3. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR CONNAÎTRE LES NORMES RELATIVES AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ ET À LA VENTILATION.

DANS VOTRE PROPRE INTÉRÊT ET POUR GARANTIR VOTRE SÉCURITÉ, SELON LA LOI, TOUTS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT UNIQUEMENT ÊTRE INSTALLÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS TECHNICIENS INSTALLATEURS AGRÉÉS GARANTISSENT UN TRAVAIL BIEN FAIT.

LES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU AU GAZ DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉCONNECTÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.

LA FICHE DEVANT ÊTRE RACCORDÉE AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE MURALE CORRESPONDANTE DOIVENT ÊTRE DE MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR. LA PRISE D'ALIMENTATION DOIT RESTER ACCESSIBLE APRÈS L'ENCASTREMENT DE L'APPAREIL.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA PRISE EN TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE CONFORMÉMENT AUX NORMES DE SÉCURITÉ POUR LES DISPOSITIFS ÉLECTRIQUES.

IMMÉDIATEMENT APRÈS L'INSTALLATION, RÉALISEZ UN TEST RAPIDE DE L'APPAREIL SELON LES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA SUITE DE CE MANUEL. SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, DÉBRANCHEZ-LE ET CONTACTEZ VOTRE CENTRE DE SERVICES LE PLUS PROCHE.

N'ESSAYEZ EN AUCUN CAS DE RÉPARER L'APPAREIL.

NE JAMAIS PLACER D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR. S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR ERREUR, UN INCENDIE POURRAIT SURVENIR.

PENDANT SON UTILISATION, LE FOUR DEVIENT TRÈS CHAUD. ÉVITEZ DE TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS SITUÉS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

LE FOUR EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION PAR DES ADULTES. MAINTENEZ LES ENFANTS À UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ ET NE LES LAISSEZ JAMAIS JOUER AVEC LE FOUR.

LORSQUE LE GRILL EST EN FONCTIONNEMENT, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES. **MAINTENEZ LES ENFANTS À UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ.**

AVANT DE METTRE LE FOUR EN ROUTE, RETIREZ TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS PROTECTEURS SITUÉS À L'EXTÉRIEUR OU À L'INTÉRIEUR.

APRÈS CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIEZ QUE LES BOUTONS DE COMMANDE SE TROUVENT SUR 0 (OFF).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion ou de dommage causé par le non-respect des règles ci-dessus ou découlant de l'altération d'une seule pièce de l'appareil et l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Instructions pour l'installateur

4. INSTALLATION DU FOUR

L'installation doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux normes en vigueur.

4.1 Raccordement électrique

La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.

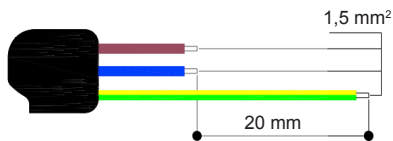
L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes de sécurité pour les dispositifs électriques.

En cas de connexion permanente, la ligne d'alimentation de l'appareil doit être dotée d'un interrupteur bipolaire avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm, situé à proximité de l'appareil et dans un endroit accessible.

En cas de connexion avec une fiche et une prise, veillez à ce qu'elles soient du même type. N'utilisez pas de réducteurs, d'adaptateurs ou de boîtiers de dérivation susceptibles de provoquer une surchauffe ou des brûlures.

Fonctionnement à 220 - 240 V~ : utilisez un câble à trois fils de type **H05RR-F**

(Câble de 3 x 1,5 mm²).



Le fil de terre (jaune-vert) doit être au moins 20 mm plus long que les autres à l'extrémité pour le raccordement à l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion ou de dommage causé par le non-respect des règles ci-dessus ou découlant de l'altération d'une seule pièce de l'appareil.

4.2 Mise en place du four

Seule une personne qualifiée peut installer l'appareil, conformément aux instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte, susceptible de blesser des personnes et des animaux ou d'endommager des biens.

Important :

- L'alimentation du four doit être coupée avant d'effectuer tout réglage ou tâche de maintenance ;
- La conduite d'air est censée être utilisée pour la ventilation ;
- Les armoires avec un placage extérieur doivent être assemblées avec des colles capables de supporter des températures allant jusqu'à 100°C.

Installation de fours encastrés

Afin d'assurer le bon fonctionnement d'appareils encastrés, l'armoire qui les contient doit être appropriée.

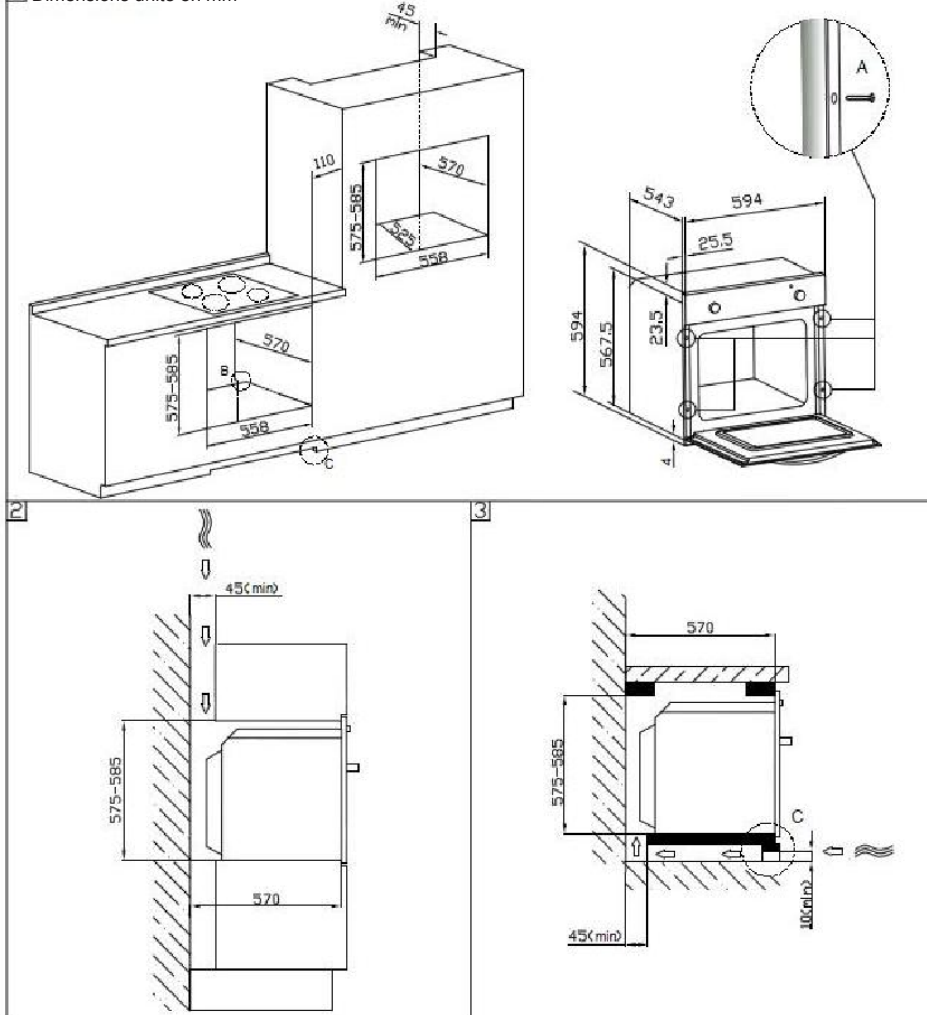
L'appareil est conçu pour un encastrement (classe 3) dans des armoires constituées de matériaux résistant à la chaleur. Pour une installation sous un plan de travail, respectez les dimensions indiquées dans les figures 1, 2 et 3.

Pour une installation sous un plan de travail avec table de cuisson incorporée, respectez les dimensions indiquées dans les figures 1 - 3, un espace de 110 mm minimum doit être ménagé par rapport aux parois, comme le montre la figure 1. Pour une installation dans une colonne, respectez les dimensions indiquées dans les figures 1 - 2, sans oublier que le sommet et l'arrière de la colonne doivent comporter une ouverture de 45 mm de profondeur. Vissez les 4 vis A à l'intérieur du cadre (fig. 1). Pour une installation sous un plan de travail, assurez-vous que l'arrière et le bas de l'unité disposent d'une ouverture similaire à celle montrée dans la figure 1 (B) et que la partie avant et le bas de l'unité disposent d'une ouverture au moins égale à 45 x 560 mm, similaire à celle montrée dans les figures 1 - 3 (C), ou d'une ouverture similaire à celle de la porte, assurez-vous que l'ouverture est au moins égale à 45 x 560 mm. Consultez les instructions fournies avec la table de cuisson pour la mise en place et les procédures de fixation.

Conformément aux normes de sécurité actuelles, le contact avec les parties électriques du four ne doit pas être possible après son installation.

Toutes les pièces, pour garantir un fonctionnement sûr de l'appareil, doivent pouvoir être retirées à l'aide d'un simple outil.

1 Dimensions unité en mm



N'utilisez jamais la porte comme point d'appui pour l'insertion du four dans l'armoire. N'exercez jamais de pression excessive sur la porte ouverte.

4.3 Ventilation de la pièce

Cet appareil doit uniquement être installé dans une pièce ventilée en permanence conformément aux normes en vigueur. Le débit d'air dans la pièce où l'appareil est installé doit être suffisant pour assurer une combustion du gaz et une ventilation de la pièce correctes. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être d'une taille adaptée (consulter les normes en vigueur) et situées de telle façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées, même partiellement. La cuisine doit être correctement ventilée pour évacuer la chaleur et l'humidité issues des processus de cuisson : en particulier, une fenêtre doit être ouverte ou la vitesse des ventilateurs éventuels augmentée après une utilisation prolongée.

4.4 Évacuation des gaz de combustion

Les gaz de combustion doivent être évacués à travers des hottes reliées à un conduit doté d'un tirage naturel ou un système d'extraction avec ventilateur. Un système d'extraction efficace doit être soigneusement conçu par un spécialiste agréé et respecter les distances et les emplacements spécifiés dans les normes. Après l'installation, le technicien doit émettre un certificat de conformité.

4.5 Raccordement au gaz

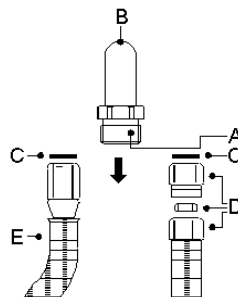
Raccordement avec tuyau en cuivre :

Le raccordement aux conduites d'alimentation en gaz doit être réalisé de façon à éviter toute tension ou contrainte appliquée sur l'appareil. Le raccordement peut être réalisé à l'aide de l'adaptateur **D** doté de deux éléments coniques, en s'assurant qu'il correspond au joint **C** fourni.

Raccordement avec tuyau en acier :

Utilisez uniquement des tuyaux en acier inoxydable soudés en continu conformément aux normes en vigueur. Placez toujours le joint **C** fourni entre le raccord **A** et le tuyau **E**.

En cas de raccordement avec un tuyau, assurez-vous que la longueur totale de la conduite n'est pas supérieure à 2 mètres, et que les tuyaux ne sont pas en contact avec des parties mobiles et ne sont pas écrasés.



5. ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

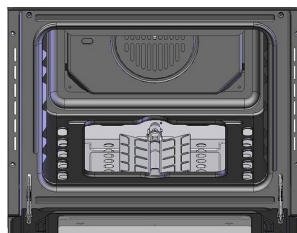
Avant de réaliser les opérations décrites ci-dessous, débranchez l'appareil du réseau électrique.

L'appareil est testé avec du gaz naturel G20 (2H), à une pression de 2°mbar. S'il doit être utilisé avec d'autres types de gaz, le gicleur du brûleur doit être changé et le robinet de gaz réglé. Pour remplacer le gicleur, procédez comme indiqué ci-dessous.

5.1 Réglage du brûleur du four

Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte de ce dernier et procédez de la façon suivante :

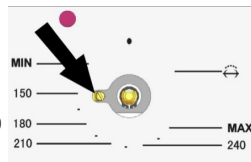
- Retirez tous les accessoires (poêles, grilles et les montants en acier) ;
- Levez la plaque du fond pour l'extraire, afin que l'intérieur du four se présente comme sur l'image.



5.1.1 Définir le réglage minimum

Le thermostat du four possède une vis pour définir le réglage minimum. On y accède en retirant le bouton du thermostat. Lorsque le type de gaz change, le réglage minimum doit être comme indiqué ci-dessous :

- Allumez le brûleur du four et laissez-le fonctionner au niveau maximum pendant 10 ou 15 minutes, porte fermée.



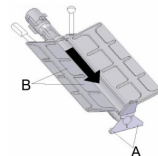
Tournez ensuite le bouton jusqu'au minimum, retirez-le et à l'aide d'un tournevis à tête plate, effectuez le réglage.

Tournez d'abord le bouton dans le sens horaire, puis lentement en sens inverse pour régler la flamme. Pour le gaz naturel, effectuez un tour complet, pour le GPL 1/8 de tour.

- Avec une bouteille de gaz, la vis de réglage doit effectuer un tour complet en sens horaire. Le diamètre du by-pass est indiqué au point « 5.2 Tableaux de données du brûleur et du gicleur ».
- Avec du gaz de ville ou du gaz naturel, réglez la vis de façon à ce que lorsque le bouton du thermostat est tourné du réglage maximum au réglage minimum, la flamme reste stable et uniforme. Fermez la porte du four et vérifiez que le brûleur reste sur le réglage minimum.

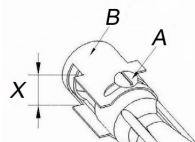
5.1.2 Changement du gicleur

- Dévissez les vis de fixation du brûleur du four A.
- Déplacez le brûleur B vers l'extérieur, jusqu'à ce que le gicleur soit accessible.
- Utilisez une clé à douille de 7 pour changer le gicleur. Remplacez-le par un autre adapté au type de gaz utilisé (consulter le point « 5.2 Tableaux de données du brûleur et du gicleur »).



5.1.3 Réglage du débit d'air primaire du brûleur du four

- Dévissez la vis de réglage « A » du manchon du régulateur de débit d'air ;
- Tournez le manchon du régulateur « B » jusqu'à la position adaptée au type de gaz utilisé (consultez le tableau ci-après) ;
- Serrez la vis de réglage et remettez les joints en place ;
- Lorsque l'opération est achevée, remontez correctement le brûleur.



GAZ NATUREL (N)

G30/G31 (GPL)

X=

4 mm

10 mm

Lorsque l'opération est achevée, remplacez la plaque signalétique sur la partie arrière du four par celle fournie pour le nouveau type de gaz.

Conformément aux normes de sécurité actuelles, l'adaptation pour les différents types de gaz doit être réalisé par un professionnel.

5.2 Tableau de données du brûleur et du gicleur

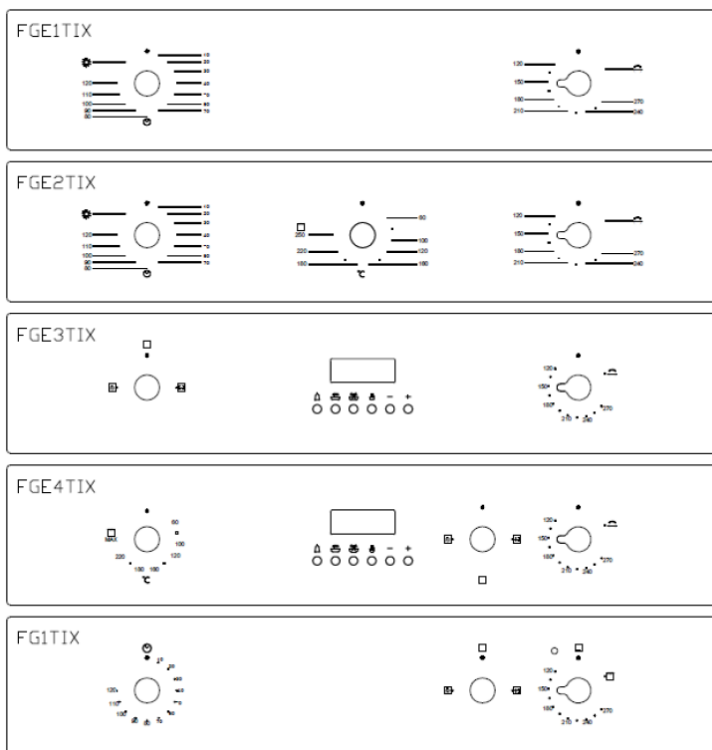
CATÉGORIE DE GAZ :	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)		
TYPES DE GAZ :	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30		<input type="checkbox"/> G30		
PRESSION DU GAZ (mbar) :	29	37	29	37		50		
CHALEUR ENTRÉE(Hs)	Brûleur supérieur : 1,7 kW(124 g/h) Brûleur inférieur : 2,5 kW(182 g/h)		Brûleur supérieur : 1,7 kW(124 g/h) Brûleur inférieur : 2,5 kW(182 g/h)		Brûleur supérieur : 1,7 kW(124 g/h) Brûleur inférieur : 2,5 kW(182 g/h)		Brûleur supérieur : 1,5 kW(109 g/h) Brûleur inférieur : 2,5 kW(182 g/h)	
TAILLE DE L'INJECTEUR	Supérieur : 0,65 mm Inférieur : 0,77 mm		Supérieur : 0,65 mm Inférieur : 0,77 mm		Supérieur : 0,65 mm Inférieur : 0,71 mm		Supérieur : 0,50 mm Inférieur : 0,65 mm	
CATÉGORIE DE GAZ :	I2H		I2E	I2E+		I2L		
TYPES DE GAZ :	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25		
PRESSION DU GAZ (mbar) :	20 mbar		20 mbar	20	25	25		
CHALEUR : ENTRÉE(Hs)	Brûleur supérieur : 1,5 kW Brûleur inférieur : 2,6 kW		Brûleur supérieur : 1,5 kW Brûleur inférieur : 2,6 kW		Brûleur supérieur : 1,5 kW Brûleur inférieur : 2,6 kW		Brûleur supérieur : 1,5 kW Brûleur inférieur : 2,6 kW	
TAILLE DE L'INJECTEUR	Supérieur : 0,93 mm Inférieur : 1,18 mm		Supérieur : 0,93 mm Inférieur : 1,18 mm		Supérieur : 0,93 mm Inférieur : 1,18 mm		Supérieur : 0,93 mm Inférieur : 1,18 mm	
TENSION/FRÉQUENCE : CA220-240 V/50-60 Hz								
PUISSANCE ÉLECTRIQUE : 1,8 kW								

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Brûleur	Puissance de chaleur nominale (kW)	GAZ EN BOUTEILLE - G30/G31 28/37 mbar				
		Diamètre du gicleur 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Puissance de chaleur réduite (W)	Débit g/h G30	Débit g/h G31
Four	2,5	77	41	700	189	186
Brûleur	Puissance de chaleur nominale (kW)	GAZ NATUREL- G20 20 mbar				
		Diamètre du gicleur 1/100 mm	Puissance de chaleur réduite (W)			
Four	2,6	118	700			

6. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Toutes les commandes de cuisson, ainsi que les dispositifs de surveillance se trouvent sur le panneau frontal. Le tableau ci-dessous fournit la signification des symboles utilisés.

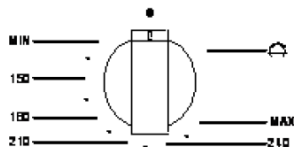


BOUTON DU THERMOSTAT

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Ce bouton allume le brûleur à gaz à l'intérieur du four. La température de cuisson est réglée en tournant le bouton en sens anti-horaire jusqu'à la valeur souhaitée, entre Min. et Max.


Consultez le point « 7.3 Utilisation du four à gaz » pour en savoir plus sur l'allumage du four à gaz.

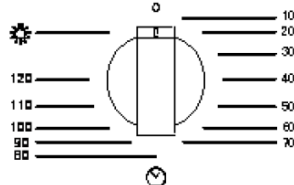


BOUTON DU MINUTEUR

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Pour utiliser le minuteur, réglez le signal sonore en tournant le bouton en sens anti-horaire. Les nombres correspondent aux minutes (le maximum est de 120 minutes). Le réglage s'effectue sur une échelle graduée et des positions intermédiaires entre les nombres peuvent être adoptées. Le signal sonore de fin de cuisson n'éteint pas le four.

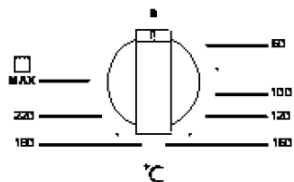
Le réglage  allume la lumière à l'intérieur du four pendant son fonctionnement normal (sans minuteur).



BOUTON DU THERMOSTAT


(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)


La température de cuisson est réglée en tournant le bouton en sens anti-horaire jusqu'à la valeur souhaitée, entre Min. et Max.

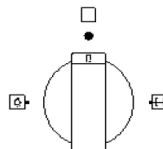


LE SÉLECTEUR DE FONCTION

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Le réglage  allume la lumière à l'intérieur du four pendant son fonctionnement normal.


Le réglage  allume la lumière et la broche à l'intérieur du four pendant son fonctionnement normal.

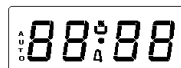


MINUTEUR ÉLECTRONIQUE À 6 BOUTONS


(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)


Horloge numérique

- Affichage de l'heure : (0:00 - 24:00) et des minutes.
- L'écran affiche 3 chiffres lumineux et « **AUTO** » si le four est allumé.
- Pour régler l'heure, appuyez d'abord sur le bouton , puis sur + ou - pour faire avancer ou reculer le chiffre, jusqu'à afficher l'heure exacte.





Réglage du fonctionnement manuel (uniquement disponible pour le grill électrique)

Appuyez sur le bouton  pour arrêter le clignotement de « **AUTO** ».

Si « auto » clignote (une programme automatique ou semi-automatique a été défini), appuyez sur le bouton  pour effacer « **AUTO** », alors le fonctionnement manuel est lancé.

Réglage automatique (réglez l'heure de début et de fin totalement automatique, uniquement disponible pour le grill électrique)

1. appuyez sur , pour définir le temps de cuisson ;


2. appuyez sur , pour définir la fin de la cuisson ;

3. réglez les températures et les modes de cuisson en tournant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après le réglage précédent, « **AUTO** » doit s'allumer, ce qui indique que le processus de cuisson est défini.


Exemple : si la cuisson prend 45 minutes et qu'elle devrait s'achever à 14:00.


Appuyez sur , le temps de cuisson sera de 45 minutes ;

Appuyez sur , la cuisson s'achèvera à 14:00.

Après le réglage précédent, l'écran affiche l'heure actuelle (heure/minutes) et « **AUTO** » clignote, ce qui indique que le réglage du processus de cuisson est automatiquement mémorisé.


Lorsqu'il est 13:15 (ou entre 13:14 et 13:15), le four démarre automatiquement.



Pendant le temps de cuisson,  et « **AUTO** » clignotent en permanence.

Lorsqu'il est 14:00, la cuisson s'arrête automatiquement. L'alarme se déclenche et « **AUTO** » clignote. Appuyez sur le bouton  pour arrêter le signal sonore.


Réglage semi-automatique (réglez l'heure de début et de fin automatique, uniquement disponible pour le grill électrique)



A. Réglez le temps de cuisson limite (10 heures maximum) :



appuyez sur le bouton  pour régler le temps de cuisson ;

le four démarre immédiatement,  et « **AUTO** » clignote. Après la fin de la cuisson, le processus s'arrête automatiquement. Alors « **AUTO** » clignote et l'alarme se déclenche. Appuyez sur le bouton  pour arrêter l'alarme.

B. Réglez la fin du temps de cuisson (23 heures et 59 minutes maximum) :






appuyez sur le bouton  pour régler la fin du temps de cuisson ;

le four démarre immédiatement,  et « **AUTO** » clignote. Lorsque le temps de fin de cuisson est atteint, le processus s'arrête automatiquement. Alors « **AUTO** » clignote et l'alarme se déclenche. Appuyez sur le bouton  pour arrêter l'alarme.

Lorsque le bouton correspondant est enfoncé, le processus de cuisson défini s'affiche. Lorsque le bouton  est enfoncé et le temps remis sur « **0** », le processus de cuisson défini est annulé. Lorsque le bouton  est à nouveau enfoncé, le four se remet en mode de fonctionnement manuel.

Minuteur

Le maximum défini est de 23 heures et 59 minutes.

Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton  , puis sur + ou - jusqu'à ce que l'écran affiche le temps souhaité. Après le réglage, l'heure correcte (heure, minute) et le bouton  s'affichent à l'écran. Lorsque le bouton  est enfoncé, l'heure s'affiche. Lorsque le bouton  est enfoncé, l'heure s'affiche. Appuyez sur le bouton  pour arrêter l'alarme.

Remarque : après la pression sur le bouton correspondant, le réglage devrait être appliqué en 5 secondes. En cas de panne électrique, le processus de réglage, ainsi que l'heure actuelle (heure, minutes) disparaissent. Une fois le courant rétabli, trois « 0 » et « AUTO » s'affichent à l'écran, le four est automatiquement réinitialisé.

7. UTILISATION DU FOUR

7.1 Précautions et conseils généraux

Lorsque le four et le grill sont utilisés pour la première fois, il doivent être chauffés à la température maximale pendant une période suffisamment longue pour éliminer tous les résidus d'huile découlant de la fabrication, susceptibles d'imprégner les aliments d'odeurs désagréables.

Afin d'éviter tout contact désagréable avec la vapeur à l'intérieur du four, ouvrez la porte en deux étapes : ouvrez-la légèrement (environ 5 cm) pendant 4 à 5 secondes, puis ouvrez-la totalement. Si vous devez vérifier ou réaliser d'autres actions pendant la cuisson des aliments, laissez la porte ouverte pendant un temps bref afin d'éviter une chute de la température du four susceptible de nuire au bon déroulement de la cuisson.

7.2 Système de refroidissement par ventilateur (uniquement sur certains modèles)

L'appareil est équipée d'un système de refroidissement qui se déclenche peu de minutes après l'allumage du four. Le ventilateur génère un débit d'air normal qui sort par la partie supérieure de la porte et peut continuer pendant un bref instant, même après l'arrêt du four.

7.3 Utilisation du four à gaz

7.3.1 Allumage électronique


Ouvrez complètement la porte du four et appuyez sur le bouton du thermostat en tournant en sens anti-horaire pour régler la température au maximum. Ainsi, le dispositif d'allumage électronique se déclenche automatiquement. Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez, laissez la porte ouverte et attendez 1 minute avant d'essayer à nouveau.



7.3.2 Allumage du brûleur à la main

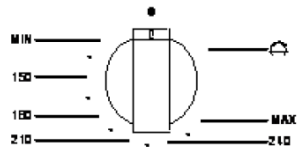
Ouvrez la porte du four et tournez le bouton du thermostat en sens anti-horaire. Placez une allumette près de l'extrémité du tube de flamme **A** au centre de la partie inférieure du four et appuyez sur le bouton du thermostat. Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer, puis vérifiez que le brûleur s'est correctement allumé à travers le trou d'inspection **B**. La température de cuisson est réglée en tournant le bouton en sens horaire jusqu'à la valeur souhaitée, entre 50° et 231°.



Si le brûleur s'éteint, placez le bouton sur off () et attendez au moins une minute avant de l'allumer à nouveau.


7.4 Utilisation du grill

- Pour lancer la fonction de grill électrique, placez simplement le bouton du thermostat du four sur la position .
- Pour lancer la fonction de grill au gaz, placez le bouton du thermostat du four sur la position .



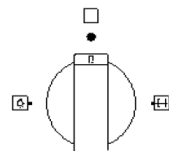
AVERTISSEMENT : LE FOUR À GAZ ET LE GRILL/RÔTISSOIRE NE PEUVENT PAS ÊTRE UTILISÉS SIMULTANÉMENT.

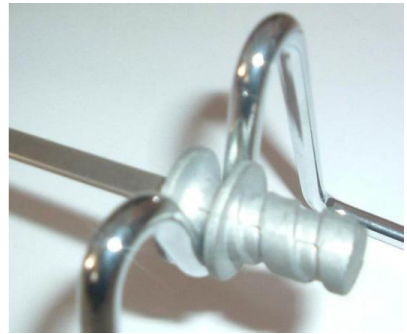
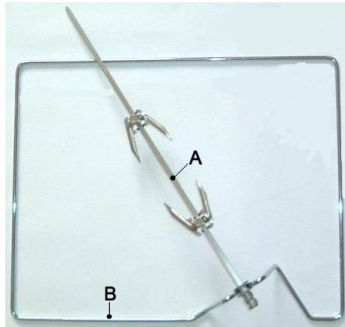
7.4.1 Fonctionnement du grill + rôtissoire

Placez la broche dans le support de la rôtissoire et sélectionnez la fonction grill (pour le modèle de grill au gaz, tournez le **BOUTON FONCTION** jusqu'à la position ).

7.4.2 Utilisation de la rôtissoire dans des cuisinières avec un four normal

Placez le support de la rôtissoire « **B** » sur la seconde paire de montants en partant du bas et placez la broche « **A** » dans le trou situé à l'arrière du four.





7.5 Attention

- La cuisson au grill ne doit jamais dépasser 60 minutes.
- Dans les modèles émaillés, les cuissons au grill et grill + rôtissoire doivent être réalisées avec la porte entrouverte et la protection des boutons fournie placée sur la partie supérieure de l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent chauffer fortement pendant et après l'utilisation du grill, maintenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Au cours de la cuisson avec la rôtissoire, l'une des poêles fournies avec la cuisinière doit être placée sur le fond du four, sur les montants inférieurs, pour recueillir les graisses produites.
- Lors de l'utilisation du four, retirez toutes les poêles et les plaques non utilisés de l'intérieur.
- Au cours de la cuisson, ne recouvrez pas le fond du four avec du papier aluminium et n'y placez pas de poêles ou de plats. Cela risque d'endommager le revêtement en émail. Si vous voulez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il n'empêche pas la circulation de l'air chaud dans le four.

8. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de réaliser les opérations, débranchez l'appareil du réseau électrique.

N'utilisez jamais de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.

8.1 Nettoyage de l'acier inoxydable

Pour conserver l'acier inoxydable en bon état, il doit être nettoyé régulièrement, après chaque utilisation de l'appareil, après l'avoir laissé refroidir.

8.2 Nettoyage quotidien

Pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en acier inoxydable, utilisez uniquement des produits adaptés ne contenant pas d'acides abrasifs ou à base de chlore.

Instructions d'utilisation : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, puis rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou chamoisé.

8.3 Taches ou restes d'aliments

Ne jamais utiliser de tampon à récurer en métal ou des racloirs tranchants, ils endommageraient les surfaces.

Utilisez des produits courants non abrasifs avec des ustensiles en bois ou en plastique si nécessaire.

Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

Évitez de laisser sécher dans le four des restes d'aliments à haute teneur en sucre (par ex. confiture). S'ils séchent trop longtemps, ils risquent d'endommager le revêtement en émail à l'intérieur du four.

8.4 Nettoyage du four

Pour conserver le four en bon état, il doit être nettoyé régulièrement, après l'avoir laissé refroidir.

Retirez toutes les pièces mobiles.

Nettoyez les plaques avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et séchez.

8.5 Nettoyage du vitrage de la porte

La vitre de la porte doit toujours être parfaitement propre. Utilisez du papier absorbant, éliminez les saletés résistantes à l'aide d'une éponge humide et du savon ordinaire.

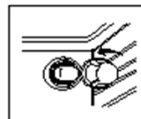
9. MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

De temps en temps, le four requiert des procédures d'entretien mineures ou le remplacement de pièces soumises à l'usure et à la détérioration, comme les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques pour chaque procédure sont fournies ci-dessous.

Avant de réaliser des opérations impliquant des pièces sous tension, débranchez l'appareil du réseau électrique.

9.1 Remplacement de l'ampoule du four

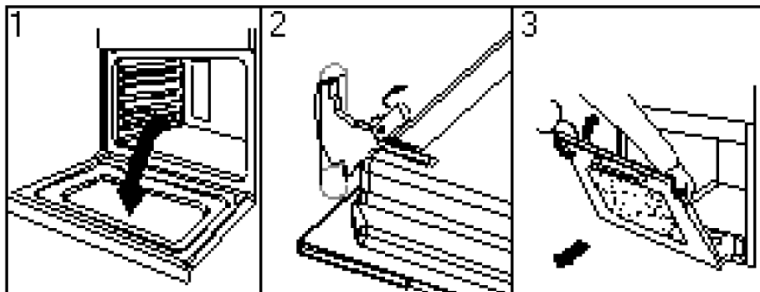
- Coupez l'alimentation du four à l'aide de l'interrupteur bipolaire utilisé pour raccorder l'appareil au réseau ou débranchez le four si la prise est accessible ;
- Retirez le cache en verre du support de l'ampoule ;
- Retirez l'ampoule et remplacez-la par une autre résistante aux températures élevées (300°C) présentant les caractéristiques suivantes :
 - Tension : 220-240 V
 - Puissance : 25 W
 - Type : E 14
- Remettez le cache en verre et reconnectez le four au réseau électrique.



9.2 Retrait de la porte

Pour un nettoyage plus complet, vous pouvez retirer la porte du four. Procédez de la façon suivante :

- Ouvrez complètement la porte ;
- Soulevez et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières ;
- Saisissez la porte par les deux côtés extérieurs, fermez-la lentement mais pas complètement ;
- Tirez la porte vers vous, en l'extrayant de son assise ;



Remontez la porte en suivant l'ordre inverse à celui décrit plus haut.

9.3 Retrait des joints

Pour un nettoyage plus complet du four, vous pouvez retirer le joint de la porte.

Avant de retirer le joint, retirez la porte du four selon les étapes décrites plus haut. Une fois la porte du four retirée, soulever les languettes situées sur les angles comme sur la figure.

10. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Dimensions internes du four :

Largeur	43,5 cm
Profondeur	40 cm
Hauteur	32 cm



Volume interne du four 56 litres

Tension et fréquence de l'alimentation :

220-240 V ~50/60 Hz ou 50 Hz

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Газовая печь

Благодарим вас за приобретение нашего изделия.

Мы рекомендуем внимательно изучить это руководство. В нем содержится вся информация, необходимая для поддержания хорошего состояния устройства и надлежащих функциональных характеристик.

Содержание

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ
2. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ — ПОЛИТИКА КОМПАНИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
4. УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА
5. РЕГУЛИРОВКА В СЛУЧАЕ ПРИМЕНЕНИЯ ГАЗА ДРУГОГО ТИПА
6. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ УСТРОЙСТВА
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ
8. ОЧИСТКА И УХОД
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Меры предосторожности при эксплуатации изделия

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ИЗДЕЛИЯ

ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КОМПЛЕКТА УСТРОЙСТВА. ХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО В НАДЕЖНОМ И ДОСТУПНОМ МЕСТЕ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ПЕЧИ. МЫ НАСТОЯТЕЛЬНО РЕКОМЕНДУЕМ ОЗНАКОМИТЬСЯ С ЭТИМ РУКОВОДСТВОМ И ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЬ ВСЮ ПРИВЕДЕННУЮ В НЕМ ИНФОРМАЦИЮ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА. ТАКЖЕ ХРАНИТЕ ВХОДЯЩИЙ В КОМПЛЕКТ УСТРОЙСТВА НАБОР ФОРСУНОК В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ. УСТАНОВКУ ЭТОГО УСТРОЙСТВА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ С ПОМОЩЬЮ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО ПЕРСОНАЛА С СОБЛЮДЕНИЕМ ПРИМЕНИМЫХ НОРМ И ПРАВИЛ. ЭТО УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И ИЗГОТОВЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ДЕЙСТВУЮЩИХ **ДИРЕКТИВ ЕЭС**. УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ**. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ЦЕЛЕЙ ЗАПРЕЩЕНО.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ УСТРОЙСТВА НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ЦЕЛЯХ, ОТЛИЧНЫХ ОТ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЧАСТИ УПАКОВКИ В ДОМЕ БЕЗ ВНИМАНИЯ. РАЗДЕЛИТЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ТИПУ И ОТПРАВЬТЕ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПО УТИЛИЗАЦИИ ОТХОДОВ.



Значение символа в виде перечеркнутого крестом мусорного бака на колесах.

Не допускается утилизировать электрические устройства вместе с другими бытовыми отходами, используйте для этого специальные службы по утилизации.

Обратитесь в местные органы управления для получения информации относительно существующих возможностей утилизации.

При выбрасывании электрических приборов на свалку или захоронении в грунт возможна утечка опасных веществ в грунтовые воды и попадание в пищевую цепь, что может навредить вашему здоровью и ухудшить качество жизни.

При замене старых бытовых устройств на новые торговая организация юридически обязана принять от вас старое устройство для утилизации, как минимум бесплатно.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАКРЫВАТЬ ОТВЕРСТИЯ И ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ СНИМАТЬ ПАСПОРТНУЮ ТАБЛИЧКУ.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧИСТЯЩИХ ГУБОК ИЛИ ОСТРЫХ СКРЕБКОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ПОВЕРХНОСТИ УСТРОЙСТВА.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОБЫЧНЫЕ НЕАБРАЗИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА С ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫВАЙТЕ ВОДОЙ И ПРОТИРАЙТЕ НАСУХО С ПОМОЩЬЮ МЯГКОЙ ВЕТОШИ ИЛИ ЗАМШИ.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ВЫСЫХАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (НАПРИМЕР, ДЖЕМ), ПОПАВШИХ ВНУТРЬ ПЕЧИ. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ВЫСЫХАНИИ ОНИ МОГУТ ПОВРЕДИТЬ ЭМАЛИРОВАННОЕ ПОКРЫТИЕ ВНУТРИ ПЕЧИ.

Изготовитель не берет на себя ответственность за травмы или повреждения, полученные вследствие нарушения приведенных выше правил или вызванные вмешательством в работу любого отдельного узла устройства, а также в случае использования неоригинальных запасных частей.

Охрана окружающей среды — указания по утилизации

2. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЙ — ПОЛИТИКА КОМПАНИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для упаковки наших изделий применяются только нетоксичные, экологически безопасные, пригодные для вторичного использования материалы. Мы настоятельно призываем вас содействовать в вопросе надлежащей утилизации упаковочных материалов. Обратитесь к вашему локальному торговому представителю или в соответствующие региональные организации для получения адресов центров по сбору, переработке и утилизации.

Не оставляйте упаковку полностью или частично в местах проживания людей. Упаковочные материалы, в особенности пластиковые мешки, создают опасность удушья для детей.

Старые ненужные устройства также следует утилизировать надлежащим образом.

Важное замечание. Доставьте устройство в локальный центр, предназначенный для сбора выброшенных бытовых приборов.

Правильная утилизация позволяет рационально использовать материалы, из которых состоит устройство.

Перед утилизацией устройства необходимо снять двери и оставить полки в рабочем положении, это исключит возможность случайного попадания детей в печь во время игр. Помимо этого, отрежьте и уберите сетевой шнур и вилку.

Меры предосторожности

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ГАЗОВЫХ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ, А ТАКЖЕ УКАЗАНИЯ ПО УСТРОЙСТВУ ВЕНТИЛЯЦИИ, ПРИВЕДЕНЫ В РУКОВОДСТВЕ ПО МОНТАЖУ.

СОГЛАСНО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ, ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ УСТРОЙСТВА ДОЛЖНЫ УСТАНОВЛИВАТЬ И ОБСЛУЖИВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ, С СОБЛЮЖДЕНИЕМ ПРИМЕНИМЫХ НОРМ И ПРАВИЛ. ЭТО В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И НЕОБХОДИМО ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ.

НАШИ СЕРТИФИЦИРОВАННЫЕ ТЕХНИКИ ПО МОНТАЖУ КАЧЕСТВЕННО ВЫПОЛНЯЮТ УСТАНОВКУ ВАШЕГО УСТРОЙСТВА.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВ ДОЛЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ ПОДГОТОВЛЕННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

ВИЛКА И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И ОТВЕЧАТЬ ТРЕБОВАНИЯМ ПРИМЕНИМЫХ НОРМ И ПРАВИЛ.

РОЗЕТКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ДОЛЖНА БЫТЬ ДОСТУПНА ДАЖЕ ПОСЛЕ ВСТРАИВАНИЯ УСТРОЙСТВА.

НЕ ТЯНИТЕ ЗА СЕТЕВОЙ ШНУР ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ВИЛКИ ИЗ РОЗЕТКИ.

ЭТО УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ К СИСТЕМАМ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВ.

НЕМЕДЛЕННО ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ БЫСТРУЮ ПРОВЕРКУ УСТРОЙСТВА СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИЯМ, ПРИВЕДЕННЫМ ДАЛЕЕ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ. ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ, ОТСОЕДИНИТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ УСТРОЙСТВО.

НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ НЕ КЛАДИТЕ ГОРЮЧИЕ МАТЕРИАЛЫ ВНУТРИ ПЕЧИ: ЕСЛИ ПЕЧЬ БУДЕТ СЛУЧАЙНО ВКЛЮЧЕНА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ.

ПРИ РАБОТЕ УСТРОЙСТВО СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ, НЕ КАСАЙТЕСЬ ГОРЯЧИХ ЧАСТЕЙ ВНУТРИ ПЕЧИ.

ЭТО УСТРОЙСТВО НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЕТЬМИ. ДЕРЖИТЕ ДЕТЕЙ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ И НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ИМ ИГРАТЬ С ПЕЧЬЮ.

ПРИ РАБОТЕ ГРИЛЯ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. **ДЕРЖИТЕ ДЕТЕЙ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ.**

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ СНИМИТЕ ВСЕ НАКЛЕЙКИ И ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ, ПРИКЛЕЕННУЮ ВНУТРИ ИЛИ СНАРУЖИ ПЕЧИ.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВЛЕНЫ В ПОЛОЖЕНИЕ 0 (ОТКЛ.).

Изготовитель не берет на себя ответственность за травмы или повреждения, полученные вследствие нарушения приведенных выше правил или вызванные вмешательством в работу любого отдельного узла устройства, а также в случае использования неоригинальных запасных частей.

Инструкции для установщика

4. УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Установку этого устройства должен производить квалифицированный техник с соблюдением всех применимых норм и правил.

4.1 Электрическое подключение

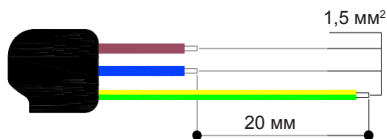
Не допускается снимать паспортную табличку.

Это устройство должно быть заземлено в соответствии с требованиями к системам заземления электрических устройств.

При использовании постоянного подключения, в цепи питания устройства следует установить пакетный выключатель, разместив его в доступном месте в непосредственной близости от данного бытового прибора, при этом зазор между контактами выключателя должен составлять не менее 3 мм.

При использовании розетки и вилки убедитесь в том, что они одного типа. Не допускается использование переходников, адаптеров или тройников, которые могут вызвать перегрев или прожоги.

Эксплуатация при напряжении 220-240 В переменного тока: использовать трехжильный кабель типа **H05RR-F** (Кабель 3 x 1,5 мм²).



Проводник заземления (желто-зеленого цвета) должен быть по меньшей мере на 20 мм длиннее других проводников на разделанном конце кабеля при подключении к устройству.

Изготовитель не берет на себя ответственность за травмы или повреждения, полученные вследствие нарушения приведенных выше правил или вызванные вмешательством в работу любого отдельного узла устройства.

4.2 Размещение печи

Установку этого устройства может производить только квалифицированный специалист в соответствии с приведенными инструкциями. Изготовитель полностью снимает с себя ответственность за травмы людям и животным, а также возможный ущерб, которые произошли вследствие неправильной установки.

Важное замечание.

- Перед выполнением любых работ по регулировке или техническому обслуживанию устройства следует отключить устройство от электрической сети.
- Для системы вентиляции следует использовать вентиляционный канал.
- Облицованные шпоном шкафы должны собираться с использованием клея, выдерживающий температуру до 100°C.

Установка печей встроенного типа

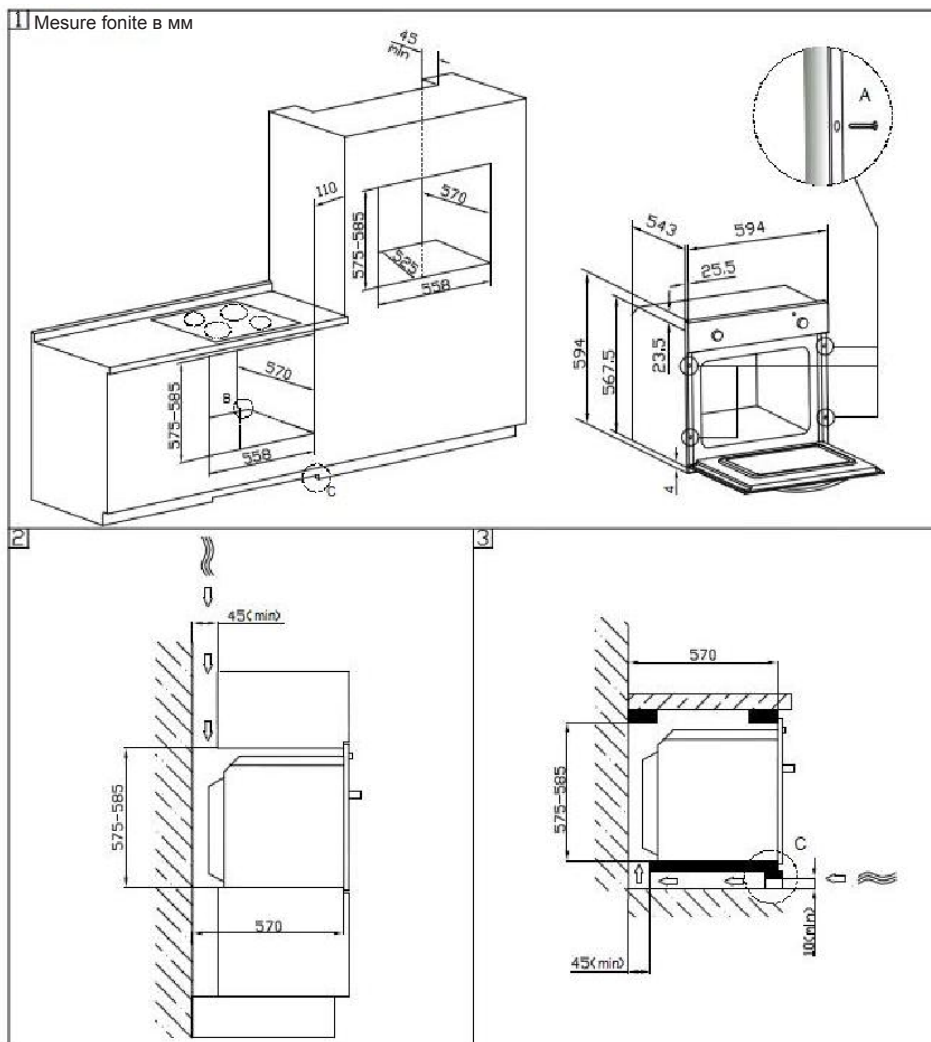
Для обеспечения нормальной работы устройства шкаф, в который встроена печь, должен иметь надлежащую конструкцию.

Это устройство предназначено для встраивания (класс 3) в шкафы, изготовленные из любых теплоустойчивых материалов. Следует соблюдать размеры, приведенные на рис. 1, 2 и 3. При установке снизу рабочей поверхности, следует выдержать размеры, показанные на рис. 1-3. При установке снизу рабочей поверхности, на которой размещена плита, расстояние до любой боковой стенки должно составлять не менее 110 мм, как показано на рис. 1. При установке в высокие шкафы соблюдайте размеры, приведенные на рис. 1-2, принимая во внимание, что в верхней/задней части шкафа необходимо оставить проем глубиной 45 мм. Закрутите 4 винта

А во внутреннюю часть рамы (рис. 1). При установке снизу рабочей поверхности убедитесь в том, что задняя/нижняя часть шкафа имеет проем, как показано на рис. 1 (В), а передняя/нижняя часть шкафа имеет отверстие размером не менее 45×560 мм, как показано на рис. 1-3 (С), или проем, аналогичный проему в оконной шторе, при этом размер проема должен составлять не менее 45×560 мм. Порядок расположения устройств относительно друг друга и закрепления приведен в руководстве, поставляемом с плитой.

Согласно требованиям действующих стандартов безопасности, после установки печи доступ к электрическим частям должен быть исключен.

Все узлы, которые обеспечивают безопасную работу устройства, должны сниматься только с помощью инструментов.



Не допускается использовать дверь для балансировки при установке печи на ее место в шкаф. Не прилагайте чрезмерного усилия к открытой двери.

4.3 Вентиляция помещения

Согласно требованиям применимых норм и правил, установку устройства следует производить только в тех помещениях, которые оборудованы штатной системой вентиляции. Приток воздуха в помещение с установленным устройством должен быть достаточным для обеспечения надлежащего сгорания газа и проветривания помещения. Проемы для забора воздуха, оснащенные сетками, должны иметь достаточное сечение (см. применимые нормы и правила), а их расположение должно исключать даже частичное блокирование. Необходимо обеспечить постоянную хорошую вентиляцию кухни для отвода тепла и удаления влаги, образующихся в процессе приготовления пищи: в частности, следует открыть окно или повысить скорость вращения вентиляторов при длительном использовании печи.

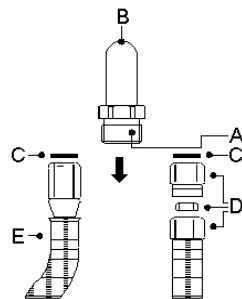
4.4 Отвод продуктов сгорания газа

Отвод газообразных продуктов сгорания должен осуществляться с помощью вытяжного колпака, присоединенному к дымовому каналу с надежной естественной тягой или к принудительной системе вытяжки. Создание эффективной вытяжной системы требует тщательной проработки сертифицированным специалистом, при этом необходимо соблюдать все предусмотренные нормативные расстояния и положения. После завершения установки вентиляции техник должен выдать сертификат соответствия.

4.5 Подключение к газовой сети

Подключение с помощью медной трубы.

Подключение к газовой магистрали следует выполнить таким образом, чтобы исключить разного рода нагрузки или напряжения к устройству. Подключение можно выполнить с помощью переходника **D** с двумя коническими элементами, с обязательной установкой прокладки **C**, поставляемой вместе с устройством.



Подключение с помощью стального шланга.

Следует использовать только бесшовные стальные шланги, отвечающие требованиям применимых стандартов, и обязательно установить поставляемую вместе с устройством прокладку **C** между фитингом **A** и шлангом **E**.

При подключении с использованием шланга необходимо убедиться, что суммарная длина линии не должна превышать 2 м, а также принять меры, чтобы шланг не касался движущихся частей и не был раздавлен.

5. РЕГУЛИРОВКА В СЛУЧАЕ ПРИМЕНЕНИЯ ГАЗА ДРУГОГО ТИПА

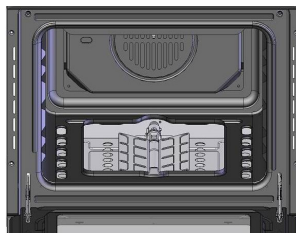
Перед выполнением описанных ниже операций отключите устройство от электрической сети.

Устройство было испытано с природным газом G20 (2H) при давлении 20 мбар. При необходимости работы печи на газе другого типа следует заменить форсунку горелки и отрегулировать газовый клапан. Порядок замены форсунки описан ниже.

5.1 Регулировка горелки печи

Для настройки горелки печи откройте дверь печи и выполните следующие действия:

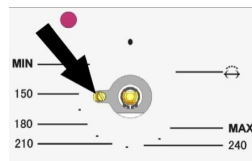
- извлеките все вспомогательные принадлежности (противни, полки и все стальные направляющие);
- поднимите нижний лист и извлеките его, так чтобы получить доступ к внутренним частям плиты, как показано на рисунке.



5.1.1 Настройка минимальной температуры

Термостат печи имеет регулировочный винт для установки минимальной температуры. Для доступа к нему необходимо снять ручку термостата. При смене типа газа следует отрегулировать минимальную температуру следующим образом.

- Подожгите горелку печи и дайте печи поработать в течение 10-15 минут при закрытой двери,

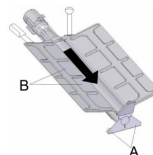


затем поверните ручку в положение минимальной температуры, снимите ручку и выполните регулировку с помощью шлицевой отвертки. **Сначала поверните ручку по часовой стрелке до упора, затем против часовой стрелки для регулировки пламени. При использовании природного газа необходимо повернуть на один оборот, а для сжиженного газа на 1/8 оборота.**

- При использовании баллонного газа следует повернуть регулировочный винт по часовой стрелке до упора. Диаметр байпаса указан в разделе 5.2 «Таблица данных для горелок и форсунок».
- При использовании бытового или природного газа отрегулируйте винт таким образом, чтобы пламя всегда оставалось стабильным и однородным при повороте ручки термостата от максимального положения к минимальному. Закройте дверь печи и убедитесь в том, что горелка остается в положении минимального уровня горения.

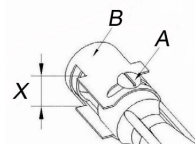
5.1.2 Замена форсунки

- Отверните винты крепления горелки печи **A**.
- Выдвиньте горелку **B** наружу так, чтобы можно было извлечь форсунку.
- Замените форсунку с помощью торцового ключа 7, установите форсунку для используемого типа газа (см. раздел «Таблица данных для горелок и форсунок»).



5.1.3 Регулировка расхода первичного воздуха для горелки печи

- Отверните регулировочный винт **A** втулки воздушного регулятора.
- Поверните втулку регулятора **B** в положение, которое соответствует типу используемого газа согласно таблице ниже.
- Затяните регулировочный винт и установите прокладки на место.
- После завершения операции выполните сборку горелки надлежащим образом.



	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (N)	G30/G31 (СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ)
X=	4 мм	10 мм

После завершения операции замените паспортную табличку, расположенную сзади на печи, на табличку, предназначенную для газа нового типа.

Согласно требованиям действующих стандартов безопасности, регулировку при переходе на другой тип газа должен выполнять только специалист.

5.2 Таблица данных для горелок и форсунок

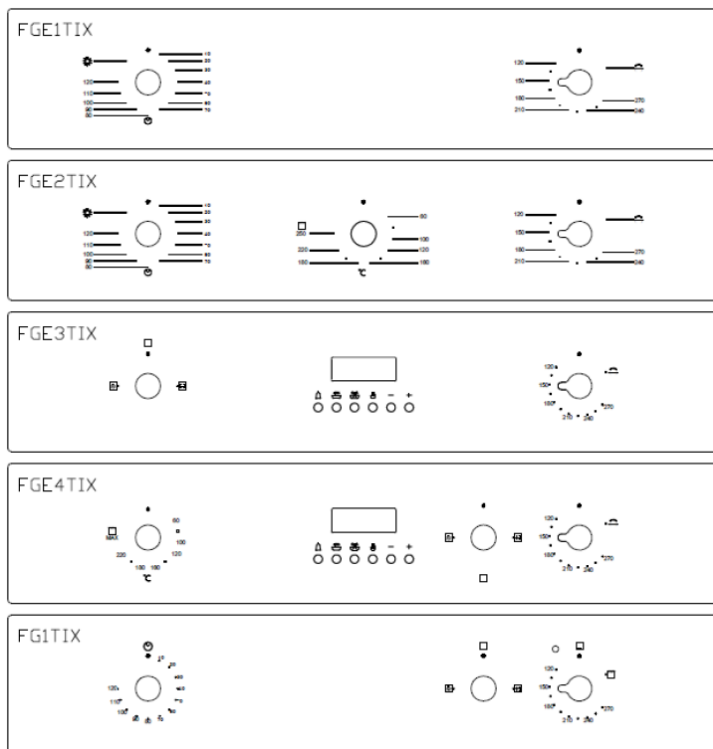
КАТЕГОРИЯ ГАЗА:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
ТИП ГАЗА:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	
ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар):	29	37	29	37	50	
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ ПОДАЧА (Hs)	Верхняя горелка: 1,7 кВт (124 г/ч) Нижняя горелка: 2,5 кВт (182 г/ч)		Верхняя горелка: 1,7 кВт (124 г/ч) Нижняя горелка: 2,5 кВт (182 г/ч)		Верхняя горелка: 1,7 кВт (124 г/ч) Нижняя горелка: 2,5 кВт (182 г/ч)	
РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА	Верх: 0,65 мм Низ: 0,77 мм		Верх: 0,65 мм Низ: 0,77 мм		Верх: 0,65 мм Низ: 0,71 мм	
КАТЕГОРИЯ ГАЗА:	I2H		I2E	I2E+		I2L
ТИП ГАЗА:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
ДАВЛЕНИЕ ГАЗА (мбар):	20 мбар		20 мбар	20	25	25
ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ: ПОДАЧА (Hs)	Верхняя горелка: 1,5 кВт Нижняя горелка: 2,6 кВт		Верхняя горелка: 1,5 кВт Нижняя горелка: 2,6 кВт		Верхняя горелка: 1,5 кВт Нижняя горелка: 2,6 кВт	
РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА	Верх: 0,93 мм Низ: 1,18 мм		Верх: 0,93 мм Низ: 1,18 мм		Верх: 0,93 мм Низ: 1,18 мм	
НАПРЯЖЕНИЕ / ЧАСТОТА: AC220-240 В /50-60 Гц						
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ: 1,8 кВт						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	БАЛЛОННЫЙ ГАЗ – G30/G31 28/37 мбар				
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Байпас 1/100 мм	Сниженная тепловая мощность (Вт)	Расход г/ч G30	Расход г/ч G31
Печь	2,5	77	41	700	189	186
Горелка	Номинальная тепловая мощность (кВт)	ПРИРОДНЫЙ ГАЗ – G20 20 мбар				
		Диаметр форсунки 1/100 мм	Сниженная тепловая мощность (Вт)			
Печь	2,6	118	700			

6. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ НА ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ УСТРОЙСТВА

Все органы управления и устройства мониторинга печи сгруппированы на передней панели. В таблице ниже приведена расшифровка используемых условных обозначений.

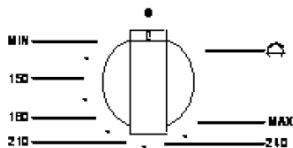


РУЧКА ТЕРМОСТАТА

(ТОЛЬКО ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ)

Эта ручка предназначена для поджига газовой горелки внутри печи.
Температура готовки устанавливается с помощью поворота ручки против часовой стрелки в требуемое положение между минимальной и максимальной температурой.


Указания по поджигу газовой печи приведены в разделе 7.3 «Эксплуатация газовой печи».

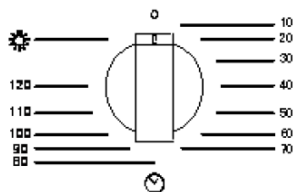


РУЧКА ТАЙМЕРА

(ТОЛЬКО ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ)

Для использования таймера поверните ручку по часовой стрелке с целью установки зуммера. Цифры соответствуют времени в минутах (максимум 120 минут). Для таймера применена плавная шкала, возможна установка ручки в промежуточных положениях между цифрами. Срабатывание зуммера готовки не приводит к отключению печи.

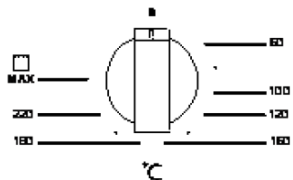
Ручка  включает освещение внутри печи во время нормальной работы (без таймера).



РУЧКА ТЕРМОСТАТА

(ТОЛЬКО ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ)


Температура готовки устанавливается с помощью поворота ручки против часовой стрелки в требуемое положение между минимальной и максимальной температурой.

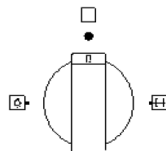


РУЧКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ

(ТОЛЬКО ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ)

Ручка  включает освещение внутри печи во время нормальной работы.


Ручка  включает освещение и поворотную тарелку внутри печи во время нормальной работы.

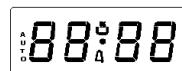


6 КНОПКИ ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА

(ТОЛЬКО ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ)


Электронные часы

- Отображение времени в диапазоне от 0:00 до 24:00, включая минуты.
- На дисплее отображаются 3 мигающих цифры и надпись «AUTO» при подключении питания.
- Для корректировки времени сначала нажмите кнопку , затем кнопку «+» или «-» для увеличения или уменьшения параметра времени, пока не будет выбрано нужное значение.




Установка параметров для ручной работы (возможно только наэлектрическом гриле)

Нажмите кнопку  для удаления мигающей надписи «АУТО».

Если надпись «АУТО» мигает (активирована автоматическая или полуавтоматическая программа), нажмите кнопку  для удаления надписи «АУТО», после чего печь перейдет в ручной режим.

Автоматическая программа (установка времени для полного автоматического включения и отключения (возможна только наэлектрическом гриле))

1. Нажмите кнопку  для установки длительности жарки.

2. Нажмите кнопку  для установки времени окончания жарки.

3. Установите температуру и режимы жарки, поворачивая ручку термостата и ручку выбора.

После окончания установки описанных выше параметров, надпись «АУТО» начнет мигать, это означает, что программирование процесса жарки для печи было завершено.

Пример: длительность жарки составляет 45 минут и жарка должна быть закончена к 14:00.


Нажмите кнопку  и установите длительность жарки 45 минут;

Нажмите кнопку  и установите время окончания жарки на 14:00.

После завершения описанного выше программирования на экране отобразится фактическое время (часы/минуты) и надпись «АУТО», это означает, что параметры процесса жарки занесены в память автоматической программы.

Как только время на часах достигнет 13:15 (или значения между 13:14 и 13:15), печь автоматически начнет работать.



В процессе жарки  и «АУТО» будет мигать все время.

При достижении на часах времени 14:00 жарка будет автоматически завершена. Будет подан предупредительный сигнал, надпись «АУТО» будет мигать, нажмите кнопку  для отключения сигнала.


Полуавтоматическая программа (установка времени для автоматического включения и отключения (возможна только наэлектрическом гриле))



А. устанавливает максимальную длительность жарки (не более 10 часов):

нажмите кнопку  для установки длительности жарки;



печь начнет работать немедленно,  и «АУТО» будут мигать. После окончания жарки печь автоматически отключится. После этого начнет мигать надпись «АУТО», будет подан предупредительный сигнал, для отключения которого необходимо нажать кнопку .

В. устанавливает время окончания жарки (не более 23 часов 59 минут):

нажмите кнопку  для установки времени окончания;


печь начнет работать немедленно,  и «АУТО» будут мигать. В момент достижения установленного времени процесс жарки будет прекращен автоматически. После этого начнет мигать надпись «АУТО», будет подан предупредительный сигнал, для отключения которого необходимо нажать кнопку .





При нажатии соответствующей кнопки будет показан запрограммированный процесс жарки. В любой момент

при нажатии кнопки  и установки времени обратного отсчета на «0», установка процесса жарки будет прекращена. При повторном нажатии кнопки  печь перейдет в ручной режим работы.

Таймер

Максимально можно установить 23 часа 59 минут.

Для установки времени нажмите кнопку , затем кнопку «+» или «-», пока на экране не отобразится требуемое время.

После завершения установки на дисплее появится текущее время (часы, минуты) и кнопка . При нажатии кнопки  замененное время появится на экране. При достижении назначенного времени  исчезнет, и снова будет подан предупредительный сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку .

Примечание. После нажатия на соответствующую кнопку необходимо выполнить настройку в течение пяти секунд. При отключении сетевого питания процесс установки, а также фактическое время (часы, минуты) будут сброшены. После включения сетевого питания на дисплее появятся три «0» и надпись «АВТО», настройки печи автоматически сбросятся.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

7.1 Меры предосторожности и общие рекомендации

При использовании печи и гриля в первый раз следует нагреть их до максимальной температуры и выдержать в течение достаточно длительного периода времени для выгорания любых остатков масла, нанесенного при изготовлении печи. Масло может придать пище неприятный запах.

Для исключения неприятного контакта с паром, образовавшимся внутри печи, открывайте дверь печи в два этапа: приоткройте дверь (приблизительно на 5 см) на 4-5 секунд, после этого открывайте полностью. При необходимости проверить пищу или выполнить другие процедуры во время готовки, не оставляйте дверь открытой на продолжительное время, чтобы исключить снижение температуры внутри печи, это может отрицательно повлиять на результаты готовки.

7.2 Система вентиляции при готовке (только на некоторых моделях)

Данное устройство оснащено системой охлаждения, которая начинает работу в течение нескольких минут после поджига печи. При работе вентилятора создается нормальный поток воздуха, который выходит наружу выше двери, вентилятор может работать еще некоторое время после отключения печи.

7.3 Использование газовой печи

7.3.1 Электронная система искрового зажигания

Полностью откройте дверь печи и нажмите ручку термостата, поворачивая его против часовой стрелки в положение максимальной температуры, это приведет к активации системы электрического искрового


зажигания. После поджига горелки несколько секунд удерживайте ручку в нажатом положении для нагрева термопары.

Если горелка не загорелась в течение 15 секунд, прекратите поджиг, откройте дверь печи и подождите одну минуту перед повторной попыткой.



7.3.2 Поджиг горелки вручную

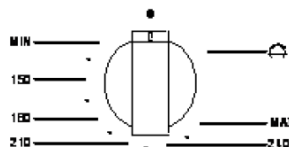
Полностью откройте дверь печи и поверните ручку термостата против часовой стрелки. Поднесите зажженную спичку к концу трубки горелки **A** в центре нижней части печи и нажмите ручку термостата. После поджига горелки несколько секунд удерживайте ручку в нажатом положении для нагрева термопары, проверьте надлежащее горение пламени горелки через смотровое отверстие **B**. Температура готовки устанавливается поворотом ручки по часовой стрелке в требуемое положение между от 50°C до 231°C.



При случайном отключении горелки поверните ручку в положение отключения () и подождите по меньшей мере одну минуту перед попыткой повторного поджига.


7.4 Использование гриля

- Для включения электрического гриля просто поверните ручку термостата газовой печи в положение .
- Для включения газового гриля поверните ручку термостата газовой печи в положение .



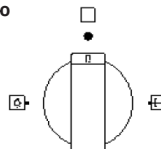
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ГАЗОВУЮ ПЕЧЬ И ГРИЛЬ/ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОДНОВРЕМЕННО.

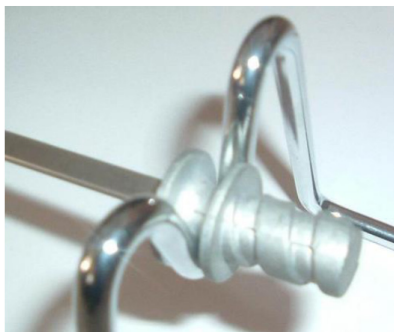
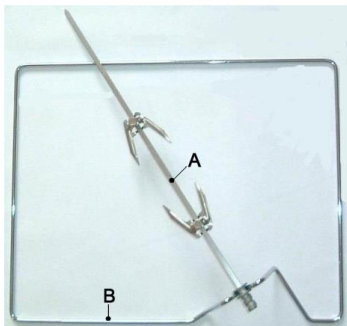
7.4.1 Использование гриля и гриля с вертелом

Вставьте шомпол во втулку вертела гриля и выберите функцию гриля (В моделях печи с газовым грилем следует повернуть **ФУНКЦИОНАЛЬНУЮ РУЧКУ** в положение ).

7.4.2 Использование гриля с вертелом в кухонных плитах со стандартной печью

Установите полку **B** гриля с вертелом на вторую снизу пару направляющих и вставьте шомпол **A** в отверстие в задней части печи.





7.5 Меры предосторожности

- Длительность готовки на гриле не должна превышать 60 минут.
- Для моделей с эмалированным покрытием гриля и гриля с вертелом процесс приготовления должен производиться с приоткрытой до первого фиксатора дверью и установленным вверху внутренней полости печи защитным ограждением для ручки (поставляется вместе с печью).
- Доступные части могут сильно нагреваться во время использования гриля и после, не позволяйте детям приближаться к печи.
- При готовке на гриле с вертелом установите один из входящих в комплект противней внизу печи на нижние направляющие для сбора масла и жира, образующегося во время готовки.
- При использовании печи извлеките из нее все неиспользуемые противни и полки.
- Во время готовки не накрывайте нижнюю часть печи с помощью алюминиевой или оловянной фольги, и не устанавливайте противни или подносы, это может повредить эмалированное покрытие. При необходимости использования жиронепроницаемой бумаги уложите ее таким образом, чтобы она не блокировала циркуляцию горячего воздуха внутри печи.

8. ОЧИСТКА И УХОД

Перед выполнением любых операций отключите устройство от электрической сети.

Не выполняйте очистку внутренних поверхностей печи с помощью струи пара.

8.1 Очистка деталей печи из нержавеющей стали

Для сохранения хорошего состояния поверхностей из нержавеющей стали следует регулярно очищать их каждый раз после использования плиты. Предварительно следует охладить печь.

8.2 Текущая ежедневная очистка

При очистке и уходе за поверхностями из нержавеющей стали необходимо использовать только специальные вещества, не содержащие абразивных частиц или кислот на основе хлора.

Инструкции по очистке: нанесите чистящее вещество на влажную тряпку и протрите поверхность, после чего тщательно промойте и просушите с помощью мягкой салфетки или замши.

8.3 Пятна и потеки от пищевых продуктов

Не допускается использование чистящих губок или острых скребков, которые могут повредить поверхности устройства.

Используйте обычные неабразивные вещества с деревянными или пластиковыми инструментами при необходимости.

Тщательно промойте водой и протрите насухо помощью мягкой ветоши или замши.

Не допускайте высыхания пищевых продуктов с высоким содержанием сахара (например, джем), попавших внутрь печи. При длительном высыхании они могут повредить эмалированное покрытие внутри печи.

8.4 Очистка печи

Для поддержания печи в хорошем состоянии следует регулярно очищать ее после остывания.

Извлеките все съемные части.

Очистите полки печи с помощью горячей воды и неабразивных чистящих средств и просушите.

8.5 Очистка стеклянной части двери

Стекло двери следует всегда поддерживать в идеально чистом состоянии. Используйте впитывающие бумажные полотенца, удаление стойких загрязнений производите с помощью влажной губки и обычных моющих средств.

9. ВНЕПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

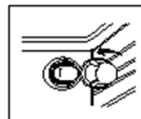
Иногда требуется выполнять незначительные операции по обслуживанию печи или замене быстроизнашиваемых частей, таких как прокладки, лампочки и т. п. Ниже приведены специальные указания по выполнению таких процедур.

Перед выполнением любых операций, когда осуществляется доступ к токоведущим частям, отключите устройство от электрической сети.

9.1 Замена лампы освещения печи

- Отключите печь от электрической сети с помощью пакетного выключателя, который установлен в цепи подключения устройства к сети, или извлеките вилку из розетки, если есть возможность.
- Снимите стеклянную крышку, установленную на патроне лампы.
- Выкрутите лампу и замените ее лампой, рассчитанной на работу при высокой температуре (300°C), со следующими характеристиками.

- Напряжение: 220-240 В
- Мощность: 25 Вт
- Тип: E 14

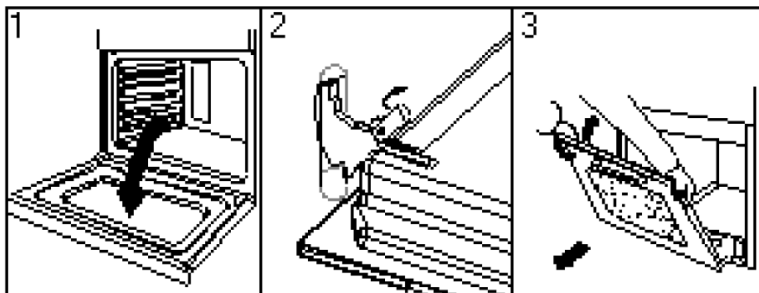


- Верните стеклянную крышку на место и подключите печь к электрической сети.

9.2 Снятие дверей

Для более тщательной очистки можно снять дверь печи. Выполните следующие действия:

- полностью откройте дверь;
- поднимите вверх и поверните небольшие рычаги, установленные на двух петлях;
- возьмите дверь за две наружные стороны, медленно закройте ее, но не до конца;
- потяните дверь к себе и снимите ее с посадочного места.



Установка двери на место осуществляется в порядке, обратном описанному выше.

9.3 Демонтаж прокладок

Для более тщательной очистки печи можно снять прокладку двери.

Перед извлечением прокладки снимите дверь печи, как описано выше. После демонтажа двери поднимите язычки в углах, как показано на рисунке.

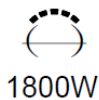
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Внутренние размеры печи:

Ширина 43,5 см

Глубина 40 см

Высота 32 см



Внутренний объем печи 56 литров

Напряжение и частота источника питания:

220-240 В ~50/60 Гц или 50 Гц

BEDIENUNGSANLEITUNG



Gas-Backofen

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gewählt haben.

Wir empfehlen Ihnen diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Sie enthält alle Anweisungen, um das Gerät lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

Inhaltsverzeichnis

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH
2. ENTSORGUNGSHINWEISE - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ
3. SICHERHEITSHINWEISE
4. INSTALLATION DES GERÄTS
5. ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASTYPEN
6. BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE
7. ANWENDUNG DES OFENS
8. REINIGUNG UND PFLEGE
9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG
10. TECHNISCHE ANGABEN

Hinweise zum Gebrauch

1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH

DIESES HANDBUCH IST WICHTIGER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES BACKOFENS SORGFÄLTIG UND GRIFFBEREIT AUFBEWAHRT WERDEN. DIESES HANDBUCH UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE SOLLTEN UNBEDINGT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES AUFMERKSAM DURCHGELESEN WERDEN. ZUDEM SOLLTE EIN SET DÜSEN AN EINEM SICHEREN ORT BEWAHRT WERDEN. DIE INSTALLATION IST VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL IN EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN VORZUNEHMEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ERFÜLLT DIE GELTENDEN **EWG-RICHTLINIEN**. DAS GERÄT IST FÜR FOLGENDEN GEBRAUCH BESTIMMT: **GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN**. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ZU SEHEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR DEN GEBRAUCH AB, DER VON DER ANGEGEBENEN ZWECKBESTIMMUNG ABWEICHT.

DAS GERÄT DARF NICHT ZUR RAUMHEIZUNG BENUTZT WERDEN.

DIE VERPACKUNGSABFÄLLE NICHT UNBEAUFSICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN LASSEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG UND BRINGEN SIE DIESE ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE.



Bedeutung der durchgekreuzten Mülltonne:

Elektrogeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu entsprechenden Sammelstellen gebracht werden.

Fragen Sie die örtlichen Behörden nach den verfügbaren Entsorgungsmöglichkeiten.

Wenn Elektrogeräte in Mülldeponien oder Abladeplätze entsorgt werden, können giftige Substanzen in das Grundwasser und folglich in die Nahrungskette gelangen, was zu Gesundheitsschäden führen kann.

Bei Ersatz von Altgeräten ist der Händler verpflichtet das Altgerät unentgeltlich zur Entsorgung zurück zu nehmen.

DIE ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND WÄRMEABFÜHRUNG NICHT VERDECKEN.

DAS TYPENSCHILD DARF KEINESFALLS ENTFERMT WERDEN.

VERWENDEN SIE KEINE PUTZSCHWÄMME AUS METALL ODER SCHARFKANTIGE SCHABER, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNTEN.

VERWENDEN SIE DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM TUCH AUS MIKROFASERN TROCKNEN.

KEINE SPEISERESTE AUF ZUCKERBASIS IM OFEN TROCKNEN LASSEN (Z.B. MARMELADE). DIESE ART VON SPEISEN KANN BEI LÄNGEREM ANTROCKNEN DIE INNENBESCHICHTUNG DES BACKOFENS BESCHÄDIGEN.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

Umweltschutz - Entsorgungshinweise

2. ENTSORGUNGSHINWEISE - UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet, die die Umwelt nicht belasten. Bitte helfen Sie mit und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Verpackungsmaterials. Informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder bei den örtlich zuständigen Behörden über die Adressen der Sammel-, Recycle- und Entsorgungsstellen.

Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt liegen. Insbesondere Plastikbeutel können eine mögliche Gefahrenquelle für Kinder darstellen (Ersticken).

Auch Ihr Altgerät muss ordnungsgemäß entsorgt werden.

Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der Sammelstelle für ausgediente Haushaltsgeräte.

Die korrekte Entsorgung ermöglicht eine intelligente Wiederverwertung hochwertiger Materialien.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, ist es wichtig, die Türen zu entfernen und die Einsätze in ihrer jeweiligen Gebrauchslage einzuschieben. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in den Geräten einschließen können. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.

Sicherheitshinweise

3. SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASBETRIEBENE GERÄTE UND DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN IN DER INSTALLATIONSANLEITUNG DURCH.

IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT SCHREIBT DAS GESETZ VOR, DASS DIE INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTROGERÄTE VON FACHPERSONAL IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.

UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATEURE GARANTIEREN DIE FACHGERECHTE AUSFÜHRUNG DER ARBEITEN. GAS- UND ELEKTROGERÄTE MÜSSEN STETS VON KOMPETENTEN PERSONEN AUSGESCHALTET WERDEN. DER STECKER, DER AN DAS NETZKABEL ANGESCHLOSSEN WIRD, MUSS VOM GLEICHEN TYP WIE DIE NETZSTECKDOSE SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN. DIE NETZSTECKDOSE MUSS AUCH NACH DEM EINBAU DES GERÄTS ZUGÄNGLICH SEIN.

NICHT AM NETZKABEL ZIEHEN, UM DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.

DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN GEERDET WERDEN.

UNMITTELBAR IM ANSCHLUSS AN DIE INSTALLATION DES GERÄTS EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN WEITER UNTEN ANGEgebenEN ANWEISUNGEN VORNEHMEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.

VERSUCHEN SIE NIE DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: SOLLTE DER BACKOFEN VERSEHENTLICH EINGESCHALTET WERDEN KÖNNTE ES ZU EINEM BRAND KOMMEN.

DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.

DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. HALTEN SIE KINDER FERN UND ERLAUBEN SIE IHNEN NICHT, DAS GERÄT ZUM SPIELEN ZU VERWENDEN.

WENN DER GRILL IN BETRIEB IST, KÖNNEN DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE SEHR HEISS WERDEN: **KINDER VOM GERÄT FERNHALTEN.**

VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN ALLE KLEBESCHILDER UND SCHUTZFOLIEN, DIE SICH INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GERÄTS BEFINDEN, ENTFERNT WERDEN.

VERGEWISSERN SIE SICH NACH GEBRAUCH DES GERÄTS, DASS SICH DIE SCHALTER IN DER STELLUNG 0 (AUS) BEFINDEN.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten und die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen verursacht werden.

Anleitungen für den Installateur

4. INSTALLATION DES GERÄTS

Die Installation ist von einem qualifizierten Fachmann in Einhaltung der geltenden Vorschriften vorzunehmen.

4.1 Elektrischer Anschluss

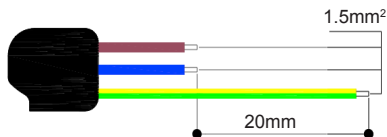
Das Typenschild darf keinesfalls entfernt werden.

Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen geerdet werden.

Wenn das Gerät fest angeschlossen wird, muss die elektrische Zuleitung des Geräts mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm versehen werden, die in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.

Wird das Gerät mit einem Netzstecker an eine Netzsteckdose angeschlossen, ist sicherzustellen, dass beide vom gleichen Typ sind. Keine Reduzierstücke, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da sie Überhitzung oder Brände verursachen können.

Betrieb mit 220-240 V~: Benutzen Sie ein dreidrahtiges Kabel vom Typ **H05RR-F**.
(Kabel mit 3 x 1.5 mm²).



Der Erdungsleiter (gelb-grün) muss an dem Kabelende, das am Gerät befestigt wird, um mindestens 20 mm länger sein. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- und Sachschäden, die durch die Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften sowie durch unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten verursacht werden.

4.2 Positionierung des Backofens

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal gemäß den angegebenen Anweisungen installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren und Sachen aufgrund unsachgemäßer Installation.

Wichtig:

- Vor jeder Einstellung oder Wartungsarbeit muss das Gerät vom Netz getrennt werden.
- Das Luftrohr dient der Belüftung.
- Schränke aus Furnier müssen mit Klebstoffen zusammengebaut werden, die Temperaturen von über 100°C standhalten.

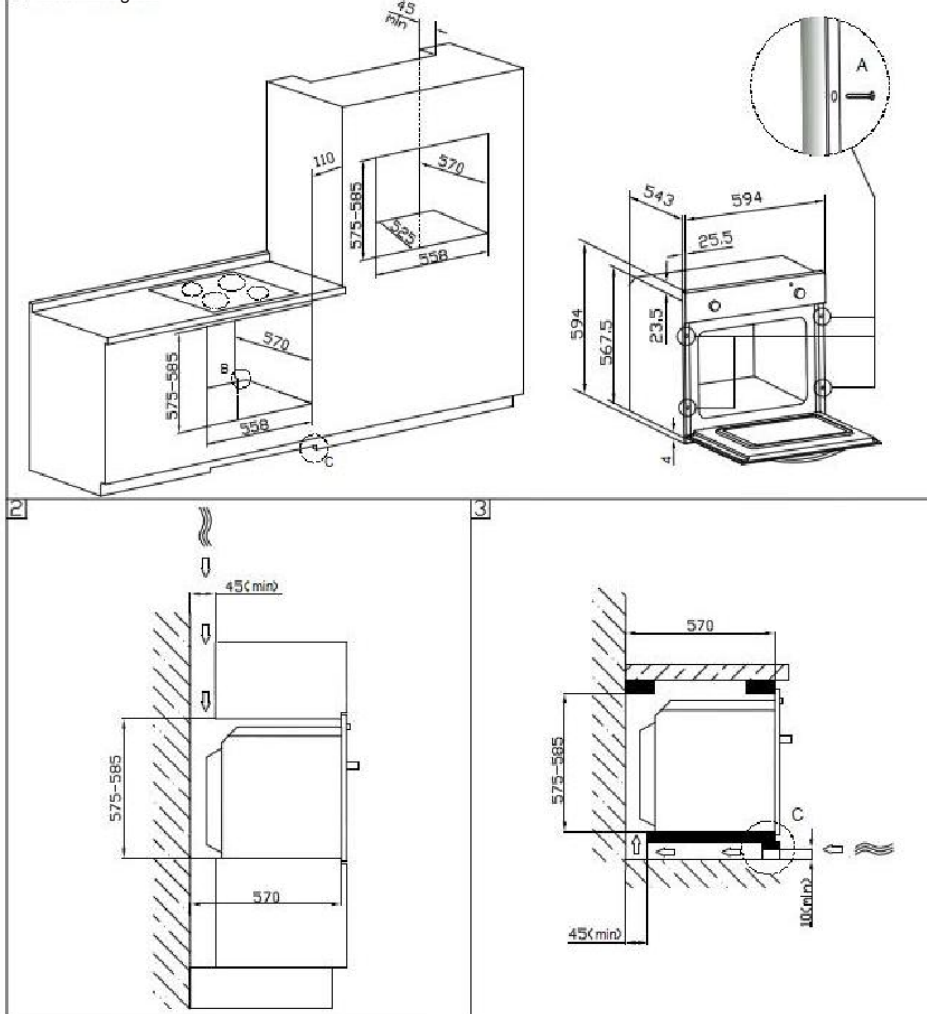
Installation von Einbauöfen

Um die korrekte Funktion von Einbaugeräten sicherzustellen, muss der Schrank dafür geeignet sein.

Das Gerät ist für den Einbau in Schränke aus hitzebeständigem Material (Klasse 3) vorgesehen. Die Abmessungen in den Abbildungen 1, 2 und 3 müssen eingehalten werden. Für den Einbau unter Arbeitsflächen müssen die Abmessungen von Abbildung 1-3 eingehalten werden. Für den Einbau unter Arbeitsflächen mit Kochfeld muss ein Abstand von mindestens 110 mm zu allen Seitenwänden gehalten werden, wie in Abb. 1 gezeigt. Für den Einbau in Hochschränken müssen die Abmessungen aus Abb. 1-2 eingehalten und dabei berücksichtigt werden, dass auf der Schrankober- bzw. Hinterseite eine 45mm tiefe Öffnung vorhanden sein muss. Die 4 Schrauben A in die Geräteumrandung einschrauben (Abb. 1). Beim Einbau unter einer Arbeitsfläche ist sicherzustellen, dass das Möbel auf der Rückseite unten eine Bohrung, wie in Abb. 1 (B) gezeigt, hat und dass es auf der Vorderseite unten eine Öffnung von mindestens 45X560mm, wie in Abb. 1-3 (C) gezeigt, oder eine Öffnung ähnlich wie eine Jalousie. Die Öffnung muss jedoch mindestens 45X560mm groß sein. Beachten Sie die Anleitungen des Kochfelds bezüglich der entsprechenden Positionierung und Befestigung.

In Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, muss nach der Installation die Berührung der elektrischen Teile des Ofens nicht möglich sein.

1 Abmessungen in mm



Alle Teile, die für den sicheren Betrieb des Geräts benötigt werden, müssen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernbar sein. Ofentür nicht als Hebevorrichtung beim Einschieben in den Schrank verwenden. Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.

4.3 Belüftung der Räume

Gemäß den geltenden Richtlinien darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen. Die Küche muss

ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Insbesondere ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

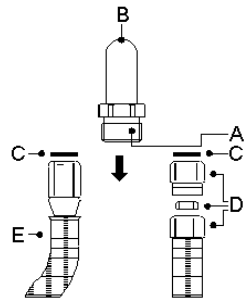
4.4 Abführung der Verbrennungsgase

Die Abführung der Verbrennungsgase kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung durch einen zugelassenen Fachmann unter Berücksichtigung der von den Richtlinien vorgegebenen Distanzen. Nach der Installation hat der Techniker eine Konformitätserklärung auszustellen.

4.5 Gasanschluss

Anschluss mit Kupferrohr:

Der Anschluss an das Gasnetz muss so ausgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Beanspruchung ausgesetzt ist. Der Anschluss kann unter Verwendung des Adapters **D** mit Doppelkonus erfolgen, wobei immer die beiliegende Dichtung **C** einzufügen ist.



Anschluss mit Stahlschlauch

Verwenden Sie nur Edelstahlschläuche mit durchgehender Wandung gemäß der geltenden Richtlinien und fügen Sie immer die beiliegende Dichtung **C** zwischen den Anschluss **A** und den Schlauch **E** ein.

Der Einbau mit Schlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Leitung maximal 2 m nicht überschreitet. Prüfen Sie, dass die Leitungen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

5. ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASTYPEN

Bevor die nachstehend beschriebenen Arbeiten ausgeführt werden, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Das Gerät ist für den Einsatz von G20 (2H) Erdgas mit einem Druck von 20 mbar getestet. Falls das Gerät mit anderen Gastypen betrieben werden soll, muss die Brennerdüse ausgetauscht und der Gashahn nachgestellt werden. Zum Austausch der Düse gehen Sie wie folgt vor:

5.1 Nachstellung des Ofenbrenners

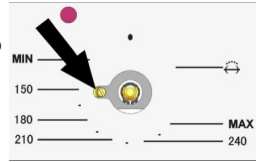
Um den Ofenbrenner nachzustellen, öffnen Sie die Ofentür und gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör (Pfannen, Roste und eventuelle Stahlschienen).
- Heben Sie die untere Ofenplatte an und entnehmen Sie diese, so dass das Ofeninnere wie auf der Abbildung zu sehen ist.



5.1.1 Einstellung der Mindestflamme

Das Ofenthermostat verfügt über eine Schraube zur Einstellung der Mindestflamme, die nach Abnehmen des Thermostatknobels zugänglich ist. Wenn der benutzte Gastyp gewechselt wird, muss die Mindestflamme wie nachstehend beschrieben, nachgestellt werden:



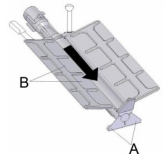
- Ofenbrenner anzünden und bei höchster Flamme und mit geschlossener Tür 10-15 Minuten lang an lassen.

Knobel auf Minimalflamme drehen, Knobel abziehen und mit einem Schlitzschraubenzieher die entsprechende Einstellung vornehmen. **Drehen Sie zuerst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und dann entgegen dem Uhrzeigersinn um die Flamme einzustellen. Für Erdgas eine komplette Umdrehung und für Flüssiggas 1/8 Umdrehung.**

- Bei Benutzung von Flaschengas muss die Einstellschraube ganz im Uhrzeigersinn gedreht werden. Der Durchmesser der By-Pass-Nadel wird in Punkt "5.2 Datentabelle für Brenner und Düsen" angegeben.
- Bei Verwendung von Stadt- oder Erdgas sollte die Schraube so eingestellt werden, dass wenn der Thermostatknobel von Höchstflamme auf Mindestflamme gedreht wird, die Flamme stets stabil und gleichmäßig bleibt. Ofentür schließen und nachprüfen, dass der Brenner auf Minimalflamme bleibt.

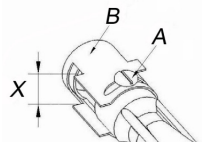
5.1.2 Auswechseln der Düse

- Befestigungsschrauben **A** des Ofenbrenners entfernen.
- Brenner **B** nach außen bewegen, bis die Düse zugänglich ist.
- Mit einem 7er Steckschlüssel die alte Düse herausnehmen und mit einer dem zu verwendenden Gastyp ersetzen (siehe Punkt "5.2 Datentabellen für Brenner und Düsen").



5.1.3 Einstellung der Primärluft des Ofenbrenners

- Einstellschraube "A" der Luftreglermuffe lösen.
- Luftreglermuffe "B" auf die Position des zu verwendenden Gastyps drehen (siehe nachstehende Tabelle).
- Einstellschraube wieder festdrehen und Dichtungen wieder einsetzen.
- Nach Abschluss des Vorgangs, Brenner wieder richtig zusammen bauen.



ERDGAS (N)

G30/G31 (LPG)

X=

4mm

10mm

Nach erfolgten Einstellungen muss das Typenschild auf der Ofenrückseite durch das mitgelieferte Typenschild für den entsprechenden Gastyp ersetzt werden.

In Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, muss die Anpassung an andere Gastypen von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

5.2. Datentabelle für Brenner und Düsen

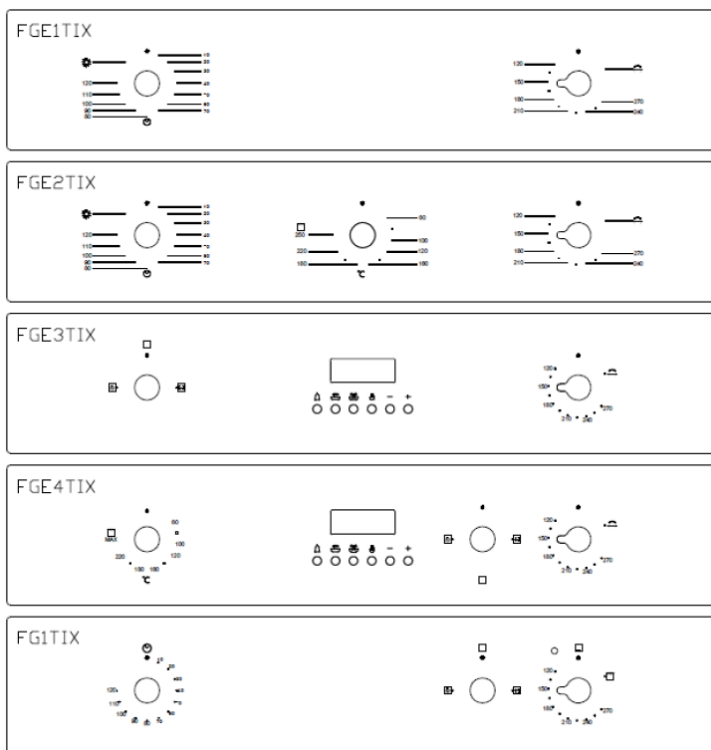
GASKATEGORIE:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)		
GASTYPEN:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30		<input type="checkbox"/> G30		
GASDRUCK (mbar):	29	37	29	37		50		
WÄRME EINTRITT (Hs)	Oberer Brenner: 1,7kW(124g/h) Unterer Brenner: 2,5kW(182g/h)		Oberer Brenner: 1,7kW(124g/h) Unterer Brenner: 2,5kW(182g/h)		Oberer Brenner: 1,7kW(124g/h) Unterer Brenner: 2,5kW(182g/h)		Oberer Brenner: 1,5kW(109g/h) Unterer Brenner: 2,5kW(182g/h)	
DÜSENGRÖSSE	Oberer: 0.65mm Unterer: 0.77mm		Oberer: 0.65mm Unterer: 0.77mm		Oberer: 0.65mm Unterer: 0.71mm		Oberer: 0.50mm Unterer: 0.65mm	
GASKATEGORIE:	I2H		I2E	I2E+		I2L		
GASTYPEN:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25		
GASDRUCK (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25		
WÄRME: EINTRITT (Hs)	Oberer Brenner: 1,5kW Unterer Brenner: 2,6kW		Oberer Brenner: 1,5kW Unterer Brenner: 2,6kW		Oberer Brenner: 1,5kW Unterer Brenner: 2,6kW		Oberer Brenner: 1,5kW Unterer Brenner: 2,6kW	
DÜSENGRÖSSE	Oberer: 0.93mm Unterer: 1,18mm		Oberer: 0.93mm Unterer: 1,18mm		Oberer: 0.93mm Unterer: 1,18mm		Oberer: 0.93mm Unterer: 1,18mm	
SPANNUNG / FREQUENZ: AC220-240V/50-60Hz ELEKTRISCHE LEISTUNG: 1,8kW								

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	FLASCHENGAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Düsendurchmesser 1/100mm	By-pass 1/100 mm	Reduzierte Wärmeleistung (W)	Leistung g/h G30	Leistung g/h G31
Ofen	2,5	77	41	700	189	186
Brenner	Nennwärmeleistung (kW)	ERDGAS - G20 20 mbar				
		Düsendurchmesser 1/100mm	Reduzierte Wärmeleistung (W)			
Ofen	2,6	118	700			

6. BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

Alle Bedienelemente und Kontrollleuchten befinden sich auf der Bedienblende. Die folgende Tabelle erklärt die verwendeten Symbole.

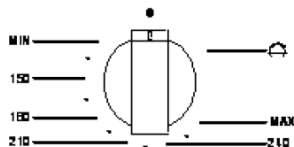


THERMOSTATKNEBEL

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Dieser Knebel zündet den Gasbrenner im Ofen an. Die Gartemperatur wird durch das Drehen des Knebels gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Min. und Max eingestellt.


Zum Einschalten des Gasofens, siehe Abschnitt "7.3 Verwendung des Gasofens".

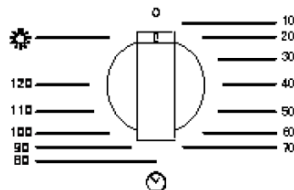


TIMER-KNEBEL

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Zur Verwendung der Zeitschaltuhr muss der Signalgeber aufgezogen werden, indem der Knebel im Uhrzeigersinn gedreht wird. Die Zahlen entsprechen den Minuten (maximal 120 Minuten). Die Einstellung ist progressiv und es können Positionen zwischen den Zahlen gewählt werden. Das akustische Signal am Ende der Garzeit unterbricht die Funktion des Ofens nicht.

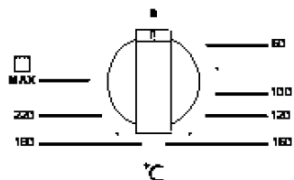
Die Position  schaltet die Beleuchtung im Inneren des Backofens während des normalen Betriebs (ohne Zeitschaltuhr) ein.



THERMOSTATKNEBEL


(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)


Die Gartemperatur wird durch das Drehen des Knebels gegen den Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Min. und Max eingestellt.

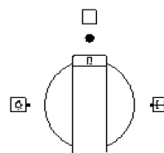


FUNKTIONSWAHLKNEBEL

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

Die Position  schaltet die Beleuchtung im Inneren des Backofens während des normalen Betriebs ein.


Die Position  schaltet die Beleuchtung und den Drehspieß im Inneren des Backofens während des normalen Betriebs ein.

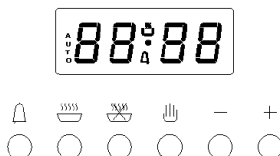


ELEKTRONISCHER TIMER 6 TASTEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)


Digitaluhr

- Uhrzeitanzeige:(0:00-24:00) und Minuten.
- Auf der Anzeige erscheinen 3 leuchtende Zahlen und "AUTO" wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Um die richtige Uhrzeit einzustellen, drücken Sie zuerst die Taste , dann die Taste + oder - um die Zahl zu erhöhen oder zu erniedrigen, bis die gewünschte Uhrzeit erscheint.




Einstellung des manuellen Betriebs (nur bei elektrischem Grill verfügbar).

Drücken Sie die Taste  um das Blinken der "AUTO" Anzeige zu stoppen.

Wenn "AUTO" blinkt (Automatik- oder Halbautomatikprogramm ist eingestellt), drücken Sie die Taste  um "AUTO" zu stoppen und führen Sie dann mit dem Handbetrieb fort.

Automatikbetrieb (Einstellung der vollautomatischen Start- und Endezeit, nur bei elektrischem Grill verfügbar).

1. Drücken Sie die Taste , um die Grillzeit einzustellen.

2. Drücken Sie die Taste , um das Ende der Grillzeit einzustellen.

3. Die Temperaturen und Grillarten werden durch Drehen des Thermostat- und Wahlknobels eingestellt.

Nach den Einstellungen wird, "AUTO" blinken, das heißt, dass der Grillvorgang im Ofen eingestellt ist.

Zum Beispiel: Die Grillzeit soll 45 Betragen und um 14:00 Uhr enden.


Drücken Sie die Taste,  und stellen Sie die Grillzeit auf 45 Minuten ein.

Drücken Sie die Taste , um die Grillzeit um 14:00 Uhr zu beenden.

Nach diesen Einstellungen erscheint auf dem Display die tatsächliche Uhrzeit (Stunde/Minute) und "AUTO" blinkt, das heißt dass der Grillvorgang automatisch gespeichert wurde.

Wenn die Uhr 13:15 (oder zwischen 13:14-13:15) anzeigt, wird der Ofen automatisch eingeschaltet.



Während der Grillzeit werden  und "AUTO" ständig blinken.

Wenn die Uhr 14:00 zeigt endet der Grillvorgang automatisch. Das Alarmsignal ertönt und "AUTO" blinkt. Drücken Sie die Taste  um das Alarmsignal zu stoppen.


Halbautomatikbetrieb (Einstellung der automatischen Start- und Endezeit, nur bei elektrischem Grill verfügbar).



A. Stellen Sie die Grillzeitgrenze (maximal 10 Stunden):



Drücken Sie die Taste , um die Grillzeit einzustellen.

Der Ofen startet sofort,  und "AUTO" blinkt. Nachdem das Grillen beendet ist, wird der Grillvorgang automatisch unterbrochen. "AUTO" blinkt und das Alarmsignal ertönt. Das Alarmsignal wird durch Drücken der Taste  unterbrochen .

B. Einstellung der Endezeit (maximal 23 Uhr 59 Minuten):


Drücken Sie die Taste , um die Endezeit einzustellen.





Der Ofen startet sofort,  und "AUTO" blinkt. Bei Erreichen der eingestellten Endezeit wird der Grillvorgang automatisch unterbrochen. "AUTO" blinkt und das Alarmsignal ertönt. Das Alarmsignal wird durch Drücken der Taste  unterbrochen .

Wenn die entsprechende Taste gedrückt wird, wird der eingestellte Grillvorgang angezeigt. Wenn die Taste  gedrückt wird und die Zeit auf "0" zurückgesetzt wird, wird der Grillvorgang storniert. Wenn die Taste  gedrückt wird, geht der Ofen auf Handbetrieb zurück.

Zeitschaltuhr

Die maximale Einstellung ist 23 Stunden und 59 Minuten.

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste , und dann die Taste + oder -, bis die gewünschte Zeit auf dem Display erscheint.

Nach der Einstellung erscheint die korrekte Zeit (Stunde, Minute) und die Taste  auf dem Display. Wenn Sie die Taste  drücken, erscheint die verschobene Zeit. Sobald die Zeit erreicht wird, verschwindet  und das Alarmsignal ertönt erneut. Drücken Sie die Taste  um das Alarmsignal zu stoppen.

Anmerkung: Nach Drücken der entsprechenden Taste erfolgt die Einstellung in 5 Sekunden. Bei Stromausfall verschwindet sowohl der eingestellte Vorgang als auch die tatsächliche Uhrzeit (Stunde, Minute). Wenn die Stromzufuhr wieder hergestellt ist erscheinen auf dem Display drei "0" und "AUTO". Der Ofen setzt sich automatisch zurück.

7. ANWENDUNG DES OFENS

7.1 Vorsichtsmaßnahmen und allgemeine Hinweise

Vor der ersten Verwendung den Backofen und den Grill über einen angemessenen Zeitraum auf maximale Temperatur erhitzen, um gegebenenfalls ölhaltige Herstellungsrückstände auszubrennen, die den Speisen schlechte Gerüche verleihen könnten.

Um einen unangenehmen Kontakt mit dem Dampf im Ofen zu vermeiden, sollte die Backofentür in zwei Phasen geöffnet werden: Die Tür zuerst leicht (ca. 5 cm), 4-5 Sekunden lang öffnen, und anschließend ganz öffnen. Wenn Sie die Speisen während dem Garvorgang prüfen oder bearbeiten müssen, öffnen Sie die Tür so kurz wie möglich um ein starkes Abfallen der Temperatur im Innenraum zu vermeiden, und das gute Gelingen des Garvorgang nicht zu beeinträchtigen wird.

7.2 Kühlgebläse (nur bei einigen Modellen)

Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das wenige Minuten nach Beginn des Garvorgangs eingeschaltet wird. Der Ventilatorbetrieb bewirkt einen normalen Luftstrom, der oben, durch die Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Backofens für kurze Zeit in Betrieb sein kann.

7.3 Verwendung des Gasofens


7.3.1 Elektronische Funkenzündung

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, drücken Sie den Thermostatknobel und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf MAX Stellung; die elektronische Funkenzündung wird automatisch aktiviert. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Knobel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, den Einschaltversuch unterbrechen, die Ofentür vollständig öffnen und erst nach 1 Minute einen erneuten Versuch starten.



7.3.2 Manuelle Zündung

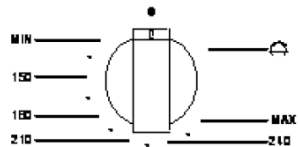
Öffnen Sie die Ofentür vollständig, und drehen Sie den Thermostatknobel gegen den Uhrzeigersinn. Zünden Sie einen Streichholz an und halten Sie die Flamme an das Ende der Flammenröhre **A** in der Mitte des Ofenbodens. Drücken Sie nun den Thermostatknobel. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Knobel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat. Prüfen Sie durch die Inspektionsöffnung **B**, dass der Brenner richtig angezündet ist. Die Gartemperatur wird durch Drehen des Knobels im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert eingestellt, der zwischen 50° und 231° gewählt werden kann.



Bei ungewolltem Ausschalten des Brenners, stellen Sie den Knobel auf Ausschalt-Position () und lassen Sie mindestens eine Minute vergehen, um diesen erneut anzuzünden.


7.4 Verwendung des Grills

- Zur Aktivierung der elektrischen Grillfunktion, drehen Sie einfach den Thermostatknobel des Backofens auf die Position .
- Zur Aktivierung der Gasgrillfunktion, drehen Sie einfach den Thermostatknobel des Backofens auf die Position .



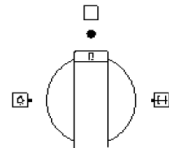
ACHTUNG: DER GASOFEN UND DER GRILL/DREHGRILL KÖNNEN IN KEINEM FALL GLEICHZEITIG BENUTZT WERDEN.

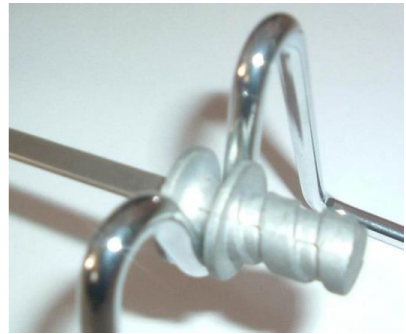
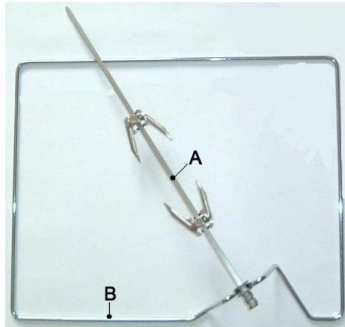
7.4.1 Verwendung des Grills + Drehgrills

Setzen Sie den Spieß in die Drehgrillbuchse ein und wählen Sie die Grillfunktion (Beim Gasgrillmodell müssen sie den **FUNKTIONSWAHLKNEBEL** auf Position  drehen).

7.4.2 Verwendung des Drehgrills mit normalem Ofen

Schieben Sie den Drehgrillrost "B" in das zweite Schienenpaar von unten ein, und fügen sie den Spieß "A" in die Bohrung im hinteren Backofenteil ein.





7.5 Wichtige Hinweise

- Die Grillzeit darf auf keinen Fall 60 Minuten überschreiten.
- Bei emaillierten Modellen müssen Grill- und Drehgrillvorgänge mit leicht geöffnetem Ofentür und eingesetztem Knebelschutz (mitgeliefert) vorgenommen werden.
- Während und nach dem Grillbetrieb können sich die zugänglichen Teile stark erhitzen. Halten Sie daher Kinder immer vom Gerät fern.
- Bei der Verwendung des Drehspießes wird empfohlen, eines der mit dem Herd gelieferten Fettpfannen in die erste Einsatzebene von unten einzusetzen. Dadurch wird das ggf. abtropfende Fett aufgefangen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Pfannen und Roste aus dem Garraum entfernen.
- Den Backofenboden während des Garvorgangs nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken und keine Kochtöpfe oder Pfannen darauf ablegen, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu vermeiden.
Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht beeinträchtigt.

8. REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor jegliche Arbeiten ausgeführt werden, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.

8.1 Reinigung von Edelstahl

Die Teile aus Edelstahl werden optimal erhalten, wenn sie nach jedem Gebrauch des Backofens regelmäßig gereinigt werden (bei abgekühltem Gerät).

8.2 Tägliche Reinigung

Zur Reinigung und Pflege der Oberflächen aus Edelstahl immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen.

Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

8.3 Flecken oder Speiserückstände

Verwenden Sie keine Putzschwämme aus Metall oder scharfkantige Schaber, die die Oberflächen beschädigen könnten.

Verwenden Sie die üblichen, nicht scheuernden Produkte und ggf. ein Werkzeug aus Holz oder Kunststoff.

Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Tuch aus Mikrofasern trocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z.B. Marmelade). Diese Art von Speisen kann bei längerem Antrocknen die Beschichtung im Inneren des Backofens beschädigen.

8.4 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).

Alle abnehmbaren Teile entfernen.

Die Roste mit heißem Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln reinigen, spülen und trocknen.

Reinigung der Türverglasung

Die Türverglasung sollte stets sauber sein. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.

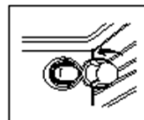
9. AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG

Der Backofen bedarf regelmäßig kleiner Wartungseingriffe. Darüber hinaus sind auch Verschleißteile zu ersetzen (beispielsweise Dichtungen, Lampen usw.). Nachfolgend finden Sie die spezifischen Anweisungen für jeden einzelnen Wartungseingriff.

Bevor jegliche Arbeiten ausgeführt werden, die eines Zugriffs auf unter Spannung stehender Teile bedarf, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

9.1 Austausch der Backofenleuchte

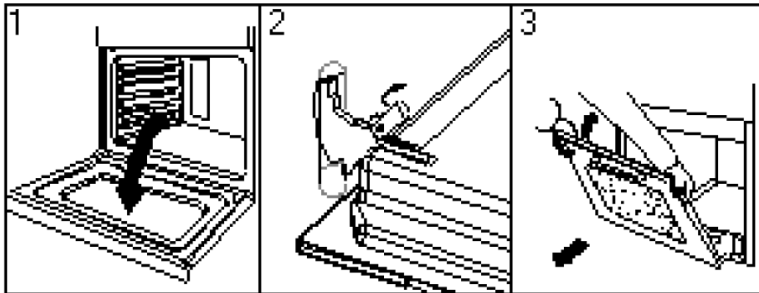
- Ofen von der Stromversorgung durch Betätigung des Hauptschalters trennen; oder Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn diese zugänglich ist.
- Glasabdeckung des Leuchtröhrenträgers abnehmen.
- Leuchtröhre ausschrauben und durch eine neue, hitzebeständige (300 °C) Lampe mit den folgenden Eigenschaften, ersetzen:
 - Spannung: 220-240V
 - Watt: 25W
 - Typ: E 14
- Glasabdeckung wieder auflegen und Ofen wieder an das Stromnetz anschließen.



9.2 Ausbau der Tür

Für eine intensivere Reinigung kann die Backofentür entfernt werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- Tür ganz öffnen.
- Die zwei Zapfen in den Scharnieröffnungen heben und drehen.
- Tür an beiden Seiten halten, und Tür langsam, aber nicht vollkommen, schließen.
- Tür nach außen und heraus ziehen.



Um die Tür wieder einzubauen folgen sie den gleichen Schritten aber in umgekehrter Reihenfolge.

9.3 Entfernung der Dichtungen

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden.

Bevor Sie die Dichtung entfernen, bauen Sie die Tür, wie oben erklärt, aus. Nach dem Ausbau der Tür, heben Sie die Haken an den Ecken, wie in der Abbildung gezeigt.

10. TECHNISCHE ANGABEN

Innenabmessungen des Ofens:

Breite	43,5 cm
Tiefe	40 cm
Höhe	32 cm



Garraum 56 Liter

Spannung und Frequenz der Stromversorgung:

220-240V ~50/60Hz oder 50Hz

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Gázsütő

Köszönjük, hogy a termékünket választotta.

Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Ez tartalmazza a készülék megjelenésének és működési képességének fenntartásához szükséges összes szükséges utasítást.

Tartalomjegyzék

1. HASZNÁLATI ÓVINTÉZKEDÉSEK
2. MEGSEMMISÍTÉSI UTASÍTÁSOK - KÖRNYEZETVÉDELMI POLITIKÁNK
3. BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK
4. A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE
5. ÁTÁLLÁS MÁS GÁZTÍPUSRA
6. AZ ELŐLAPI SZABÁLYZÓK LEÍRÁSA
7. A SÜTŐ HASZNÁLATA
8. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
9. RENDKÍVÜLI KARBANTARTÁS
10. MŰSZAKI ADATOK

Használati óvintézkedések

1. HASZNÁLATI ÓVINTÉZKEDÉSEK

JELEEN HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ SZERVES RÉSZE A KÉSZÜLÉKNEK. VIGYÁZZON RÁ ÉS TARTSA ELÉRHETŐ HELYEN A SÜTŐ EGÉSZ ÉLETTARTAMA ALATT.

ARRA KÉRJÜK ÖNT, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL AZ ÚTMUTATÓT ÉS AZ ÖSSZES BENN TALÁLHATÓ INFORMÁCIÓT. TARTSA A KÉSZÜLÉKHEZ BIZTOSÍTOTT FŰVÓKAKÉSZLETET IS BIZTONSÁGOS HELYEN. A BESZERELÉST CSAK SZAKKÉPZETT SZEMÉLY ÉS CSAK A VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK BETARTÁSÁVAL VÉGEZHETI. A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS ÉS MEGFELEL AZ ÉRVÉNYES **EK IRÁNYELVEKNEK**. A KÉSZÜLÉK KIALAKÍTÁSA A KÖVETKEZŐ FUNKCIÓK ELLÁTÁSÁRA TESZI ALKALMASSÁ: **ÉTELEK FŐZÉSE ÉS MELEGÍTÉSE**; MÁSRA VALÓ HASZNÁLAT NEM RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLATNAK MINŐSÜL.

A GYÁRTÓ NEM VÁLLAL SEMMILYEN FELELŐSÉGET, HA A KÉSZÜLÉKET A FENT LEÍRTAKTÓL ELTÉRŐ CÉLRA HASZNÁLJÁK.

SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET A SZOBÁK FŰTÉSÉRE.

NE HAGYJA FELÜGYELET NÉLKÜL A LAKÁSBAN A CSOMAGOLÓANYAG MARADVÁNYOKAT. A KÜLÖNBÖZŐ CSOMAGOLÓANYAGOKAT VÁLOGASSA SZÉT TÍPUS SZERINT ÉS JUTTASSA EL A LEGKÖZELEBBI SZELEKTÍV HULLADÉKGYŰJTŐ HELYRE.



Az áthúzott gurítható szemetes jelentése:

Ne dobja a szelektálatlan háztartási hulladékok közé, használja a szelektív hulladékgyűjtőt.

Érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a rendelkezésre álló gyűjtési rendszerekről.

Ha az elektromos készülékeket szemétkukába vagy kukába dobják, akkor a veszélyes anyagok bejuthatnak a talajba és azon keresztül a táplálékláncba, tönkretéve az Ön egészségét és környezetét.

Amikor a régi készülékét újra cseréli, a kereskedő köteles a régi készüléket ingyenesen megsemmisítésre átvenni.

SOHA NE ZÁRJA LE A SZELLŐZÉSHEZ ÉS HŐELVEZETÉSHEZ BIZTOSÍTOTT NYÍLÁSOKAT ÉS RÉSEKET.

A KÉSZÜLÉK ADATTÁBLÁJÁT TILOS ELTÁVOLÍTANI.

SOHA NE HASZNÁLJON ACÉLSZIVACSOkat VAGY ÉLES KAPARÓKAT; TÖNKRETEHETIK A FELÜLETEKET.

HA SZÜKSÉGES, A FA VAGY A MŰANYAG EDÉNYEK TISZTÍTÁSÁHOZ HASZNÁLJON ÁLTALÁNOS, NEM DÖRZSHATÁSÚ TERMÉKEKET. ALAPOSAN ÖBLÍTSE LE ÉS PUHA RONGGYAL VAGY SZARVASBŐRREL SZÁRÍTSA MEG.

NE HAGYJON NAGY CUKORTARTALMÚ ÉTELEKET (PL. JAM) A SÜTŐBEN SZÁRADNI. HA TÚL SOKÁIG SZÁRADNÁNAK, TÖNKRETEHETIK A SÜTŐ BELSŐ ZOMÁNCOZÁSÁT.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a fenti előírások figyelmen kívül hagyásából vagy a készülék akár egy alkatrészének az átalakításából, valamint nem eredeti pótalkatrész használatából adódó sérülésekért vagy károkért.

Környezetvédelem - Megsemmisítési utasítások

2. MEGSEMISÍTÉSI UTASÍTÁSOK - KÖRNYEZETVÉDELMI POLITIKÁNK

A termékünk csomagolásához csak nem-szennyező, környezetbarát, újrahasznosítható anyagokat használtunk. Javasoljuk, hogy működjön együtt a csomagolás megfelelő megsemmisítésében. Érdeklődjön a helyi kereskedőjénél vagy a kompetens helyi szervezeteknél a gyűjtő-, újrahasznosító és személtérakó helyek címéről.

Ne hagyja szanaszét a csomagolást, még annak egy részét sem. A csomagoló anyagok, különösen a műanyag zacskók, fulladásveszélyt jelentenek a gyerekek számára.

A régi készülékét is megfelelően kell megsemmisíteni.

Fontos: juttassa el a készülékét ahhoz a helyi szervezethez, amely jogosult a leselejtezett készülékeket begyűjteni.

A megfelelő megsemmisítés lehetővé teszi értékes anyagok intelligens újrahasznosítását.

A készülék leselejtezése előtt fontos, hogy eltávolítsa az ajtókat, míg a polcokat abban a pozícióban hagyja, ahogy használta, hogy a gyerekek nehegy beszoruljanak a sütőbe játék közben. Valamint távolítsa el és darabolja fel a tápvezetékét és a csatlakozóját is.

Biztonsági óvintézkedések

3. BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

LÁSD A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT AZ ELEKTROMOS- VAGY GÁZKÉSZÜLÉKEK ÉS A SZELLŐZTETÉSI FUNKCIÓK BESZERELÉSI UTASÍTÁSAIHOZ.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN, A VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKNAK MEGFELELŐEN, AZ ÖSSZES ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKET CSAK SZAKKÉPZETT SZEMÉLY, SZERELHETI BE ÉS JAVÍTHATJA.

A BESZERELÉSSEL MEGBÍZOTT SZERELŐINK GARANTÁLJÁK A MEGFELELŐEN KIVITELEZETT MUNKÁT.

A GÁZ- VAGY ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEKET CSAK MEGFELELŐEN KÉPZETT SZAKEMBEREK SZERELHETIK LE. A TÁPVEZETÉK CSATLAKOZÓ DUGÓJÁNAK ÉS A HOZZÁTARTOZÓ ALJZATNAK AZONOS TÍPUSÚNAK KELL LENNIÜK ÉS MEG KELL FELELNIÜK A VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKNAK.

A CSATLAKOZÓ ALJZATNAK AKKOR IS ELÉRHETŐNEK KELL MARADNIA, HA A KÉSZÜLÉKET MÁR BEÉPÍTETTÉK A HELYÉRE.

A CSATLAKOZÓ DUGÓT SOHA NE A VEZETÉK HÚZÁSÁVAL TÁVOLÍTSA EL AZ ALJZATBÓL.

A KÉSZÜLÉKET AZ ELEKTROMOS RENDSZEREK BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSAINAK MEGFELELŐEN KELL FÖLDELNI. A BESZERELÉS UTÁN AZONNAL VÉGEZZEN GYORSTESZTET A KÉSZÜLÉKEN, A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓBAN ALÁBB LEÍRT UTASÍTÁSOKAT KÖVETVE. HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK, VÁLASSZA LE AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRÓL ÉS LÉPJEN KAPCSOLATBA A LEGKÖZELEBBI SZERVIZKÖZPONTTAL. SOHA NE KÍSÉRELJE MEG A KÉSZÜLÉKET MEGJAVÍTANI!

SOHA NE HELYEZZEN GYŰLÉKONY TÁRGYAKAT A SŰTŐBE! HA VÉLETLENŰL BEKAPCSOLÓDNA A KÉSZÜLÉK, AKKOR EZ TÜZET OKOZHAT.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLAT KÖZBEN ÁTFORRÓSODHAT. SOHA NE ÉRINTSE MEG A FŰTŐELEMEKET A SŰTŐBEN!

A KÉSZÜLÉK CSAK FELNŐTTEK ÁLTALI HASZNÁLATRA SZOLGÁL. TARTSA A GYEREKEKET MEGFELELŐ TÁVOLSÁGBAN A KÉSZÜLÉKTŐL ÉS NE ENGEDJE NEKIK, HOGY JÁTSZANAK VELE!

A GRILL MŰKÖDÉSE KÖZBEN AZ ELÉRHETŐ RÉSZEK ÁTFORRÓSODHATNAK. **TARTSA A GYEREKEKET**

A KÉSZÜLÉKTŐL MEGFELELŐ TÁVOLSÁGBAN!

A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE ELŐTT AZ ÖSSZES CÍMKÉT ÉS KÜLSŐ- ÉS BELSŐ VÉDŐFÓLIÁT EL KELL TÁVOLÍTANI!

MINDEN HASZNÁLAT UTÁN ELLENŐRIZZE, HOGY A SZABÁLYZÓGOMBOK 0 (KIKAPCSOLT) ÁLLÁSBA VANNAK-E!

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a fenti előírások figyelmen kívül hagyásából vagy a készülék akár egy alkatrészének az átalakításából, valamint nem eredeti pótalkatrész használatából adódó sérülésekért vagy károkért.

Utasítások a beszerelést végző személy számára

4. A KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

A beszerelést csak szakképzett személy és csak a vonatkozó előírások betartásával végezheti.

4.1 Elektromos bekötés

A készülék adattábláját tilos eltávolítani!

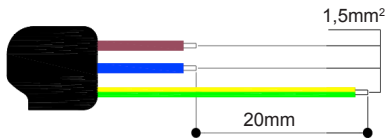
A készüléket az elektromos rendszerek biztonsági előírásainak megfelelően kell földelni!

Ha állandó kialakítással akarja csatlakoztatni a hálózati áramot, egy olyan többpólusú kapcsolót kell beszerelnie a készülék és a hálózat közé, amelynél az érintkezők közötti hézag legalább 3 mm, és könnyen hozzáférhető helyen van a készülék közelében.

Ha csatlakozó dugót és aljzatot használ, akkor ellenőrizze, hogy azonos típusúak-e. Ne használjon reduktorokat, adaptereket vagy áthidalásokat, mivel ezek túlmelegedést és égési sérülést okozhatnak.

Működtetés 220-240 V~ feszültséggel: háromeres H05RR-F

kábelt használjon
(3 x 1,5 mm² kábel).



A földelő vezetéknek (sárga-zöld) legalább 20 mm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a többi olyan vezetéknek, amelyek a készülékhez csatlakoznak.

A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget a fenti előírások figyelmen kívül hagyásából vagy a készülék akár egy alkatrészének az átalakításából adódó sérülésekért vagy károkért.

4.2 A sütő pozícionálása

Csak szakképzett személy és az is csak a készülékhez biztosított használati útmutató betartásával végezheti a készülék beszerelését. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a nem megfelelő beszerelésért, amely kárt okozhat személyekben, állatokban és tárgyakban is.

Fontos:

- Bármilyen beállítási vagy karbantartási munka elvégzése előtt a készüléket áramtalanítani kell;
- A szellőzőhöz való csatlakoztatáshoz légcsatortnát kell használni;
- funérlemezes borítást olyan ragasztóval kell összeszerelni, amely kibírja a 100°C hőmérsékletet.

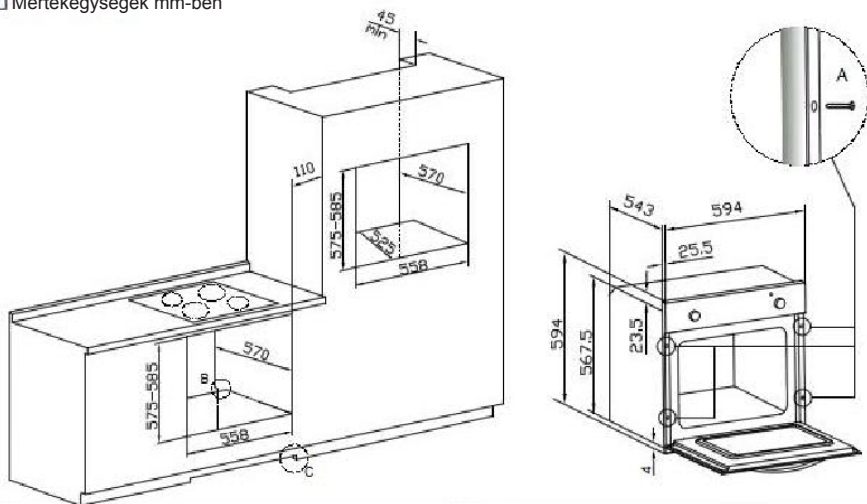
A beépített sütők beszerelése

Annak érdekében, hogy biztosítsa a beépített készülék megfelelő működését, a készüléket tartalmazó szekrénynek megfelelőnek kell lennie.

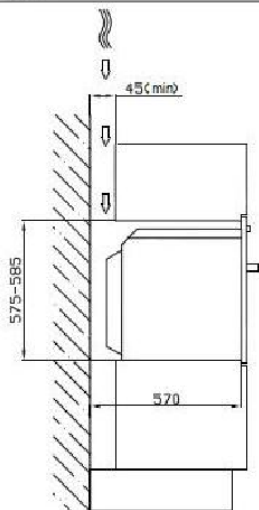
A készülék kialakítása lehetővé teszi a hőálló anyagú szekrényekbe való beépítést (3. osztály). Amikor alsó konyhaszekrénybe építi be tartsa be az 1., 2., és 3. ábrán látható távolságokat. Amikor beépített gázsütővel rendelkező alsó konyhaszekrénybe építi be tartsa be az 1-3. ábrán látható távolságokat, hagyjon legalább 110 mm hézagot bármelyik oldalfaltól, ahogy az az 1. ábrán látható. Ha magas egységekbe építi be tartsa be az 1-2. ábrán látható távolságokat, nem elfeledkezve arról, hogy az egység tetejének/hátuljának egy 45 mm mély nyílással kell rendelkeznie. Tekerje be a 4 db "A" csavart a keretbe (1. ábra). Alsó konyhaszekrénybe való beépítéskor győződjön meg arról, hogy az egység hátulja az 1. ábrához (B) hasonló nyílással rendelkezik, és hogy az egység eleje/alja legalább 45×560 mm nagyságú nyílással rendelkezik, hasonlóan az 1-3 (C) ábrához, vagy a nyílás ablakredőnszerű és legalább 45×560 mm nyílással rendelkezik. Lásd a gázsütőhöz mellékelt beállítási és rögzítési utasításokat.

Az aktuális biztonsági előírásoknak megfelelően biztosítani kell, hogy a készülék beépítése után a sütő elektromos részeihez ne lehessen hozzáférni.

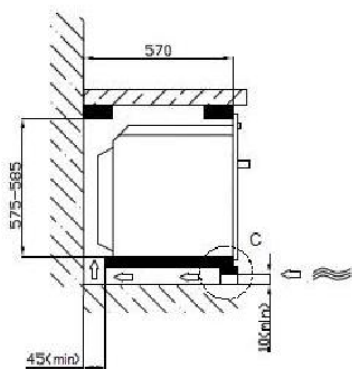
1 Mértékegységek mm-ben



2



3



Biztosítani kell, hogy az összes olyan alkatrészt csak szerszámmal lehessen eltávolítani, amely biztosítja a készülék biztonságos működését.

A sütő szekrénybe való behelyezésekor soha ne az ajtajánál fogva emelje meg. Ne fejtsen ki túl nagy erőt az ajtó kinyitásához.

4.3 A szoba szellőzése

A készülék az előírások szerint, csak olyan helységbe helyezhető el, ahol állandó szellőzés található. A készülék elhelyezésére szolgáló szobában a levegő áramlásának elegendőnek kell lennie a gáz megfelelő égéséhez és a szoba szellőzéséhez. A rácsozattal védett levegő beömlőnyílásoknak megfelelő méretűnek kell lenniük (lásd az ide vonatkozó előírásokat) és úgy kell elhelyezkedniük, hogy részlegesen se lehessen ezeket elzárni. A konyhát megfelelően kell szellőztetni ahhoz, hogy a főzési folyamatok közben keletkezett hő és pára távozzon: ehhez nyitva kell tartani egy ablakot vagy hosszabb használat esetén az elszívó ventilátorok sebességét kell növelni.

4.4 Füstgázok elvezetése

A füstgázok elvezetése történhet megbízható természetes elszívással a kéményen keresztül vagy ventilátoros elszívó rendszerrel. A hatékony elszívórendszer megtervezését bizzuk szakemberre, aki a tervezésnél figyelembe veszi az előírt távolságokat és elhelyezést. A beszerelés után a szakembernek ki kell adnia a megfelelőségi nyilatkozatot.

4.5 A gáz bekötése

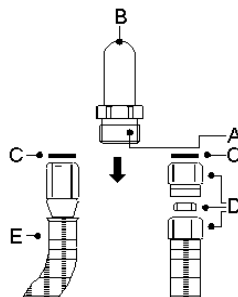
Bekötés részcsővel:

A gázhálózatba való bekötésnek olyannak kell lennie, hogy az ne fejtse ki a készülékre semmilyen nyomást vagy feszítő erőt. Bekötéshez használhat két kúpelemes D adapter egységet és mindig helyezze be a készülékhez biztosított C tömítést.

Bekötés acéltömlővel:

Csak az előírásoknak megfelelő folyamatos-falú acéltömlőt használjon és mindig helyezze be a készülékhez biztosított C tömítést az A szerelvény és az E tömlő közé.

A tömlőhöz való csatlakoztatás során a csővezeték teljes hossza nem lehet 2 m-nél több; ügyeljen arra, hogy a tömlők ne érintsenek mozgó alkatrészeket és ne nyomódjanak össze.



5. ÁTÁLLÁS MÁS GÁZTÍPUSRA

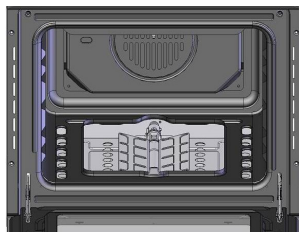
Mielőtt az alábbi műveleteket elvégezné, áramtalanítsa a gépet.

A készülék tesztelése G20 (2H) földgázzal, 20 mbar nyomáson történt. Ha más gáztípussal kívánja használni a készüléket, akkor az égőfűvókát le kell cserélni és a gázszелеpet át kell állítani. A fűvóka cseréjét az alábbi leírás szerint kell elvégezni.

5.1 A sütő égőfejének beállítása

A sütő égőfejének a beállításához nyissa ki a sütő ajtaját és tegye a következőket:

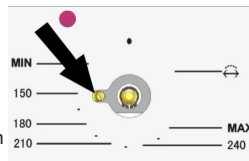
- Távolítsa el az összes tartozékot (edényeket, polcokat és acél vezetősíneket);
- Emelje fel a sütő fenéklemezét és húzza ki annyira, hogy a sütő belseje ábrán látható módon nézzen ki.



5.1.1 A minimális beállítás módosítása

A sütő termosztátján található egy csavar a minimális beállítás módosításához, amelyhez úgy lehet hozzáférni, ha eltávolítja a termosztát gombját. Amikor a használt gáz típusát megváltoztatja, a minimális beállítást az alábbi módon kell módosítani:

- Gyűjtsa be a sütő égőfejt és becsukott sütőajtó mellett a legmagasabb beállításon hagyja égni 10-15 percig.

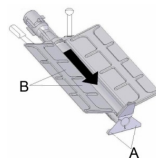


Majd fordítsa el a gombot a minimális hőmérséklet beállításához, távolítsa el a gombot és egy laposfejű csavarhúzó segítségével állítsa be. **Először fordítsa a gombot óramutató járásának irányába teljesen, majd ellenkező irányba tekerve állítsa be a lángot. Földgáz esetén egy fordulatot kell tekernie, míg LPG esetén csak 1/8 fordulatnyit.**

- Gázpalackból használt gáz esetén a szabályzócsavart teljesen el kell fordítani óramutató járásának irányába. A tűszelep átmérője az "5.2 Égőfej és fűvóka adattáblázatok" fejezetben található.
- Amikor városi- vagy földgázt használ, úgy állítsa be a csavart, hogy amikor a termosztát gombját a maximális beállításról a minimális beállításra tekeri a lángnak akkor is stabilnak és egységesnek kell maradnia. Zárja be a sütő ajtaját és ellenőrizze, hogy az égőfej egybe marad-e a minimális beállításnál is.

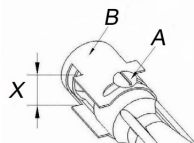
5.1.2 Fűvóka cseréje

- Tekerje ki a sütő égőfejének Arőgzítőcsavarját.
- Mozgassa kifelé a "B" égőfejet, amíg a fűvóka elérhetővé válik.
- 7-es csőkulccsal csavarozza ki és távolítsa el a fűvókát, lecserélve arra, amely megfelel a használni kívánt gáztípusának (lásd "5.2 Égőfej és fűvóka adattáblázatok").



5.1.3 A sütőégőfej elsődleges légáramának beállítása

- Tekerje ki a légáramszabályzó hüvelyből az "A" szabályzócsavart;
- Fordítsa el a "B" szabályzóhüvelyt a használni kívánt gáz típusának pozíciójába az alábbi táblázat szerint;
- Húzza meg a szabályzócsavart és állítsa helyre a tömítéseket;
- A művelet befejeztével szerelje vissza megfelelően az égőfejet.



FÖLDGÁZ (N)

G30/G31 (LPG)

X=

4mm

10mm

A művelet befejeztével cserélje ki a sütő hátulján található adattáblát arra, amelyet az új gáztípushoz biztosítottak.

Az érvényben lévő biztonsági előírások szerint az átállítást másik gáztípusra csak szakember végezheti.

5.2 Égőfej és fűvóka adattáblázatok

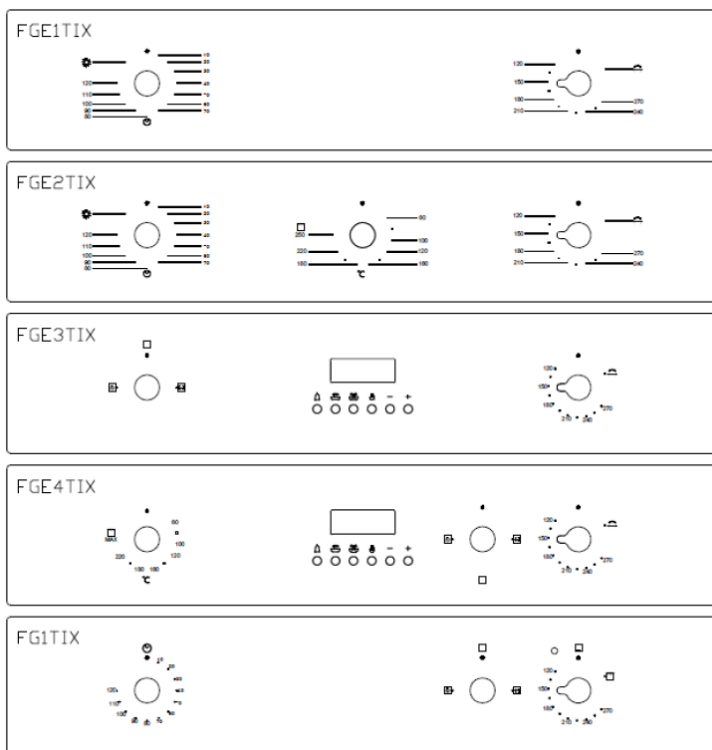
GÁZKATEGÓRIA:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
GÁZTÍPUSOK:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	
GÁZNYOMÁS (mbar):	29	37	29	37	50	
FŰTÉSI TELJESÍTMÉNY(Hs)	Felső égőfej: 1,7kW(124g/h) Alsó égőfej: 2,5kW(182g/h)		Felső égőfej: 1,7kW(124g/h) Alsó égőfej: 2,5kW(182g/h)		Felső égőfej: 1,5kW(109g/h) Alsó égőfej: 2,5kW(182g/h)	
INJEKTOR MÉRETE	Felső: 0,65mm Alsó: 0,77mm		Felső: 0,65mm Alsó: 0,77mm		Felső: 0,65mm Alsó: 0,71mm	
GÁZKATEGÓRIA:	I2H		I2E	I2E+		I2L
GÁZTÍPUSOK:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
GÁZNYOMÁS (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25
FŰTÉS: TELJESÍTMÉNY(Hs)	Felső égőfej: 1,5kW Alsó égőfej: 2,6kW		Felső égőfej: 1,5kW Alsó égőfej: 2,6kW		Felső égőfej: 1,5kW Alsó égőfej: 2,6kW	
INJEKTOR MÉRETE	Felső: 0,93mm Alsó: 1,18mm		Felső: 0,93mm Alsó: 1,18mm		Felső: 0,93mm Alsó: 1,18mm	
FESZÜLTÉSÉ / FREKVENCIA: AC220-240V/50-60Hz						
ELEKTROMOS TELJESÍTMÉNY: 1,8kW						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Égőfej	Névleges fűtési teljesítmény (kW)	GÁZPALACK - G30/G31 28/37 mbar				
		Fúvóka átmérője 1/100 mm	Tűszelep 1/100 mm	Csökkentett fűtési teljesítmény (W)	Áramlási sebesség g/h G30	Áramlási sebesség g/h G31
Sütő	2,5	77	41	700	189	186
Égőfej	Névleges fűtési teljesítmény (kW)	FÖLDGÁZ - G20 20 mbar				
		Fúvóka átmérője 1/100 mm	Csökkentett fűtési teljesítmény (W)			
Sütő	2.6	118	700			

6. AZ ELŐLAPI SZABÁLYZÓK LEÍRÁSA

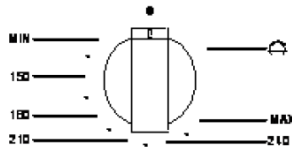
A főző szabályzó- és ellenőrző berendezései mind az előlapon találhatóak. Az alábbi táblázat magyarázza el a jelöléseket.



TERMOSZTÁTGOMB (CSAK NÉHÁNY MODELLEN)


Ez a gomb gyűjtja be a sütőben az égőfejet. A főzési hőmérséklet a gomb óramutató járásával ellenkező irányba való elfordításával állítható be a Min. és a Max. közötti kívánt értékre.

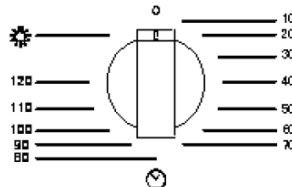
A gázsütő begyújtási utasításait lásd a "7.3 Gázsütő használata" című fejezetben.



IDŐZÍTŐGOMB (CSAK NÉHÁNY MODELLEN)

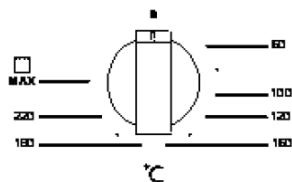
Az időzítő használatához fordítsa el a gombot óramutató járásának megfelelő irányba a hangjelző beállítása érdekében. A számok percek jeleznek (maximum 120 perc). A fokozatskálán és a számok közötti pozíciók is beállíthatók. A főző hangjelzése végén nem kapcsol ki a sütő.

A  beállítás normál üzem során (időzítés nélkül) bekapcsolja a sütőben a világítást.





TERMOSZTÁTGOMB (CSAK NÉHÁNY MODELLEN)

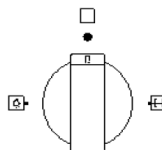
A főzési hőmérséklet a gomb óramutató járásával megegyező irányba való elfordításával állítható be a Min. és a Max. közötti kívánt értékre.



FUNKCIÓ KAPCSOLÓGOMBJA (CSAK NÉHÁNY MODELLEN)


A  beállítás normál üzem során (időzítés nélkül) bekapcsolja a sütőben a világítást.

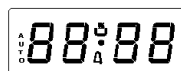
A(z)  beállítás bekapcsolja a világítást és a forgónyársat a sütőben normál működés közben.



6 GOMBOS ELEKTRONIKUS IDŐZÍTŐ (CSAK NÉHÁNY MODELLEN)


Digitális óra

- Mutatja az órát: (0:00-24:00) és a perceket.
- A képernyőn 3 világító szám és az "AUTO" felirat jelenik meg, ha áram alatt van a készülék.
- Annak érdekében, hogy a megfelelő időt beállítsa nyomja meg először a(z)  gombot, majd a + vagy - gombot, a számok előre vagy visszaállításához, amíg a pontos idő meg nem jelenik.




Manuális műveletbeállítás (csak az elektromos grillezón lehetséges)

Nyomja meg a(z)  gombot a villogó "AUTO" felirat eltávolításához.

Ha az "auto" felirat villog (automata vagy félautomata program beállítása esetén), nyomja meg a(z)  gombot az "AUTO" felirat eltávolításához és a manuális műveleti folyamat folytatásához.

Automata beállítása (a teljesen automatikus indítás és leállítás idejének beállítása, csak az elektromos grillezón lehetséges)

1. nyomja meg a(z)  gombot, állítsa be a sütési időt;


2. Nyomja meg a(z)  gombot, állítsa be a sütés befejezési idejét;

3. állítsa be a hőmérsékletet és a sütési módot a termosztát- és a kiválasztó gomb elfordításával.

A fenti beállítás után az "AUTO" felirat fog villogítani, amely azt jelenti, hogy a sütési folyamat beállítása megtörtént.

Például: ha a sütési idő 45 perc és a befejezés várható ideje 14:00 óra.


Nyomja meg a(z)  gombot, hogy beállítsa a 45 perces sütési időt;

Nyomja meg a(z)  gombot, hogy beállítsa a sütési idő végét 14:00 órára.

A fenti beállítások után a képernyő a valós időt mutatja (óra/perc) és villog az "AUTO", felirat, amely azt jelzi, hogy a sütési folyamat automatikusan elmentődött.

Amikor az óra eléri a 13:15 órát (vagy 13:14-13:15 között van) a sütő automatikusan elindul.



A sütés közben a(z)  és az "AUTO" fog mindig villogni.

amikor az óra eléri a 14 órát, a sütő automatikusan befejeződik. Ilyenkor megszólal a hangjelzés és az "AUTO" fog villogni. Nyomja meg a(z)  gombot és a hangjelzés megszűnik.


A fél-automata beállítás (az automatikus indítás és leállítás idejének beállítása, csak az elektromos grillezón lehetséges)



A. A sütés maximális idejének beállítása (max. 10 óra):



nyomja meg a(z)  gombot a sütési idő beállításához;

a sütő azonnal beindul,  és az "AUTO" fog villogni. Miután a sütés befejeződött, a sütési művelet folyamata automatikusan leáll. Majd az "AUTO" villog és hangjelzést fog hallani. A hangjelzés akkor szűnik meg, amikor a(z)  gombot megnyomja.

B. Állítsa be a befejezési időt (max. 23 óra 59 perc):


nyomja meg a(z)  gombot a befejezési idő beállításához;





a sütő azonnal beindul, és a(z)  és az "AUTO" fog villogni. Amikor eléri a befejezési időpontot, a sütési folyamat automatikusan leáll. Majd az "AUTO" villog és hangjelzést fog hallani. A hangjelzés akkor szűnik meg, amikor a(z)  gombot megnyomja.

amikor a megfelelő gombot megnyomja, a beállított sütési folyamat fog megjelenni. Bármikor, amikor a(z)  gombot megnyomja, és visszaállítja az időt "0" állásba, a beállított sütési folyamat törlődik." Amikor a(z)  gombot megint megnyomja, a sütő visszatér a manuális műveleti folyamathoz.

Időzítő

23 óra 59 perc állítható be maximum.

Az idő beállításához nyomja meg a(z)  gombot, majd a + vagy - gombot, amíg a kívánt idő meg nem jelenik a kijelzőn.

A beállítás után a pontos idő (óra, perc) és a(z)  gomb fog látszani a képernyőn. Amikor a(z)  gombot megnyomja a beállított idő fog látszani. Amikor elérte a beállított időt a(z)  eltűnik és a hangjelzés lesz ismét hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg a(z)  gombot.

Megjegyzés: a megfelelő gomb megnyomása után a beállítást meg kell kezdeni 5 másodpercen belül. Áramszünet esetén a beállított folyamat, valamint a valós idő (óra, perc) eltűnik. Miután az áramszolgáltatás visszatért három "0" és az "AUTO" látszik majd a kijelzőn és a sütő automatikusan alaphelyzeti állapotba áll.

7. A SÜTŐ HASZNÁLATA

7.1 Óvintézkedések és általános tanácsok

Amikor a sütőt és a grillezőt először használja, melegítse fel a maximális hőmérsékletre és tartsa ezen elég hosszú ideig annak érdekében, hogy elégjen minden olyan anyagmaradvány, amely a gyártási folyamatból képződhetett és beszenyezhetné az ételt és kellemetlen szagot okozhatna.

A sütőben felhalmozódó gőzökkel való érintkezés elkerülése érdekében két fokozatban nyissa ki a sütő ajtaját: tartsa 4-5 másodpercig résnyire nyitva (kb. 5 cm), majd nyissa ki teljesen. Ha főzés közben ellenőriznie vagy más műveletet kell elvégeznie az ételen, csak rövid ideig tartsa nyitva a sütő ajtaját, hogy megakadályozza a sütő hőmérsékletének lecsökkenését, amely ronthatja a főzési eredményt.

7.2 Hűtőventilátor rendszer (csak néhány modellen)

A készülék olyan hűtési rendszerrel van felszerelve, amely azután pár perccel indul el, hogy a sütő égőfeje meggyulladt. A ventilátor olyan normál légáramot hoz létre, amely az ajtó felett kiáramlik és a ventilátor működése azután is folytatódik, amikor már kikapcsolta a sütőt.

7.3 A gázsütő használata

7.3.1 Elektronikus gyújtógyertya


Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját, majd nyomja meg és fordítsa el a termosztát gombját az óramutató járásával ellenkező irányba a maximális hőmérsékletig; ez automatikusan beindítja az elektromos gyújtó berendezést. Miután az égőfej meggyulladt, tartsa a gombot néhány másodpercig benyomva, hogy a hőelem felmelegedjen.

Ha az égőfej 15 másodperc után sem gyulladt meg, ne próbálkozzon tovább, hagyja nyitva a sütő ajtaját és várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálná meggyújtani.



7.3.2 Az égőfej manuális begyújtása

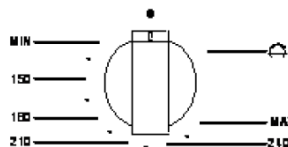
Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját és fordítsa el a termostát gombját óramutató járásával ellenkező irányba. Helyezze a gyufát a sütő alján középen található **A** csőhöz és nyomja meg a termostát gombját. Miután az égőfej meggyulladt, néhány másodpercig tartsa benyomva a gombot, hogy felmelegedhessen a hőelem és ellenőrizze a **B** ellenőrző nyíláson keresztül, hogy az égőfej megfelelően működik-e. A főzési hőmérséklet a gomb óramutató járásával megfelelő irányba való elfordításával állítható be 50° és 231° közötti kívánt értékre.



Ha az égőfej véletlenül kialszik, fordítsa a gombot kikapcsolt () pozícióba és várjon legalább egy percet, amíg újra meggyújtja.


7.4 A grillező használata

- Az elektromos grillező funkció bekapcsolásához egyszerűen fordítsa el a gázsütő termostátgombját a(z)  állásba.
- A gázgrillező funkció bekapcsolásához egyszerűen fordítsa el a gázsütő termostátgombját a(z)  állásba.



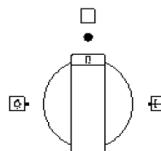
VIGYÁZAT! A GÁZSÜTŐ ÉS A GRILLEZŐ/ FORGÓNYÁRS NEM HASZNÁLHATÓ EGYESZERRE!

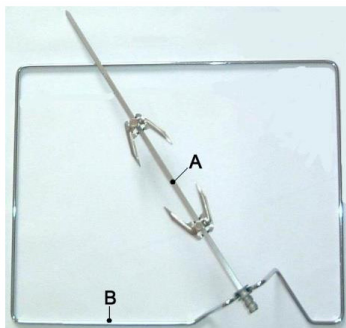
7.4.1 A grillező + forgónyárs működtetése

Illessze be a nyársat a nyársstartó állványba és jelölje ki a grillező funkciót (A gázgrillező modellnél el kell fordítania a **FUNKCIÓ GOMBOT** a(z)  állásba).

7.4.2 A forgónyárs használata normál sütővel rendelkező készülékben

Helyezze a nyársstartó "B" állványát az alulról második vezetősínrre és illessze be az "A" nyársat a sütő hátulján lévő furatba.





7.5 Figyelem

- A grillező folyamatok soha nem tarthatnak 60 percnél tovább.
- A zománcozott modelleknél a grillező és a grillező + forgónyársas műveleteket félig nyitott sütőajtó mellett kell elvégezni, és a készülékhez biztosított gombvédő burkolatot be kell helyezni a sütőtér tetejébe.
- A grillező használata alatt és után az elérhető részek átforrósodhatnak; tartsa a gyerekeket távol a készüléktől.
- A forgónyárs működtetésekor a készülékhez biztosított csepegtető tálcák közül az egyiket a sütő aljába az alsó vezetősírnre kell helyezni, hogy összegyűjtse a keletkező zsírt.
- A sütő használatához távolítsa el a sütőből az összes nem használt csepegtető tálcát és polcot.
- Főzés közben a sütő alját ne takarja le alumínium- vagy ónfóliával és ne helyezzen be edényeket vagy csepegtető tálcákat; ez károsíthatja a zománcbevonatot. Ha zsírpapírt szeretne használni, akkor azt úgy helyezze el, hogy az ne akadályozza a sütő belsejében a levegő áramlását.

8. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Mielőtt bármilyen műveletet végezne, áramtalanítsa a gépet.

Tilos a gőzsugár használata a sütő belsejének tisztításához.

8.1 Rozsdamentes acél tisztítása

A rozsdamentes acélfelületek tisztítását rendszeresen, minden használat után el kell végezni, miután a sütő kihűlt.

8.2 Napi rendszerességű tisztítás

A rozsdamentes acélfelületek tisztításához és karbantartásához csak olyan tisztítószeret használjon, amely nem tartalmaz dörzshatású anyagokat vagy klórbázisú savakat.

Használati utasítások: öntse a tisztítószeret a nedves rongyra és törölje végig a sütő felületét, majd öblítse le alaposan és szárítsa fel puha ronggyal vagy szarvasbőrrel.

8.3 Ételszennyeződések és kiömlött folyadékok

Soha ne használjon acélszivacsokat vagy éles kaparókat; tönkreteszhetik a felületeket.

Ha szükséges, a fa vagy műanyag edények tisztításához használjon általános, nem dörzshatású termékeket.

Alaposan öblítse le és puha ronggyal vagy szarvasbőrrel szárítsa meg.

Ne hagyjon nagy cukortartalmú ételeket (pl. jam) a sütőben száradni. Ha túl sokáig száradnának, tönkreteszhetik a sütő belső zománcozását.

8.4 A sütő tisztítása

A sütő jó állapotának megőrzése érdekében tisztítását rendszeresen, minden használat után el kell végezni, miután a sütő kihűlt.

Távolítsa el az eltávolítható alkatrészeket.

A sütő polcait meleg vízzel és nem dörzshatású tisztítószerrel tisztítsa meg, majd öblítse le és szárítsa ki.

8.5 Az ajtóüveg tisztítása

Az ajtó üvegét mindig alaposan meg kell tisztítani. Használjon nedvszívó konyhai tekerceket; a makacs szennyeződések nedves szivaccsal és általános tisztítószerrel távolítsa el.

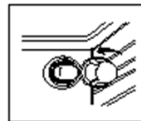
9. RENDKÍVÜLI KARBANTARTÁS

Esetenként a sütő kisebb javítás igényel vagy a kopásnak és elhasználódásnak kitett alkatrészeket, mint a tömítések, izzók stb., kell kicserélni. Ezen műveletekhez tartozó speciális utasítások alább olvashatók.

Mielőtt olyan műveletet végezne, amely áram alatti alkatrész megérintésével járna, áramtalanítsa a gépet.

9.1 A sütő lámpájának a cseréje

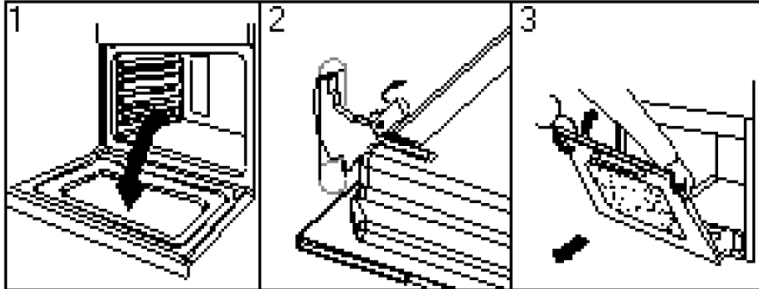
- Áramtalanítsa a sütőt annak a többpólusú kapcsolónak a lekapcsolásával, amely a készüléket az elektromos hálózathoz köti ; vagy húzza ki a készülék csatlakozódugóját, ha az hozzáférhető ;
- Távolítsa el a lámpatartó üvegburkolatát;
- Távolítsa el az izzót és cserélje ki olyan hőálló izzóra (300°C), amely a következő jellemzőkkel rendelkezik:
 - Feszültség: 220-240V
 - Teljesítmény: 25W
 - Típus: E 14
- Cserélje ki az üvegburkolatot és csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózathoz.



9.2 Ajtók eltávolítása

A még alaposabb tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját is. Tegye a következőket:

- Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját;
- Emelje fel és fordítsa el azokat a kis karokat, amelyek a két zsanéron helyezkednek el;
- Fogja meg erősen a két oldalán, csukja be, de ne teljesen;
- Húzza az ajtót maga felé, kiemelve az ülékéből;



Az ajtó visszaszerelési folyamata a fenti folyamat visszafelé történő elvégzését jelenti.

9.3 A tömítések eltávolítása

A sütő alapos kitisztásához el kell távolítani az ajtó tömítését.

A tömítés eltávolítása előtt, a fent leírt módon távolítsa el a sütő ajtaját. Miután az ajtót eltávolította emelje fel az ábrán látható módon a sarokcsapokat.

10. MŰSZAKI ADATOK

A sütő belső méretei:

Szélesség 43,5cm

Mélység 40cm

Magasság 32cm



A sütő belső térfogata 56 liter

A tápellátás feszültsége és frekvenciája:

220-240V ~50/60Hz vagy 50Hz

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Piekarnik gazowy

Dziękujemy za wybranie naszego produktu.

Prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zawiera ona wszelkie niezbędne wskazówki dotyczące utrzymania w niezmiennym stanie wszystkich funkcji urządzenia oraz jego wyglądu.

Spis treści

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS UŻYTKOWANIA
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI - NASZA POLITYKA OCHRONY ŚRODOWISKA
3. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA
4. INSTALACJA URZĄDZENIA
5. DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU
6. OPIS FUNKCJI STEROWANIA NA PRZEDNIM PANELU
7. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
9. DODATKOWE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE
10. DANE TECHNICZNE

Środki ostrożności podczas użytkowania

1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS UŻYTKOWANIA

TA INSTRUKCJA JEST INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ URZĄDZENIA. NALEŻY DBAĆ O NIĄ I PRZECHOWYWAĆ PRZEZ CAŁY OKRES FUNKCJONOWANIA URZĄDZENIA.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA ZACHĘCAMY DO UWAŻNEGO PRZECZYTANIA WSZYSTKICH INFORMACJI ZAWARTYCH W TEJ INSTRUKCJI. PROSIMY TAKŻE O UMIESZCZENIE W BEZPIECZNYM MIEJSCU ZESTAWU DYSZ DOSTARCZONYCH Z URZĄDZENIEM. INSTALACJA URZĄDZENIA MUSI ZOSTAĆ PRZEPROWADZONA PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, ZGODNIE Z WŁAŚCIWYMI PRZEPISAMI. URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKOWANIA W GOSPODARSTWACH DOMOWYCH I SPEŁNIA WYMOGI OBOWIĄZUJĄCYCH **DYREKTYW EWG**. URZĄDZENIE ZOSTAŁO SKONSTRUOWANE Z MYŚLĄ O WYKONYWANIU NASTĘPUJĄCYCH ZADAŃ: **PIECZENIA I PODGRZEWANIA POTRAW**; WSZELKIE INNE ZASTOSOWANIE JEST NIEZGODNE Z PRZEZNACZENIEM URZĄDZENIA.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SKUTKI WYNIKŁE Z INNEGO ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA NIŻ WYŻEJ WSPOMNIANE.

NIGDY NIE NALEŻY KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA W CELU OGRZANIA POMIESZCZEŃ.

NIGDY NIE POZOSTAWIAĆ W DOMU POZOSTAŁOŚCI OPAKOWANIA BEZ NADZORU. ELEMENTY OPAKOWANIA NALEŻY POSEGREGOWAĆ ZE WZGLĘDU NA RODZAJ I DOSTARCZYĆ DO NAJBLIŻSZEGO PUNKTU UTYLIZACJI.



Znaczenie symbolu przekreślonego kosza na śmieci na kółkach:

Nie wyrzucać urządzeń elektrycznych jako niesortowanych odpadów komunalnych; używać oddzielnych pojemników przeznaczonych do tego celu.

W celu uzyskania informacji o systemie zbierania odpadów niebezpiecznych dla środowiska należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Jeżeli urządzenia elektryczne są składowane na wysypiskach śmieci lub pod ziemią, do wód gruntowych mogą przedostać się niebezpieczne substancje, skąd mogą trafić do łańcucha produkcji żywności i mieć groźny wpływ na zdrowie.

Przy wymianie starych urządzeń na nowe, sprzedawca jest zobowiązany przepisami prawa do bezpłatnego odbioru starego sprzętu i przekazania go do utylizacji.

NIGDY NIE NALEŻY ZASŁANIAĆ OTWORÓW I SZCZELIN PRZEWIDZIANYCH DO WENTYLACJI I ROZPRASZANIA CIEPŁA.

NIE WOLNO USUWAĆ TABLICZKI ZNAMIONOWEJ.

NIE UŻYWAĆ METALOWYCH DRUCIAKÓW LUB OSTRYCH NARZĘDZI DO CZYSZCZENIA - MOGĄ ONE USZKODZIĆ POWIERZCHNIĘ.

UŻYWAĆ ZWYKŁYCH, NIESZORSTKICH PRODUKTÓW ORAZ, GDY ZACHODZI KONIECZNOŚĆ, PRZYBORÓW Z DREWNA LUB PLASTIKU. MYĆ OSTROŻNIE I WYCIERAĆ MIĘKKĄ TKANINĄ LUB IRCHĄ.

NIE DOPUSZCZAĆ DO ROZLANIA SIĘ I WYSCHNIĘCIA W PIEKARNIKU PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH O WYSOKIEJ ZAWARTOŚCI CUKRU (NP. DŻEMU). JEŻELI TAKA ROZLANA SUBSTANCJA BĘDZIE ZBYT DŁUGO PODGRZEWANA, MOŻE ONA USZKODZIĆ EMALIOWANĄ POWŁOKĘ WE WNEŹRZU PIEKARNIKA.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do powyższych ostrzeżeń lub wyniku z próby manipulowania przy jakiegokolwiek części urządzenia lub użycia nieorginalnych części zamiennych.

Środowisko - instrukcje dotyczące utylizacji

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI - NASZA POLITYKA OCHRONY ŚRODOWISKA

Opakowania naszych produktów są wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, niepowodujących jego degradacji i nadających się do powtórnego wykorzystania. Prosimy o właściwe postępowanie przy utylizacji opakowań. W celu uzyskania adresów, gdzie wykonywana jest zbiórka takich odpadów w celu ich recyklingu lub przechowywania, prosimy skontaktować się ze swoim sprzedawcą.

Nigdy nie porzucać gdziekolwiek materiałów opakowania. Części opakowania, a szczególnie foliowe torby, mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla dzieci (uduszenie).

Stare urządzenia, także muszą być oddane do właściwego punktu zbiórki tego rodzaju odpadów.

Ważne: stare urządzenie należy dostarczyć do lokalnego punktu zbiórki tego rodzaju odpadów.

Właściwa utylizacja pozwala na odzyskanie wartościowych materiałów z urządzenia.

Przed wyrzuceniem urządzenia ważnym jest, aby usunąć jego drzwiczki i pozostawić półki wewnątrz tak, jak podczas normalnego użytkowania. Pozwoli to na zminimalizowanie ryzyka przypadkowego znalezienia się w nim i zamknięcia bawiącego się dziecka. Należy także odciąć i usunąć przewód zasilania wraz z wtyczką.

Środki bezpieczeństwa

3. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJAMI DOTYCZĄCYMI ŚRODKÓW BEZPIECZEŃSTWA PRZY UŻYTKOWANIU URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I GAZOWYCH ORAZ DOTYCZĄCYMI CZYNNOŚCI WENTYLACYJNYCH.

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA I W DOBRZE POJĘTYM INTERESIE KLIENTA, WSZYSTKIE URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE MUSZĄ BYĆ INSTALOWANE I SERWISOWANE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL, TAK JAK ZOSTAŁO TO PRZEWIDZIANE W ODPOWIEDNIACH PRZEPISACH.

AUTORYZOWANI PRZEZ NASZĄ FIRMĘ TECHNICZY GWARANTUJĄ PRAWIDŁOWE PRZEPROWADZENIE TAKIEJ INSTALACJI.

URZĄDZENIA GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE MUSZĄ BYĆ ZAWSZE ODŁĄCZANE PRZEZ ODPOWIEDNIO PRZESZKOLONE OSOBY.

WTYCZKA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO I ODPOWIEDNIE GNIAZDKO MUSZĄ BYĆ TEGO SAMEGO TYPU I ODPOWIADAĆ STOSOWNYM PRZEPISOM.

GNIAZDKO ZASILANIA MUSI BYĆ ZAWSZE DOSTĘPNE, NAWET GDY URZĄDZENIE JEST ZABUDOWANE.

NIGDY NIE ODŁĄCZAĆ WTYCZKI CIĄGNĄC ZA PRZEWÓD ZASILAJĄCY.

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE, STOSOWNIE DO PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH BEZPIECZEŃSTWA SYSTEMÓW ELEKTRYCZNYCH.

BEZPOŚREDNIO PO INSTALACJI NALEŻY PRZEPROWADZIĆ SZYBKI TEST URZĄDZENIA, ZGODNIE ZE WSKAZÓWKAMI PODANYMI W DALSZEJ CZĘŚCI TEJ INSTRUKCJI. JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA, NALEŻY ODŁĄCZYĆ JE OD ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM PUNKTEM SERWISOWYM.

NIGDY NIE PRÓBOWAĆ SAMODZIELNEJ NAPRAWY URZĄDZENIA.

NIGDY NIE UMIESZCZAĆ W PIEKARNIKU PRZEDMIOTÓW ŁATWOPALNYCH. PO PRZYPADKOWYM WŁĄCZENIU URZĄDZENIA MOGĄ ONE WYWOŁAĆ POŻAR.

URZĄDZENIE PODCZAS PRACY NAGRZEWA SIĘ DO BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE DOTKNAĆ ELEMENTÓW GRZEJNYCH WEWNĄTRZ PIEKARNIKA.

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE DO OBSŁUGI WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBY DOROSŁE. DZIECI MUSZĄ ZNAJDOWAĆ SIĘ W BEZPIECZNEJ ODLEGŁOŚCI OD URZĄDZENIA I NALEŻY PILNOWAĆ, ABY SIĘ NIM NIE BAWIŁY.

PODCZAS DZIAŁANIA GRILLA DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ STAĆ SIĘ BARDZO GORĄCE: **UWAŻAĆ, ABY DZIECI NIE ZBLIŻAŁY SIĘ DO URZĄDZENIA.**

PRZED URUCHOMIENIEM PIEKARNIKA, NALEŻY USUNĄĆ WSZELKIE NAKLEJKI I FOLIE OCHRONNE ZNAJDUJĄCE SIĘ WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ URZĄDZENIA.

PO ZAKOŃCZENIU PRACY NALEŻY ZAWSZE SPRAWDZIĆ, CZY POKRĘTŁA STEROWANIA SĄ USTAWIONE NA 0 (WYŁĄCZONE).

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do powyższych ostrzeżeń lub wyniku z próby manipulowania przy jakiegokolwiek części urządzenia lub użycia nieorginalnych części zamiennych.

Wskazówki dla monterów

4. INSTALACJA URZĄDZENIA

Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych monterów i zgodnie ze stosownymi przepisami.

4.1 Połączenia elektryczne

Nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.

Urządzenie musi być uziemione, stosownie do przepisów dotyczących bezpieczeństwa systemów elektrycznych.

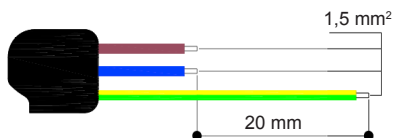
W przypadku połączenia stałego, mechanizm odłączający zasilanie urządzenia musi być typu omnipolarnego z przerwą stykową co najmniej 3 mm, ulokowany w łatwo dostępnym miejscu w pobliżu urządzenia.

Jeżeli mają zostać użyte gniazdo i wtyczka, należy sprawdzić, czy są tego samego typu. Nie należy stosować reduktorów, adapterów lub złączy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.

Praca pod napięciem 220-240 V~: stosować kabel trzyżyłowy

typu **H05RR-F**

(kabel 3 x 1,5 mm²).



Przewód uziomowy (żółto-zielony) musi być co najmniej 20 mm dłuższy niż pozostałe przewody na końcówce połączenia z urządzeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do powyższych ostrzeżeń lub wyniku z próby manipulowania przy jakiegokolwiek części urządzenia.

4.2 Ustawianie piekarnika

Instalacji urządzenia może dokonać jedynie wykwalifikowany monter zgodnie ze wskazówkami podanymi w instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwą instalację, która może być przyczyną porażenia osób i zwierząt lub uszkodzenia jakiegokolwiek własności.

Ważne:

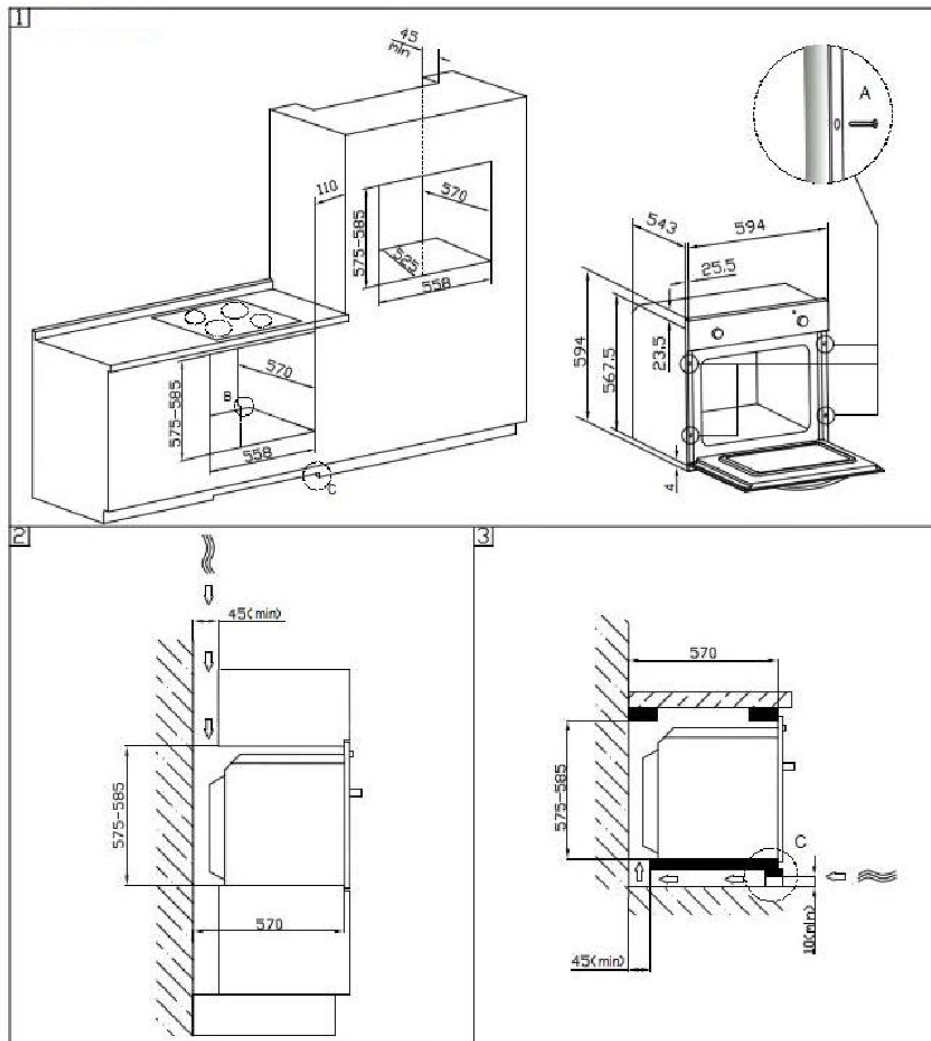
- Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek regulacji lub prac konserwacyjnych, należy odłączyć zasilanie urządzenia.
- Do wentylacji powinien zostać zastosowany kanał powietrzny.
- Do szafek z okleiną zewnętrzną musi być zastosowany klej wytrzymały do 100°C.

Instalacja piekarnika w zabudowie

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia w zabudowie, należy dobrać odpowiednią szafkę.

Urządzenie jest przeznaczone do instalacji w zabudowie (kl. III), w szafkach z materiałów żaroodpornych. Podczas instalacji pod blatem kuchennym należy mieć wzgląd na wymiary podane na rysunkach 1, 2 i 3; podczas instalacji pod blatem kuchennym z wbudowaną płytą grzejną należy mieć wzgląd na wymiary podane na rysunkach 1-3;

podczas instalacji w wąskich segmentach, należy zostawić odstęp co najmniej 110 mm od ścian bocznych, tak jak zostało to przedstawione na rysunku 1; biorąc pod uwagę, że górna/tylna część segmentu musi mieć otwór 45 mm głębokości, należy mieć wzgląd na wymiary podane na rysunku 1-2. Wkręć 4 wkręty A w ramę (rys. 1). Przy instalacji pod blatem kuchennym należy upewnić się, że tylna/dolna część segmentu ma otwór, tak jak przedstawiono to na rysunku 1 (B), a przednia/dolna część segmentu posiada szczelinę o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm, tak jak to przedstawiono na rysunku 1-3 (C), lub szczelinę podobną do żaluzji okiennej. Należy upewnić się, że przestrzeń szczeliny wynosi 45 x 560 mm (szczegóły dotyczące odpowiedniego ustawienia i montażu znajdują się w instrukcji dostarczonej z płytą grzejącą).



Zgodnie z aktualnymi standardami bezpieczeństwa, gdy piekarnik zostanie już zainstalowany, nie może być kontaktu z elektrycznymi częściami urządzenia .

Wszystkie części, które zapewniają bezpieczne działanie urządzenia muszą być zdejmowalne jedynie przy pomocy odpowiedniego narzędzia.

Podczas montażu piekarnika w szafce, nigdy nie wykorzystywać drzwiczek jako dźwigni. Nigdy nie używać nadmiernej siły w celu odwarcia drzwiczek.

4.3 Wentylacja pomieszczenia

Urządzenie może zostać zainstalowane jedynie w pomieszczeniu stale wentylowanym, tak jak jest to opisane w stosownych regulacjach. Przepływ powietrza w pomieszczeniu, w którym ma być zainstalowane urządzenie, musi być wystarczający do prawidłowego spalania gazu oraz wentylacji pomieszczenia. Wloty powietrza (okrąglane) muszą mieć odpowiednie wymiary (patrz właściwe przepisy) i muszą być umieszczone w miejscach, w których, nawet częściowo, nie mogą zostać zasłonięte. W kuchni musi być utrzymywana odpowiednia wentylacja, umożliwiającą rozpraszanie ciepła i wilgoci powstających podczas pieczenia; przy długotrwałym działaniu piekarnika, należy otworzyć okno i zwiększyć prędkość wentylatorów wyciągowych.

4.4 Odprowadzenie gazów spalinowych

Gazy spalinowe muszą zostać odprowadzone przy pomocy wyciągu połączonego z kanałem dymowym o prawidłowym ciągu naturalnym lub wentylatorowym systemem wyciągowym. Skuteczny system wyciągowy musi być opracowany przez specjalistę w tej dziedzinie i musi być zgodny z właściwymi przepisami dotyczącymi umiejscowienia i wymiarów. Po wykonaniu instalacji, monter wypisuje certyfikat poświadczający prawidłową instalację.

4.5 Połączenie gazowe

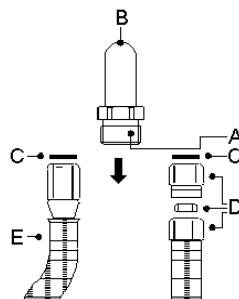
Połączenie z rurą miedzianą:

Podłączenie do źródła zasilania gazu musi być wykonane w taki sposób, aby na połączeniu nie występowały żadne naprężenia i napięcia. Połączenie może zostać wykonane przy użyciu adaptera **D** z dwoma elementami stożkowymi, zawsze pasującymi do dostarczonych uszczelek **C**.

Połączenie z przewodem stalowym:

Używać tylko jednolitych przewodów ze stali nierdzewnej zgodnych z właściwymi przepisami i zawsze stosować uszczelnienie **C** pomiędzy łącznikiem **A** a przewodem **E**.

Podczas podłączania do przewodu należy się upewnić, że całkowita długość przewodu rurowego nie wynosi więcej niż 2 metry. Należy się także upewnić, że przewody nie dotykają ruchomych części ani że nie zostały zgniecione.



5. DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

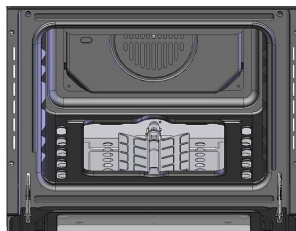
Przed przystąpieniem do działań opisanych poniżej, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Urządzenie jest testowane przy wykorzystaniu gazu ziemnego G20 (2H) pod ciśnieniem 20 mbar. Jeżeli będzie ono używane z innym rodzajem gazu, należy zmienić dyszę palnika oraz wyregulować zawór gazowy. Aby wymienić dyszę, należy postępować według poniższych wskazówek.

5.1 Regulacja palnika piekarnika

W celu wyregulowania palnika piekarnika należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wykonać następujące czynności:

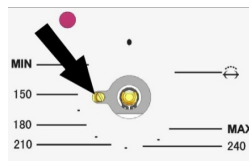
- Usunąć wszystkie akcesoria (blachy do pieczenia, półki i stalowe prowadnice).
- Podnieść dolną płytę piekarnika i odsunąć ją tak, żeby był dostęp do wnętrza, jak przedstawiono na rysunku.



5.1.1 Regulacja ustawienia minimalnego

Termostat piekarnika posiada śrubę do regulacji ustawienia minimalnego, która jest dostępna po ściągnięciu pokrętki termostatu. Jeżeli zostaje zmieniony rodzaj gazu, ustawienie minimalne należy wyregulować według następujących wskazówek:

- Zapalić palnik i przytrzymać na maksymalnym ustawieniu przez 10-15 minut przy zamkniętych drzwiczkach.



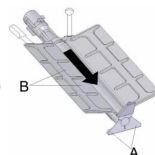
Następnie obrócić pokrętkę na ustawienie temperatury minimalnej, usunąć pokrętkę i ustawić zwykłym śrubokrętem.

Najpierw obrócić pokrętkę do końca zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i wyregulować płomień. W przypadku gazu ziemnego należy przekręcić o jeden obrót, a w przypadku gazu LPG o 1/8 obrotu.

- W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna musi zostać obrócona całkowicie zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Średnica płomienia pomocniczego została podana w punkcie 5.2 „Tabele danych palnika i dysz”.
- Korzystając z gazu miejskiego lub ziemnego, śrubę wyregulować tak, że gdy pokrętkę termostatu jest przekręcane od ustawienia maksymalnego do minimalnego, płomień zawsze pozostaje stabilny i jednostajny. Zamknąć drzwiczki piekarnika i sprawdzić, czy palnik pozostaje na minimalnym ustawieniu.

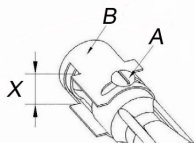
5.1.2 Wymiana dyszy

- Odkręcić śruby mocujące palnik **A**.
- Wysunąć palnik **B** na zewnątrz, aż do momentu, gdy dysza będzie dostępna.
- Do wymiany dyszy użyć klucza nasadowego 7 mm i dopasować dyszę do rodzaju używanego gazu (patrz punkt 5.2 „Tabele danych palnika i dysz”).



5.1.3 Regulacja przepływu powietrza pierwotnego w palniku

- Odkręcić śruby regulatora „A” tulei regulatora powietrza;
- Obrócić tuleję regulatora „B” w pozycję przewidzianą w tabeli poniżej dla określonego rodzaju gazu;
- Dokręcić śrubę regulatora i założyć uszczelki.
- Gdy czynność zostanie zakończona, zamontować palnik z powrotem.



GAZ ZIEMNY (N)

G30/G31 (LPG)

X= **4 mm** **10 mm**

Na koniec, zamienić tabliczkę (naklejkę) znajdującą się z tyłu urządzenia na przewidzianą dla aktualnego rodzaju gazu.

Zgodnie z obowiązującymi standardami bezpieczeństwa, dostosowywanie urządzenia do różnych rodzajów gazów musi opierać się na profesjonalnej wiedzy w tym zakresie.

5.2 Tabela danych palnika i dysz

KATEGORIA GAZU:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
RODZAJ GAZU:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	
CIŚNIENIE GAZU (mbar):	29	37	29	37	50	
CIEPŁO DOSTARCZANE (Hs)	Palnik górny: 1,7 kW (124 g/h) Palnik dolny: 2,5 kW (182 g/h)		Palnik górny: 1,7 kW (124 g/h) Palnik dolny: 2,5 kW (182 g/h)		Palnik górny: 2,5 kW (109 g/h) Palnik dolny: 2,5 kW (182 g/h)	
WYMIARY WTRYSKIWACZY	Górny: 0,65 mm Dolny: 0,77 mm		Górny: 0,65 mm Dolny: 0,77 mm		Górny: 0,65 mm Dolny: 0,71 mm	
KATEGORIA GAZU:	I2H		I2E	I2E+		I2L
RODZAJ GAZU:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
CIŚNIENIE GAZU (mbar):	20 mbar		20 mbar	20	25	25
CIEPŁO DOSTARCZANE (Hs)	Palnik górny: 1,5 kW Palnik dolny: 2,6 kW		Palnik górny: 1,5 kW Palnik dolny: 2,6 kW		Palnik górny: 1,5 kW Palnik dolny: 2,6 kW	
WYMIARY WTRYSKIWACZY	Górny: 0,93 mm Dolny: 1,18 mm		Górny: 0,93 mm Dolny: 1,18 mm		Górny: 0,93 mm Dolny: 1,18 mm	
NAPIĘCIE/CZĘSTOTLIWOŚĆ: AC220-240V/50-60Hz						
MOC ELEKTRYCZNA: 1,8 kW						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Palnik	Nominalna moc cieplna (kW)	GAZ PŁYNNY - G30/G31 28/37 mbar				
		Średnica dyszy 1/100 mm	Płomień pomocniczy 1/100 mm	Zredukowana moc cieplna (W)	Szybkość przepływu g/h G30	Szybkość przepływu g/h G31
Piekarnik	2.5	77	41	700	189	186
Palnik	Nominalna moc cieplna (kW)	GAZ ZIEMNY - G20 20 mbar				
		Średnica dyszy 1/100 mm	Zredukowana moc cieplna (W)			
Piekarnik	2.6	118	700			

6. OPIS FUNKCJI STEROWANIA NA PRZEDNIM PANELU

Wszystkie urządzenia starowania i kontroli piekarnika znajdują się na panelu przednim. W poniższej tabeli podano wyjaśnienia użytych symboli.

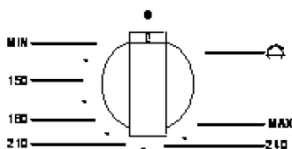
FGE1TIX		
FGE2TIX		
FGE3TIX		
FGE4TIX		
FG1TIX		

POKRĘTŁO TERMOSTATU

(TYLKO PRZY WYBRANYCH MODELACH)

Tym pokrętłem zapala się gaz w piekarniku. Temperatura pieczenia jest ustawiana poprzez obrót pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.


Wskazówki dotyczące zapalania gazu w piekarniku znajdują się w punkcie 7.3 „Użytkowanie piekarnika gazowego”.

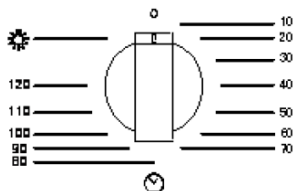


POKRĘTŁO TIMERA

(TYLKO PRZY WYBRANYCH MODELACH)

W celu użycia timera należy ustawić brzęczyk przekręcając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Liczby odpowiadają minutom (maksymalnie 120 minut). Ustawienie odbywa się na skali stopniowej i można stosować pozycje pośrednie. Sygnał brzęczyka nie wyłącza automatycznie piekarnika.

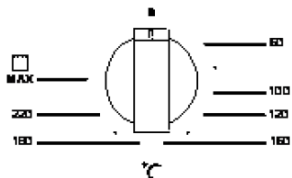
Ustawienie na  włącza lampkę wewnątrz piekarnika podczas standardowego działania (bez timera).



POKRĘTŁO TERMOSTATU


(TYLKO PRZY WYBRANYCH MODELACH)


Temperatura pieczenia jest ustawiana poprzez obrót pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.

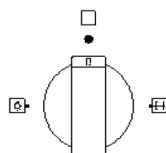


POKRĘTŁO FUNKCJI

(TYLKO PRZY WYBRANYCH MODELACH)

Ustawienie na  włącza lampkę wewnątrz piekarnika podczas standardowego działania.


Ustawienie na  włącza lampkę i ruszt w piekarniku podczas standardowego działania.

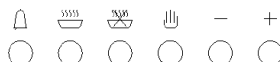
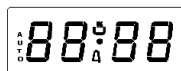


6-POZYCYJNY TIMER ELEKTRONICZNY


(TYLKO PRZY WYBRANYCH MODELACH)


Zegar cyfrowy

- Pokazuje czas: (0:00-24:00) i minuty.
- Ekran pokazuje migające 3 cyfry i napis „AUTO” jeżeli włączone jest zasilanie.
- W celu ustawienia właściwego czasu nacisnąć najpierw przycisk , a następnie przycisk + lub -, aby zmienić cyfrę w górę lub w dół, dopóki nie pojawi się żądany czas.



Ręczne ustawianie (dostępne tylko przy elektrycznym grillu)

Nacisnąć przycisk , aby wygasić migający napis „AUTO”.

Jeżeli napis „auto” miga (ustawiony program automatyczny lub półautomatyczny), nacisnąć przycisk , żeby wygasić „AUTO” - zostaje aktywowany proces ręczny.

Ustawienie automatyczne (ustawić czas w pełni automatycznego rozpoczęcia i zakończenia, dostępny tylko przy grillu elektrycznym)


1. nacisnąć przycisk  - ustawianie czasu rusztu;


2. nacisnąć przycisk  - ustawianie czasu zakończenia rusztu;

3. ustawić temperatury i tryby rusztu przez obrót pokrętki termostatu i pokrętki wyboru.

Po wykonaniu powyższych ustawień zaświeci się napis „AUTO”, co będzie oznaczało, że ustawiono działanie rusztu piekarnika.


Na przykład: działanie rusztu przewidziano na 45 minut i przewidziany czas zakończenia to godz. 14:00.


Nacisnąć  - czas działania rusztu 45 minut.

Nacisnąć  czas zakończenia pracy rusztu na godzinę 14:00.

Po wykonaniu powyższych ustawień, wyświetlacz pokazuje rzeczywisty czas (godzina/minuta) i miga napis „AUTO”; oznacza to, że czas działania rusztu został automatycznie zapamiętany.


Gdy zegar wskaże 13:15 (lub pomiędzy 13:14 a 13:15), piekarnik uruchomi się automatycznie.

W trakcie ustawionego czasu działania rusztu symbole  i „AUTO” będą zawsze migać.


gdy zegar wskaże godzinę 14:00, ruszt wyłączy się automatycznie. Rozlegnie się alarm i napis „AUTO” zacznie migać - nacisnąć przycisk  i alarm wyłączy się.

Ustawienie półautomatyczne (ustawić czas automatycznego rozpoczęcia i zakończenia, dostępny tylko przy grillu elektrycznym)

A. Ustawić limit czasu rusztu (maksymalnie 10 godzin):

nacisnąć przycisk , aby ustawić czas rusztu;


piekarnik natychmiast się uruchomi, symbole  i „AUTO” zaczną migać. Gdy proces pieczenia na ruszcie



zakończy się, działanie rusztu zostanie automatycznie wyłączone- napis „AUTO” miga, rozlega się alarm. Dźwięk alarmu zostanie wyłączony po naciśnięciu przycisku .

B. Ustawić czas zakończenia (maksymalnie 23 godziny 59 minut):

nacisnąć przycisk , aby ustawić czas zakończenia;


piekarnik natychmiast się uruchomi, symbole  i „AUTO” zaczną migać. Gdy ustawiony czas zakończenia





zostanie osiągnięty, proces pieczenia na ruszcie zostanie automatycznie zakończony. napis „AUTO” miga, rozlega się alarm. Dźwięk alarmu zostanie wyłączony po naciśnięciu przycisku .

gdy zostanie naciśnięty stosowny przycisk, zostanie wyświetlone ustawienie procesu pieczenia na ruszcie. Za każdym razem, gdy przycisk  jest naciskany i ustawienie czasu jest cofane na „0”, ustawienie procesu pieczenia na ruszcie zostaje anulowane. Gdy przycisk  zostanie naciśnięty ponownie, piekarnik powróci do stanu obsługi manualnej.

Timer

Maksymalne ustawienie to 23 godziny 59 minut.

W celu ustawienia czasu nacisnąć przycisk , a następnie przycisk + lub -, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się żądany czas.

Po ustawieniu, na ekranie pojawi się czas (godzina, minuty) oraz przycisk . Gdy przycisk  zostanie naciśnięty kolejny raz, pojawi się zmieniony czas. Kiedy ustawiony czas zostanie osiągnięty, zniknie symbol  i rozlegnie się ponownie alarm. W celu wyłączenia alarmu nacisnąć przycisk .

Uwaga: po naciśnięciu właściwego przycisku, zakłada się, że ustawienie zostanie przeprowadzone w ciągu 5 sekund. W przypadku braku prądu, proces ustawiania oraz rzeczywisty czas (godzina, minuty) znikną. Po przywróceniu zasilania, na ekranie pojawiają się trzy „0” i napis „AUTO”, a piekarnik automatycznie się zresetuje.

7. UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA

7.1 Środki ostrożności i porady ogólne

Kiedy piekarnik i grill są używane po raz pierwszy, należy je rozgrzać do maksymalnej temperatury i tak długo, aż wypalą się wszystkie pozostałości fabrycznych olejów, które mogą zanieczyścić potrawy nieprzyjemnym zapachem.

W celu uniknięcia kontaktu z nieprzyjemnymi oparami z wnętrza piekarnika, należy otwierać drzwiczki w dwóch etapach: uchylić minimalnie (na ok. 5 cm) przez ok 4-5 sekund, a następnie otworzyć zupełnie.

Jeżeli zachodzi konieczność sprawdzenia lub wykonania innych czynności związanych z pieczeniem w trakcie pieczenia, drzwiczki należy pozostawiać otwarte na krótki okres czasu, aby nie dopuścić do spadku temperatury w piekarniku, co mogłoby negatywnie wpłynąć na ostateczny rezultat pieczenia.

7.2 System chłodzenia wentylatorem (tylko przy wybranych modelach)

Urządzenia jest wyposażone w system chłodzenia, który uruchamia się kilka minut po uruchomieniu piekarnika. Działanie wentylatora powoduje normalny przepływ powietrza, który jest wyczuwalny ponad drzwiczkami i może trwać to przez krótki czas nawet po wyłączeniu piekarnika.

7.3 Użytkowanie piekarnika gazowego


7.3.1 Elektroniczny zapłon iskrowy

Otworzyć zupełnie drzwiczki piekarnika i wcisnąć pokrętko termostatu jednocześnie obracając je przeciwnie do wskazówek zegara na ustawienie maksymalnej temperatury. Automatycznie uruchomi się urządzenie elektronicznego zapłonu iskrowego. Gdy palnik jest podpalony, przytrzymać wciśnięte pokrętko przez kilka sekund w celu podgrzania termoogniwa.

Jeżeli palnik nie chce się podpać po 15 sekundach, zaprzestać prób, pozostawić drzwiczki piekarnika otwarte i odczekać 1 minutę przed podjęciem kolejnej próby.



7.3.2 Ręczne zapalenie palnika

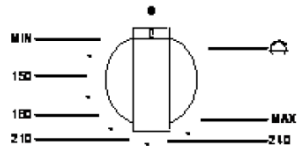
Otworzyć zupełnie drzwiczki piekarnika i obrócić pokrętkę termostatu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Umieścić zapaloną zapałkę w pobliżu przewodu płomieniowego **A** znajdującego się na dole po środku piekarnika i wcisnąć pokrętkę termostatu. Gdy palnik jest zapalony, przytrzymać wciśniętą pokrętkę przez kilka sekund w celu podgrzania termoogniwa i sprawdzić przez otwór kontrolny **B**, czy palnik pali się prawidłowo. Temperatura pieczenia jest ustawiana na żądaną wartość przez obrót pokrętki zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wartości pomiędzy 50 a 231°.

Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie, obrócić pokrętkę do pozycji () i odczekać co najmniej jedną minutę przed ponownym zapaleniem go.




7.4 Korzystanie z grilla

- Aby włączyć funkcję grilla elektrycznego, należy przekręcić pokrętkę termostatu w pozycję .
- Aby włączyć funkcję grilla gazowego, należy przekręcić pokrętkę termostatu w pozycję .



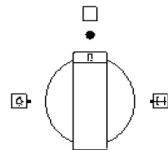
UWAGA: PIEKARNIK GAZOWY I GRILL/ROŻEN NIE MOGĄ BYĆ UŻYWANE JEDNOCZEŚNIE.

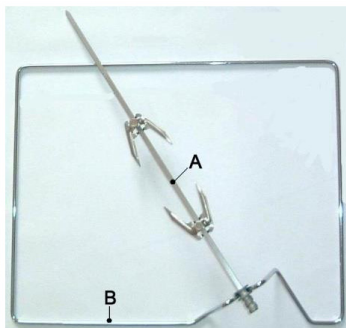
7.4.1 Korzystanie z grilla i rożna

Umieścić pręt rożna w tulei rożna i wybrać funkcję grilla (w przypadku modelu z grillem gazowym, należy obrócić **POKRĘTKŁO FUNKCJI** w pozycję ).

7.4.2 Użytkowanie rożna w kuchenkach ze standardowym piekarnikiem

Umieścić ramę rożna „B” na drugiej prowadnicy od dołu i zamocować pręt „A” w otworze na tylnej ścianie piekarnika.





7.5 Uwagi

- Proces grillowania nie może nigdy trwać dłużej niż 60 minut.
- W modelach z powierzchniami emalowanymi, czynności z użyciem grilla i grilla + rożna muszą być wykonywane przy drzwiczkach uchylonych na pierwszej zapadce. Należy wówczas u góry przestrzeni piekarnika założyć osłonę pokręteł (w komplecie).
- W trakcie grillowania i po nim dostępne części piekarnika mogą się nagrzać do wysokiej temperatury, należy zatem pilnować, aby do urządzenia nie podchodziły dzieci.
- Podczas wykonywania czynności z wykorzystaniem rożna, w dolnych prowadnicach należy umieścić jedną z blach do pieczenia dostarczoną wraz z piekarnikiem, na którą będzie skapywał tłuszcz.
- Podczas pracy piekarnika należy usunąć wszystkie zbędne blachy i półki z jego wnętrza.
- Podczas pieczenia nie przykrywać dołu piekarnika folią aluminiową lub cynową oraz nie umieszczać na nim blach lub tacek - może to spowodować uszkodzenie emalowanej powłoki. Jeżeli korzystamy z papieru tłuszczoodpornego, należy umieścić go w taki sposób, aby nie kolidował z cyrkulacją gorącego powietrza w piekarniku.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek działań, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Wnętrza piekarnika nigdy nie czyścić strumieniem pary.

8.1 Czyszczenie stali nierdzewnej

W celu utrzymania dobrego stanu stali nierdzewnej należy czyścić ją regularnie po każdym użyciu piekarnika (po jego wystygnięciu).

8.2 Rutynowe czyszczenie codzienne

Czyszcząc i konserwując powierzchnie ze stali nierdzewnej należy zawsze używać jedynie produktów przeznaczonych do tego celu, niezawierających materiałów ściernych i na bazie chloru.

Instrukcja użycie: nanieść środek na zwilżoną ściereczkę i przetrzeć powierzchnię; następnie ostrożnie splukać i wytrzeć do sucha miękkim materiałem lub irchą.

8.3 Plamy z żywności i wycieki

Nie używać metalowych druciaków lub ostrych narzędzi do czyszczenia - mogą one uszkodzić powierzchnie. Używać zwykłych, nieszorstkich produktów oraz gdy zachodzi konieczność przyborów z drewna lub plastiku. Dokładnie splukać i wytrzeć miękką tkaniną lub irchą.

Nie dopuszczać do rozlania się i wyschnięcia w piekarniku produktów żywnościowych o wysokiej zawartości cukru (np. dżemu). Jeżeli taka substancja będzie zbyt długo podgrzewana, może ona uszkodzić emaliowaną powłokę we wnętrzu piekarnika.

8.4 Czyszczenie piekarnika

Aby utrzymać piekarnik w dobrym stanie, musi być on regularnie czyszczony (po wystygnięciu).

Usunąć wszystkie wymowlalne części.

Półki piekarnika myć gorącą wodą i nieszorstkimi detergentami; splukać i wysuszyć.

8.5 Czyszczenie szyby drzwiczek

Szkoło w drzwiczkach piekarnika zawsze powinno być dokładnie wyczyszczone. Używać chłonnych ręczników papierowych; uporczywy brud usuwać wilgotną gąbką i zwykłymi detergentami.

9. DODATKOWE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

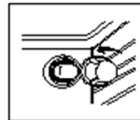
Od czasu do czasu piekarnik wymaga niewielkich czynności serwisowych lub wymiany części z powodu ich zużycia, np. uszczelkę, żarówkę itp. Poniżej podano wskazówki dotyczące wykonywania tego rodzaju czynności.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek działań, które są związane z dostępem do części czynnych, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

9.1 Wymiana lampki piekarnika

- Odłączyć piekarnik od zasilania wyłącznikiem omnipolarnym zastosowanym przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej lub odłączyć wyciągając wtyczkę z gniazdka.
- Ściągnąć szklaną osłonę oprawki lampki.

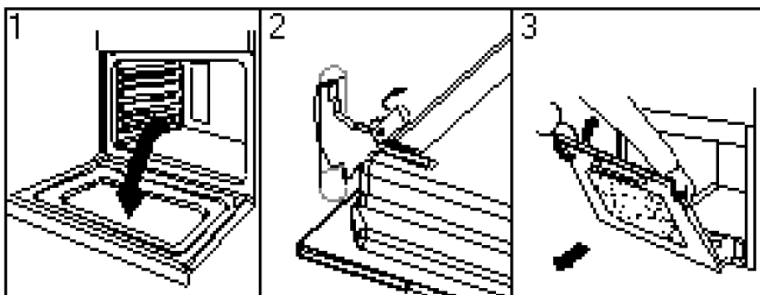
- Wyciągnąć lampkę i wymienić ją na nową, odporną na działanie wysokiej temperatury (300°C), o następujących danych technicznych:
 - Napięcie: 220-240 V
 - Moc: 25 W
 - Typ: E 14
- Założyć szklaną osłonę i ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



9.2 Wymontowanie drzwiczek

Chcąc dokładniej wyczyścić drzwiczki, można je wymontować i wykonać następujące czynności:

- Otworzyć drzwiczki na oścież.
- Podnieść i obrócić małe dźwignienki umieszczone na dwóch zawiasach.
- Chwycić drzwiczki za dwa przeciwne boki i zamknąć je wolno, ale nie zupełnie.
- Pociągnąć drzwiczki do siebie, wyciągając je z gniazda.



Drzwiczki zamontować wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

9.3 Ściąganie uszczelek

Aby zapewnić dokładne wyczyszczenie piekarnika, należy ściągnąć uszczelki drzwiczek.

Przed ściągnięciem uszczelek, należy zdemontować drzwiczki, jak to zostało opisane powyżej. Gdy drzwiczki są ściągnięte, podnieść trzpienie w narożnikach, tak jak zostało to pokazane na rysunku.

10. DANE TECHNICZNE

Wymiary wewnętrzne piekarnika:

Szerokość 43,5 cm

Głębokość 40 cm

Wysokość 32 cm



Pojemność piekarnika - 56 litrów

Napięcie i częstotliwość zasilania elektrycznego: 220-240 V ~50/60 Hz lub 50 Hz

MANUAL DE INSTRUCȚIUNI



Cuptor cu gaz

Vă mulțumim pentru alegerea produsului nostru.

Vă recomandăm să citiți acest manual cu atenție. Acest manual conține toate instrucțiunile necesare întreținerii, indiferent de aspectul și funcționalitățile acestui aparat.

Cuprins

1. MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU UTILIZARE
2. INSTRUCȚIUNI DE ELIMINARE – POLITICA NOASTRĂ DE MEDIU
3. MASURI DE SIGURANTA
4. INSTALAREA APARATULUI
5. ADAPTAREA LA DIFERITE TIPURI DE GAZ
6. DESCRIEREA ELEMENTELOR DE CONTROL DE PE PANOUL FRONTAL
7. FOLOSIREA CUPTORULUI
8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
9. ÎNTREȚINERE SPECIFICA
10. SPECIFICATII TEHNICE

Măsuri de precauție pentru utilizare

1. MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU UTILIZARE

ACEST MANUAL ESTE PARTE INTEGRANTĂ A ACESTUI APARAT. AVEȚI GRIJĂ DE EL ȘI PĂSTRAȚI-LA ÎNDEMÂNĂ PE PARCURSUL ÎNTREGULUI CICLU DE VIAȚĂ AL CUPTORULUI.

VĂ RECOMANDĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ȘI TOATE INFORMAȚIILE PE CARE LE CONȚINE, ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL. DE ASEMENEA, PĂSTRAȚI SETUL DE DUZE LIVRATE ÎNTR-UN LOC SIGUR. INSTALAREA TREBUIE EFECTUATĂ DE PERSONAL CALIFICAT, ÎN CONFORMITATE CU NORMELE RELEVANTE. ACEST APARAT ESTE DESTINAT UTILIZĂRII CASNICE ȘI ESTE CONFORM CU **DIRECTIVELE CEE** ÎN VIGOARE. APARATUL ESTE CONCEPUT PENTRU A ASIGURA URMĂTOARELE FUNCȚII: **PREPARAREA ȘI ÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR**; ORICE ALTĂ UTILIZARE SE VA CONSIDERA NECORESPUNZĂTOARE.

PRODUCĂTORUL NU-ȘI ASUMĂ RĂSPUNDEREA PENTRU ALTE UTILIZĂRI DECÂT CELE MENȚIONATE MAI SUS.

NU UTILIZAȚI NICIODATĂ ACEST APARAT PENTRU ÎNCĂLZIREA CAMERELOR.

NU UTILIZAȚI NICIODATĂ RESTURILE DE AMBALAJ NESUPRAVEGHEATE LA DOMICILIU. SEPARAȚI DIFERITELE MATERIALE DE AMBALARE DUPĂ TIP ȘI PREDAȚI-LE LA CEL MAI APROPIAT CENTRU DE ELIMINARE SEPARATĂ A DEȘEURILOR .



Semnificația pubelei cu roți barate cu o cruce:

Nu eliminați aparatele electrice împreună cu deșeurile municipale nesortate, utilizați facilități de colectare separată.

Contactați autoritatea locală pentru informații privind sistemele de colectare disponibile.

Dacă aparatele electrice sunt eliminate în gropi de gunoi, substanțele periculoase se pot scurge în pânza freatică și pătrunde în lanțul trofic, afectându-vă sănătatea și confortul.

Atunci când înlocuiți aparatele vechi cu aparate noi, distribuitorul are obligația de a prelua gratuit aparatul pentru eliminare.

NU BLOCAȚI NICIODATĂ ORIFICIILE ȘI FANTELE CU ROL DE VENTILARE ȘI DISPERSARE A CĂLDURII.

PLACA DE TIMBRU NU TREBUIE NICIODATĂ ÎNDEPĂRTATĂ.

NU UTILIZAȚI NICIODATĂ FOI DE CURĂȚAT METALICE SAU RĂZUITOARE ASCUȚITE ÎNTRUCÂT ACESTEA DETERIOREAZĂ SUPRAFEȚELE.

UTILIZAȚI PRODUSE NEABRAZIVE CU AJUTORUL USTENSILELOR DE LEMN SAU DE PLASTIC DACĂ ESTE NECESAR. CLĂȚIȚI TEMEINIC ȘI ȘTERGEȚI CU O CÂRPĂ MOALE SAU CU O BUCATĂ DE PIELE ȘAMOA.

NU LĂSAȚI STROPII DE ALIMENTE CU CONȚINUT RIDICAT DE ZAHĂR (DE EX., GEM) SĂ SE USUCE ÎN CUPTOR. DACĂ ACESTEA SUNT LĂSATE SĂ SE USUCE O PERIOADĂ PEA LUNGĂ, POT DISTRUGE STRATUL DE EMAIL DIN INTERIORUL CUPTORULUI.

Producătorul nu-și asumă responsabilitatea pentru rănile sau pagubele cauzate de nerespectarea regulilor enumerate mai sus sau de modificarea fie și a unei singure piese a aparatului și utilizarea de piese de schimb neoriginale.

Mediul - Instrucțiuni de eliminare

2. INSTRUCȚIUNI DE ELIMINARE – POLITICA NOASTRĂ DE MEDIU

Pentru ambalarea produselor noastre folosim doar materiale nepoluante, ecologice și reciclabile. Vă recomandăm să contribuiți la protecția mediului prin eliminarea corespunzătoare a ambalajelor. Contactați distribuitorul dvs. local sau organizațiile locale competente pentru adresele punctelor de colectare, reciclare și eliminare.

Nu lăsați niciodată ambalajele peste tot. Părțile de ambalaj, în special pungile de plastic, pot reprezenta pericol de sufocare pentru copii.

Aparatul dvs. vechi trebuie, de asemenea, eliminat în mod corespunzător.

Important: predați aparatul la organismul local autorizat să colecteze aparatele casate.

Eliminarea corespunzătoare permite recuperarea inteligentă a materialelor valoroase.

Înainte de a casa aparatul, este important să îndepărtați ușile și să lăsați grătarele în poziție de utilizare pentru a evita blocarea accidentală a copiilor în interiorul cuptorului atunci când se joacă. De asemenea, tăiați cordonul de alimentare, apoi îndepărtați-l împreună cu ștecherul.

Măsuri de siguranță

3. MASURI DE SIGURANTA

VEZI INSTRUCȚIUNILE DE INSTALARE PENTRU NORMELE DE SIGURANȚĂ PRIVIND APARATELE ELECTRICE SAU CU GAZ ȘI PENTRU FUNCȚIILE DE VENTILARE.

ÎN INTERESUL ȘI PENTRU SIGURANȚA DVS.: PRIN LEGE, TOATE APARATELE ELECTRICE TREBUIE INSTALATE ȘI REPARATE NUMAI DE PERSONAL CALIFICAT, ÎN CONFORMITATE CU NORMELE RELEVANTE.

INGINERII NOȘTRI INSTALATORI AUTORIZAȚI VĂ GARANTEAZĂ CALITATEA LUCRĂRILOR EFECTUATE.

APARATELE CU GAZ SAU ELECTRICE TREBUIE DECONECTATE ÎNTOTDEAUNA DE PERSOANE CU COMPETENȚE CORESPUNZĂTOARE.

ȘTECHERUL CARE URMEAZĂ SĂ FIE CONECTAT LA CORDONUL DE ALIMENTARE ȘI PRIZA AFERENTĂ TREBUIE SĂ FIE DE ACELAȘI TIP ȘI SĂ FIE CONFORME CU NORMELE RELEVANTE.

PRIZA DE ALIMENTARE TREBUIE SĂ FIE ACCESIBILĂ CHIAR ȘI DUPĂ INSTALAREA APARATULUI.

NU DECONECTAȚI NICIODATĂ ȘTECHERUL TRĂGÂND DE CORDONUL DE ALIMENTARE.

APARATUL TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT ÎN CONFORMITATE CU NORMELE DE SIGURANȚĂ PRIVIND SISTEMELE ELECTRICE.

IMEDIAT DUPĂ INSTALARE, EFECTUAȚI O TESTARE RAPIDĂ A APARATULUI URMÂND INSTRUCȚIUNILE PREZENTATE MAI TÂRZIU ÎN ACEST MANUAL. DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ, DECONECTAȚI-L DE LA PRIZA ELECTRICĂ ȘI CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT CENTRU DE SERVICE.

NU ÎNCERCAȚI NICIODATĂ SĂ REPARAȚI APARATUL.

NU INTRODUCEȚI NICIODATĂ OBIECTE INFLAMABILE ÎN CUPTOR: ÎN CAZUL PORNIRII ACCIDENTALE A APARATULUI SE POATE PRODUCER UN INCENDIU.

APARATUL DEVINE FOARTE FIERBINTE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII. AVEȚI GRIJĂ SĂ NU ATINGEȚI NICIODATĂ ELEMENTELE DE ÎNCĂLZIRE DIN INTERIORUL CUPTORULUI.

APARATUL ESTE DESTINAT UTILIZĂRII DE CĂTRE ADULȚI. ȚINEȚI COPIII LA O DISTANȚĂ SIGURĂ ȘI NU-I LĂSAȚI NICIODATĂ SĂ SE JOACE CU APARATUL.

ATUNCI CÂND GRILUL ESTE ÎN FUNCȚIUNE, PĂRȚILE ACCESIBILE POT DEVENI FOARTE FIERBINȚI: **ȚINEȚI COPIII LA O DISTANȚĂ SIGURĂ.**

ÎNAINTE DE A PUNE APARATUL ÎN FUNCȚIUNE, TREBUIE ÎNDEPĂRTATE TOATE ETICHETELE ȘI FILMELE DE PROTECȚIE DIN INTERIOR SAU EXTERIOR.

DUPĂ FIECARE UTILIZARE, ASIGURAȚI-VĂ ÎNTOTDEAUNA CĂ BUTOANELE DE CONTROL SUNT POZIȚIONATE LA 0 (OPRIT).

Producătorul nu-și asumă responsabilitatea pentru rănilor sau pagubele cauzate de nerespectarea regulilor enumerate mai sus sau de modificarea fie și a unei singure piese a aparatului și utilizarea de piese de schimb neoriginale.

Instrucțiuni pentru instalator

4. INSTALAREA APARATULUI

Instalarea trebuie efectuată de un inginer calificat în conformitate cu normele relevante.

4.1 Racordul electric

Placa de timbru nu trebuie îndepărtată niciodată.

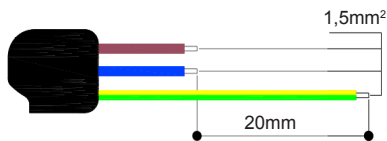
Aparatul trebuie legat la pământ în conformitate cu normele de siguranță pentru sistemele electrice.

Dacă se utilizează un racord permanent, linia de alimentare cu energie electrică a aparatului trebuie îmbinată cu un întrerupător omnipolar cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm, aflat în poziție ușor accesibilă, aproape de aparat.

Dacă se utilizează un racord cu priză și ștecher, verificați dacă acestea sunt de același tip. Nu utilizați reductoare, adaptoare sau joncțiuni întrucât acestea pot cauza supraîncălzire sau arsuri.

Funcționează la 220-240 V~: utilizați un cablu cu trei fire de tipul **H05RR-F**

(Cablul de 3 x 1.5 mm²)



Firele de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu cel puțin 20 mm mai lung decât celelalte fire la capăt pentru conectarea la aparat.

Producătorul nu-și asumă responsabilitatea pentru răniile sau pagubele cauzate de nerespectarea regulilor enumerate mai sus sau de modificarea fie și a unei singure piese a aparatului și utilizarea de piese de schimb neoriginale.

4.2 Poziționarea cuptorului

Instalarea aparatului trebuie efectuată numai de o persoană calificată, în conformitate cu instrucțiunile furnizate. Producătorul nu-și asumă responsabilitatea pentru instalarea necorespunzătoare care poate răni persoane sau animale și cauza daune materiale.

Important:

- Alimentarea aparatului trebuie oprită înainte de a efectua ajustări sau lucrări de întreținere ;
- Aeroductul se va utiliza pentru ventilare;
- Dulapurile cu un placaj exterior trebuie asamblate cu adezivi care rezistă la temperaturi de până la 100°C.

Instalarea cuptoarelor incorporabile

Pentru a vă asigura că aparatul incorporabil funcționează în mod corespunzător, dulapul care-l conține trebuie să fie unul adecvat.

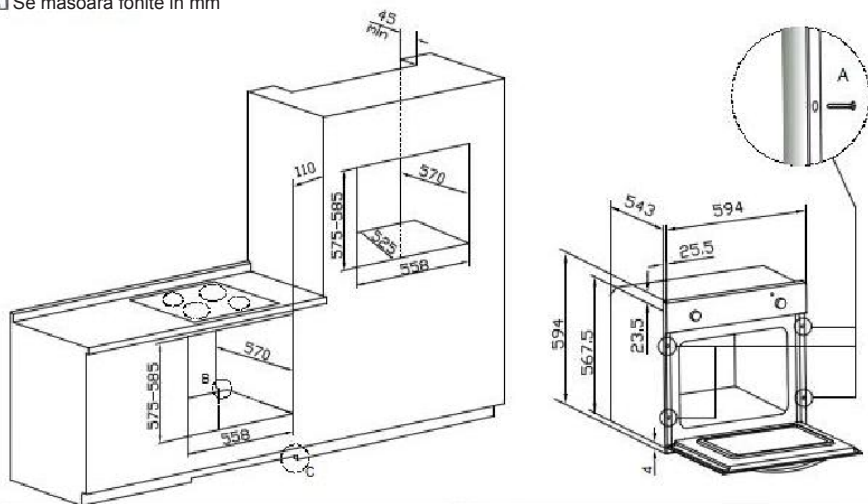
Aparatul este conceput pentru instalarea prin incorporare (clasa 3) în dulapuri din materiale termorezistente.

Respectați dimensiunile prezentate în figurile 1, 2 și 3. Atunci când instalați pe suprafețe de lucru, respectați dimensiunile din figurile 1-3. Atunci când instalați sub plite incorporabile sub suprafețe de lucru, trebuie păstrat un spațiu liber de cel puțin 110 mm față de toți pereții laterali, precum în figura 1. Atunci când instalați în unități înalte, respectați dimensiunile din figurile 1-2, ținând seama de faptul că partea superioară/posterioară a unității trebuie să prezinte un orificiu cu o adâncime de cel puțin 45 mm. Strângeți cele 4 șuruburi A în interiorul cadrului (Fig.1). Pentru instalarea sub suprafețe de lucru, asigurați-vă că partea posterioară/inferioară a unității prezintă un orificiu similar cu cel din figura 1 (B) și că partea frontală/inferioară a unității prezintă un orificiu de cel puțin 45×560 mm, similar cu cel din figurile 1-3 (C) sau un orificiu similar cu stor. Asigurați-vă că suprafața orificiului este de cel puțin 45×560 mm. Vezi instrucțiunile furnizate cu plita incorporabilă pentru operațiile de poziționare și fixare.

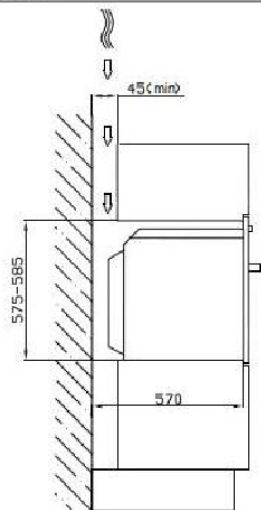
În conformitate cu standardele de siguranță actuale, contactul cu componentele electrice ale cuptorului nu trebuie să fie posibil după instalare.

Toate componentele care asigură funcționarea sigură a aparatului trebuie să poată fi demontate numai cu ajutorul unei scule.

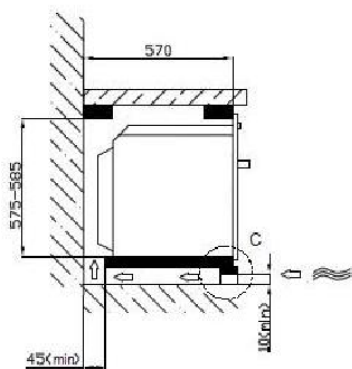
1 Se masoara fonite in mm



2



3



Nu utilizați niciodată ușa pe post de pârghie atunci când introduceți cuptorul în dulap. Nu aplicați niciodată presiune excesivă asupra ușii.

4.3 Ventilarea încăperii

Aparatul poate fi instalat doar în încăperi cu ventilație permanentă, după cum se menționează în normele relevante. Debitul de aer introdus în încăperea în care este instalat aparatul trebuie să fie suficient pentru combustia corespunzătoare a gazului și pentru ventilarea încăperii. Prizele de aer protejate de grilaje trebuie să aibă dimensiuni adecvate (vezi normele relevante) și să fie poziționate în așa fel încât să nu poată fi blocate nici măcar parțial. Bucătăria trebuie ventilată în mod corespunzător pentru a dispersa căldura și umiditatea produse în timpul proceselor de gătit: îndeosebi, ar trebui deschisă o fereastră sau ar trebui sporită viteza oricărui ventilator după utilizarea prelungită.

4.4 Evacuarea gazelor arse

Gazele arse trebuie evacuate cu ajutorul hotelor conectate la un burlan de evacuare cu posibilitate de uscare naturală sau cu un sistem de tiraj pe bază de ventilator. Un sistem de tiraj eficace necesită proiectarea atentă de către un specialist autorizat și trebuie să fie conform cu distanțele și pozițiile normale. După instalare, inginerul trebuie să emită un certificat de conformitate.

4.5 Racordul de gaz

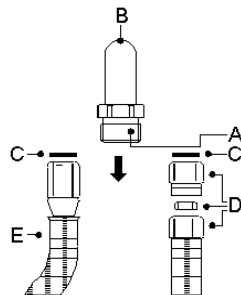
Racordarea cu conductă de cupru:

Racordarea la conducta de alimentare cu gaz trebuie efectuată în așa fel încât aparatul să nu fie supus niciunei tensiuni sau presiuni. Racordarea poate fi efectuată cu ajutorul unității de adaptare **D** cu două elemente conice, fixând întotdeauna garnitura **C** livrată.

Racordarea cu furtun din oțel:

Utilizați furtunuri din oțel de perete, continue, conforme cu normele relevante și montați întotdeauna garnitura **C** livrată între fittingul **A** și racordul **E**

Dacă racordați cu un furtun, asigurați-vă că lungimea totală a conductei nu este mai mare de 2 metri. De asemenea, asigurați-vă că furtunurile nu ating componentele mobile și nu sunt strivite.



5. ADAPTAREA LA DIFERITE TIPURI DE GAZ

Înainte de a efectua operațiile descrise mai jos, deconectați aparatul de la alimentarea electrică.

Aparatul se testează cu gaz natural G20 (2H) la o presiune de 20 de mbari. Dacă se va utiliza cu alte tipuri de gaz, duza arzătorului trebuie schimbată, iar robinetul cu sertar de închidere a gazului ajustat. Pentru a înlocui duza, procedați conform descrierii de mai jos.

5.1 Ajustarea arzătorului cuptorului

Pentru a ajusta arzătorul cuptorului, deschideți ușa cuptorului și

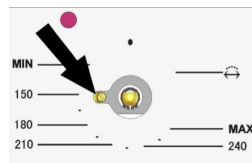
- Îndepărtați toate accesoriile (tăvi, grătare și orice jgheab din oțel);
- Ridicați placa de fund a cuptorului și scoateți-o în așa fel încât interiorul cuptorului să arate precum în imagine.



5.1.1 Ajustarea reglajului minim

Termostatul cuptorului prezintă un șurub de stabilire a reglajului minim, accesibil prin îndepărtarea butonului termostatului. Atunci când tipul de gaz utilizat se schimbă, reglajul minim trebuie ajustat după cum urmează:

- Aprindeți arzătorul cuptorului și mențineți-l în funcțiune la reglajul maxim timp de 10/15 minute cu ușa închisă.

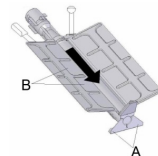


Apoi rotiți butonul la reglajul minim al temperaturii, îndepărtați butonul și utilizați o șurubelniță cu cap drept pentru ajustare. **Mai întâi rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic, apoi în sens invers acelor de ceasornic pentru a ajusta flacăra. Pentru gaz natural trebuie să rotiți șurubul o rotație completă, iar pentru GPL 1/8 de rotație.**

- Atunci când utilizați gaz îmbuteliat, șurubul de ajustare trebuie rotit complet în sensul acelor de ceasornic. Diametrul pentru by-pass este menționat la punctul „5.2 Tabele cu date pentru arzătoare și duze”.
- Dacă utilizați gaz de iluminat sau gaz natural, ajustați șurubul în așa fel încât, atunci când butonul termostatului este rotit de la reglajul maxim la cel minim, flacăra să rămână întotdeauna stabilă și uniformă. Închideți ușa cuptorului și verificați dacă arzătorul rămâne la reglajul minim.

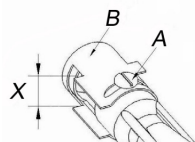
5.1.2 Schimbarea duzei

- Desfaceți șuruburile de fixare a arzătorului cuptorului **A**.
- Deplasați arzătorul **B** spre exterior până când duza devine accesibilă.
- Utilizați o cheie tubulară de 7 pentru a schimba duza, montând duza adecvată pentru tipul de gaz care urmează să fie utilizat (vezi punctul „5.2 Tabele cu date pentru arzătoare și duze”).



5.1.3 Ajustarea debitului principal de aer al arzătorului cuptorului

- Desfaceți șurubul de ajustare „**A**” de pe manșonul regulatorului de aer;
- Rotiți manșonul regulatorului „**B**” în poziția corespunzătoare tipului de gaz care urmează să fie utilizat; consultați tabelul de mai jos;
- Strângeți șurubul de ajustare și plasați sigiliile la loc;
- După ce ați terminat această operație, reasamblați arzătorul în mod corect.



GAS NATURAL (N)

G30/G31 (LPG)

X=

4mm

10mm

După terminarea acestei operații, înlocuiți placa de timbru de pe spatele cuptorului cu cel livrat pentru noul tip de gaz.

În conformitate cu standardele de siguranță actuale, adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată numai de persoane calificate.

5.2 Tabel cu date pentru arzătoare și duze

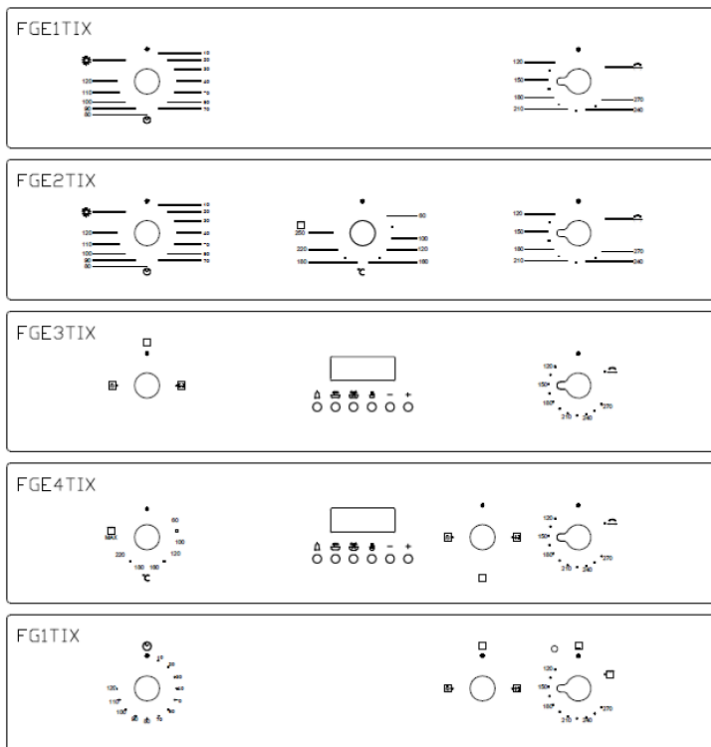
CATEGORIE GAZ:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)		
TIPURI DE GAZ:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30		<input type="checkbox"/> G30		
PRESIUNE GAZ (mbari):	29	37	29	37		50		
PUTERE DE TERMICĂ (Hs)	Arzător superior: 1,7 kW (124 g/h) Arzător superior: 2,5 kW (182 g/h)		Arzător superior: 1,7 kW (124 g/h) Arzător superior: 2,5 kW (182 g/h)		Arzător superior: 1,7 kW (124 g/h) Arzător superior: 2,5 kW (182 g/h)		Arzător superior: 1,5 kW (109 g/h) Arzător superior: 2,5 kW (182 g/h)	
MĂRIME INJECTOR	Arzător 0,65mm Arzător 0,77mm		Arzător 0,65mm Arzător 0,77mm		Arzător 0,65mm Arzător 0,71mm		Arzător 0,50mm Arzător 0,65mm	
CATEGORIE GAZ:	I2H		I2E	I2E+		I2L		
TIPURI DE GAZ:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25		
PRESIUNE GAZ (mbari):	20 mbari		20 mbari	20	25	25		
PUTERE: TERMICĂ (Hs)	Arzător superior: 1.5kW Arzător superior: 2,6kW		Arzător superior: 1.5kW Arzător superior: 2,6kW		Arzător superior: 1.5kW Arzător superior: 2,6kW		Arzător superior: 1.5kW Arzător superior: 2,6kW	
MĂRIME INJECTOR	Arzător 0,93mm Arzător 1,18mm		Arzător 0,93mm Arzător 1,18mm		Arzător 0,93mm Arzător 1,18mm		Arzător 0,93mm Arzător 1,18mm	
VOLTAJ/FRECVENTA: AC220-240V/50-60Hz								
PUTERE: 1.8kW								

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II 2H3B/P				✓	✓			
II 2H3	✓				✓			
II 2E+3+	✓						✓	

Arzător	Capacitate termică nominală (kW)	GAZ ÎMBUTELIAT – G30/G31 28/37 mbari				
		Diametru duză 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Capacitate termică redusă (W)	Debit g/h G30	Debit g/h G31
Cuptor	2,5	77	41	700	189	186
Arzător	Capacitate termică nominală (kW)	GAZ NATURAL – G20 20 mbari				
		Diametru duză 1/100 mm	Capacitate termică redusă (W)			
Cuptor	2,6	118	700			

6. DESCRIEREA ELEMENTELOR DE CONTROL DE PE PANOUL FRONTAL

Toate dispozitivele de control și monitorizare ale aragazului se găsesc pe panoul frontal. În tabelul de mai jos sunt explicate simbolurile utilizate.

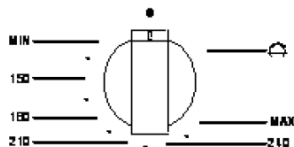


BUTON TERMOSTAT

(DISPONIBIL NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest buton aprinde arzătorul de gaz din interiorul cuptorului. Temperatura de preparare se setează prin rotirea butonului în sens invers acelor de ceasornic la valoarea necesară, între Min. și Max.


Pentru instrucțiuni privind aprinderea cuptorului cu gaz, consultați punctul „7.3 Utilizarea cuptorului cu gaz”.

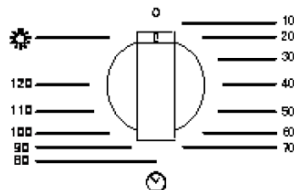


BUTON TEMPORIZATOR

(DISPONIBIL NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Pentru a utiliza temporizatorul, reglați soneria rotind butonul în sensul acelor de ceasornic. Numerele corespund minuteror (maximum 120 de minute). Reglajul este marcat pe o scară gradată și pot fi utilizate pozițiile intermediare dintre numere. Soneria care indică sfârșitul procesului de preparare nu oprește cuptorul.

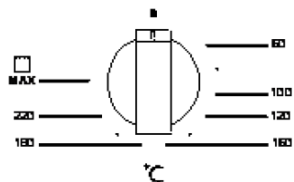
Reglajul  aprinde lumina în interiorul cuptorului în timpul regimului normal de funcționare (fără temporizator).



BUTON TERMOSTAT


(DISPONIBIL NUMAI LA ANUMITE MODELE)


Temperatura de preparare se setează prin rotirea butonului în sens invers acelor de ceasornic la valoarea necesară, între Min. și Max.

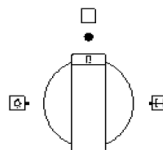


BUTON DE COMUTARE A FUNCȚIEI

(DISPONIBIL NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Reglajul  aprinde lumina din interiorul cuptorului în timpul regimului normal de funcționare.


Reglajul  aprinde lumina și pornește frigerea rotativă din interiorul cuptorului în timpul regimului normal de funcționare.

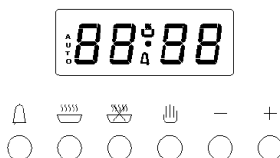


TEMPORIZATOR ELECTRONIC CU 6 BUTOANE

(DISPONIBIL NUMAI LA ANUMITE MODELE)


Ceas digital

- Indică ora:(0:00-24:00) și minutele.
- Pe ecran apar 3 cifre care clipeșc și „AUTO” dacă alimentarea este pornită.
- Pentru a seta ora corectă, apăsați mai întâi pe butonul , apoi pe butonul + sau - pentru a mări sau reduce cifra până când este indicată ora exactă.





Setarea regimului manual de funcționare(disponibilă numai la grilul electric)

Apăsăți pe butonul  pentru a anula clipiul „AUTO”.

Dacă „auto” clipește (s-a setat programul automat sau semi-automat), apăsați pe butonul  pentru a șterge „AUTO”, după care procesul de operare manuală este activat.


Setarea automată (setează orele de pornire și oprire complet automate, disponibile numai la grilul electric)

1. apăsați pe butonul , setați timpul de preparare la rotisor;
2. apăsați pe butonul , setați timpul de terminare a preparării la rotisor;
3. setați temperaturile și modurile de preparare la rotisor rotind butonul termostatului și butonul selector.

După efectuarea setării de mai sus, pe ecran va clipi „AUTO”, ceea ce înseamnă că procesul de preparare la rotisor al cuptorului este setat.


De exemplu: dacă procesul de preparare la rotisor durează 45 de minute și se va încheia la 14:00.


Apăsăți pe , iar timpul de preparare la rotisor va fi de 45 de minute;

Apăsăți pe , iar prepararea la rotisor este setată să se încheie la ora 14:00.

După efectuarea setării de mai sus, pe ecran se afișează ora exactă (oră/minute), iar „AUTO” clipește, ceea ce înseamnă că procesul de preparare la rotisor setat este memorat în mod automat.


Dacă ceasul indică ora 13:15 (sau între 13:14 și 13:15), cuptorul va porni automat.



În timpul de preparare la rotisor,  și „AUTO” vor clipi permanent.

Dacă ceasul indică ora 14, procesul de preparare la rotisor se încheie automat. Alarma va suna și „AUTO” va clipi, apăsați butonul  și alarma se va opri.

Setarea automată (setează orele de pornire și oprire complet automate, disponibile numai la grilul electric)



A. Setăți timpul limită de preparare la rotisor (maximum 10 ore):

apăsăți pe butonul  pentru a seta timpul de preparare la rotisor;



cuptorul pornește imediat,  iar „AUTO” începe să clipească. După ce coacerea se termină, procesul de coacere se va încheia automat. Apoi „AUTO” începe să clipească, iar alarma începe să sune. Soneria se va opri după apăsarea butonului .

B: Setăți ora de oprire (maximum 23 de ore și 59 de minute):

apăsăți pe butonul  pentru a seta timpul de oprire;


cuptorul pornește imediat,  iar „AUTO” începe să clipească. Atunci când timpul setat se scurge, procesul de preparare la rotisor se încheie automat. Apoi „AUTO” începe să clipească, iar alarma începe să sune. Soneria se va opri după apăsarea butonului .





atunci când butonul aferent este apăsat, se afișează procesul de preparare la rotisor setat. Dacă se apasă butonul

, iar timpul este redus la „0”, procesul de preparare la rotisor se anulează. Dacă butonul  se apasă din nou, cuptorul revine la procesul de operare manuală.

Temporizator

Se pot seta maximum 23 de ore și 59 de minute.

PENTRU a seta timpul, apăsați pe butonul  , iar apoi pe butonul + sau -, până când pe ecran se afișează timpul necesar.

După efectuarea acestei setări, pe ecran se afișează timpul corect (oră, minute) și butonul  . Dacă se apasă butonul  , va apărea timpul decalat. Dacă timpul setat se scurge,  dispăre, iar alarma se declanșează din nou. Pentru a opri alarma, apăsați pe butonul  .

Notă: după apăsarea butonului aferent, setarea trebuie efectuată în 5 secunde. În caz de pană de curent, procesul setat și ora exactă (oră, minute) vor dispărea. După revenirea curentului, pe ecran apar trei de „0” și „AUTO”, iar cuptorul se resetează în mod automat.

7. FOLOSIREA CUPTORULUI

7.1 Precauții și sfat cu caracter general

Atunci când cuptorul și rotisorul sunt utilizate pentru prima dată, ele trebuie încălzite la temperatura maximă un timp destul de îndelungat pentru a arde eventualele resturi de uleiuri rămase din timpul procesului de producție, care ar putea contamina alimentele cu mirosuri neplăcute.

Pentru a evita contactul neplăcut cu eventualii aburi din interiorul cuptorului, deschideți ușa în doua etape: mențineți-l deschis doar puțin (aproximativ 5 cm) timp de 4-5 secunde, apoi deschideți-l complet.

Dacă trebuie să verificați sau să efectuați alte operații asupra alimentului în timpul rocesului de preparare, deschideți ușa pentru puțin timp pentru a evita scăderea temperaturii în cuptor, lucru care ar afecta rezultatul procesului de preparare.

7.2 Sistemul de răcire cu ventilator (disponibil numai la anumite modele)

Aparatul este dotat cu un sistem de răcire care intră în funcțiune după câteva minute de la aprinderea cuptorului. Funcționarea ventilatorului generează un curent de aer normal care trece pe deasupra ușii și poate continua pentru o scurtă perioadă de timp după oprirea cuptorului.

7.3 Utilizarea cuptorului cu gaz

7.3.1 Aprindere electronică prin scânteie


Deschideți complet ușa cuptorului și apăsați pe butonul termostatului în timp ce-l rotiți în sens invers acelor de ceasornic la reglajul maxim de temperatură; astfel se activează automat dispozitivul electric de aprindere prin scânteie. După aprinderea arzătorului, mențineți butonul apăsat timp de câteva secunde pentru a permite încălzirea termocuplului.

Dacă arzătorul nu s-a aprins după 15 secunde, nu mai încercați. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați 1 minut înainte de a încerca din nou.



7.3.2 Aprinderea manuală a arzătorului

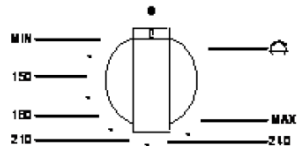
Deschideți complet ușa cuptorului și rotiți butonul termostatului în sens invers acelor de ceasornic. Apropiati un băț de chibrit aprins de capătul conductei pentru flacără **A** din centrul părții inferioare a cuptorului și apăsați pe butonul termostatului. După aprinderea arzătorului, mențineți butonul apăsat timp de câteva secunde pentru a permite termocuplului să se încălzească și verificați prin vizorul de control **B** dacă arzătorul s-a aprins în mod corespunzător. Temperatura de preparare se reglează prin rotirea butonului în sensul acelor de ceasornic la valoarea necesară, între 50° și 231°.



Dacă arzătorul se stinge accidental, rotiți butonul către poziția oprit () și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca din nou să-l aprindeți.


7.4 Utilizarea grilului

- Pentru a activa funcția gril electric, rotiți pur și simplu butonul termostatului cuptorului cu gaz în poziția .
- Pentru a activa funcția gril cu gaz, rotiți butonul termostatului cuptorului cu gaz în poziția .



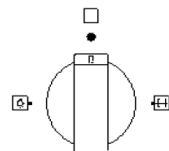
AVERTIZARE: CUPTORUL CU GAZ SI FUNCTIA GRILL NU SE POT FOLOSI IN ACELASI TIMP

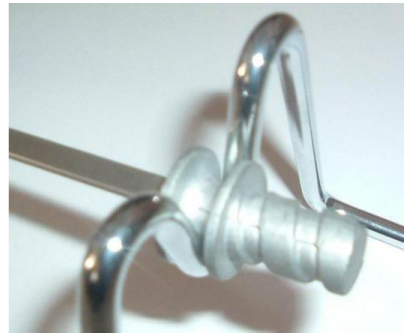
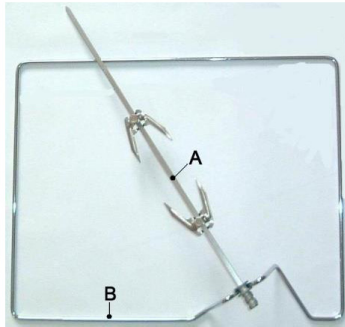
7.4.1 Funcționarea grilului + a rotisorului

Introduceți frigeara în bucașa rotisorului și selectați funcția gril. La modelul de gril cu gaz trebuie să rotiți **BUTONUL FUNCȚIE** în poziția ).

7.4.2 Utilizarea rotisorului în aragazuri cu cuptor normal

Plasați grătarul de rotisor „B” pe a doua pereche de jgheaburi de sus în jos și fixați tija „A” în gaura din spatele cuptorului.





7.5 Atenție

- Procesele de gătire la gril nu trebuie să dureze niciodată mai mult de 60 de minute.
- La modelele emailate, operațiile de gătire la gril + rotisor trebuie efectuate cu ușa ușor deschisă la primul opritor, iar apărătoarea de butoane fixată în partea superioară a cavității cuptorului.
- Părțile accesibile pot fi foarte fierbinți în timpul și după utilizarea grilului; țineți copiii departe de aparat.
- În timpul operațiilor de gătire la rotisor, una dintre tăvile livrate împreună cu aragazul trebuie plasate în partea inferioară a cuptorului, pe jgheburile inferioare, pentru a colecta grăsimea produsă.
- Atunci când utilizați cuptorul, îndepărtați toate tăvile neutilizate și grătarele din interior.
- În timpul procesului de gătire, nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu plasați tăvi de colectare a grăsimilor sau tăvi de coacere pe ea; aceasta poate deteriora stratul de email. Dacă doriți să utilizați hârtie anti-grăsime, poziționați-o în așa fel încât să nu interfereze cu circulația aerului fierbinte din cuptor.

8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de a efectua orice operație, deconectați aparatul de la alimentarea electrică.

Nu utilizați niciodată jet de abur pentru curățarea interiorului cuptorului.

8.1 Curățarea inoxului

Pentru a menține inoxul în stare bună, trebuie curățat periodic, după fiecare utilizare a aragazului, după răcire.

8.2 Curățare zilnică

Atunci când curățați și îngrijiți suprafețe de inox, utilizați întotdeauna numai produse specifice care nu conțin substanțe abrazive sau acizi pe bază de clor.

Instrucțiuni de utilizare: turnați produsul pe o cârpă umedă și ștergeți suprafața, apoi clătiți temeinic și uscați cu o cârpă uscată sau cu piele chamois.

8.3 Pete sau stropi de alimente

Nu utilizați niciodată foi de curățat metalice sau răzuitoare ascuțite întrucât acestea deteriorează suprafețele.

Utilizați produse non-abrazive obișnuite cu ajutorul ustensilelor de lemn sau plastic dacă este necesar.

Clătiți temeinic și uscați cu o cârpă uscată sau cu piele chamois.

Nu vărsați alimente cu conținut ridicat de zahăr (de exemplu, gem) care să se usuce în cuptor. Dacă acestea se usucă o perioadă prea lungă de timp, pot deteriora stratul de email din interiorul cuptorului.

8.4 Curățarea cuptorului

Pentru a menține cuptorul în stare bună, trebuie curățat periodic după ce este lăsat să se răcească.

Îndepărtați toate componentele demontabile.

Curățați grătarele cuptorului cu apă fierbinte și detergenți non-abrazivi, clătiți și uscați.

8.5 Curățarea geamului ușii

Geamul din ușă trebuie menținut întotdeauna foarte curat. Utilizați prosop absorbant de bucătărie; îndepărtați murdăria dificilă cu un burete umed și cu detergent obișnuit.

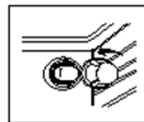
9. ÎNTREȚINERE SPECIFICĂ

Uneori, cuptorul va necesita reparații minore sau înlocuirea componentelor care se pot uza sau rupe, precum garnituri, becuri etc. Instrucțiuni specifice pentru fiecare astfel de operație sunt furnizate mai jos.

Înainte de a efectua orice operație, deconectați aparatul de la alimentarea electrică.

9.1 Înlocuirea lămpii cuptorului

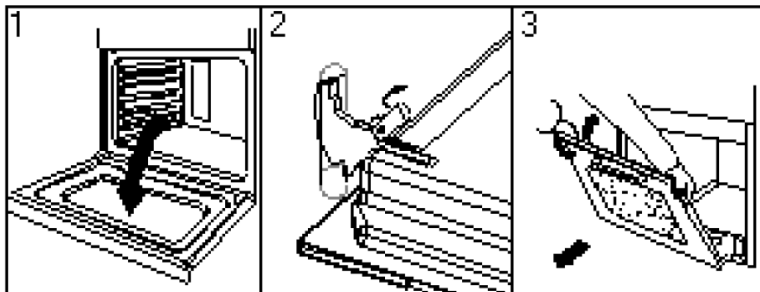
- Deconectați cuptorul de la alimentarea cu energie electrică cu ajutorul întrerupătorului omnipolar utilizat pentru conectarea aparatului la priza electrică sau scoateți aparatul din priză dacă ștecherul este accesibil;
- Îndepărtați capacul de sticlă al suportului lămpii;
- Îndepărtați lampa și înlocuiți-o cu o lampă rezistentă la temperaturi ridicate (300°C) cu următoarele caracteristici:
 - Tensiune: 220-240 V
 - Putere: 25 W
 - Tip: E 14
- Înlocuiți capacul de sticlă și reconectați cuptorul la alimentarea electrică.



9.2 Îndepărtarea ușilor

Pentru o curățare mai atentă, puteți demonta ușa cuptorului. Procedați după cum urmează:

- Deschideți ușa complet;
- Ridicați și rotiți cele două pârghii mici de pe cele două balamale;
- Prindeți ușa pe cele două părți exterioare. Închideți-o încet, dar nu complet;
- Trageți de ușă înspre înainte, scoțând-o din locașul său;



Reasamblați ușa urmând cele două operații în sens invers.

9.3 Îndepărtarea garniturilor

Pentru a permite curățarea temeinică a cuptorului, garnitura ușii poate fi îndepărtată.

Înainte de a îndepărta garnitura, îndepărtați ușa cuptorului conform descrierii de mai sus. După ce ați îndepărtat, ridicați limbile de antrenare din colțuri, conform figurii.

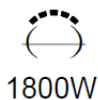
10. SPECIFICAȚII TEHNICE

Dimensiunile interioare ale cuptorului:

Lățime 43,5cm

Adâncime 40cm

Înălțime 32cm



Volumul interior al cuptorului este de 65 de litri

Tensiunea și frecvența alimentării electrice:

220-240 V ~50/60 Hz sau 50 Hz

كتيب الإرشادات



فرن غاز

نشكرك على اختيار منتجنا.

نوصيك بقراءة هذا الدليل بعناية. يتضمن جميع التعليمات الضرورية للحفاظ على شكل الجهاز وميزاته الوظيفية دون تغيير.

جدول المحتويات

1. إجراءات وقائية للاستخدام
2. تعليمات التخلص وفقاً للسياسات البيئية
3. احتياطات السلامة
4. تركيب الجهاز
5. تكييف الجهاز لأنواع مختلفة من الغازات
6. وصف عناصر تحكم اللوحة الأمامية
7. استخدام الفرن
8. التنظيف والصيانة
9. الصيانة الاستثنائية
10. المواصفات التقنية

إجراءات وقائية للاستخدام

1. إجراءات وقائية للاستخدام

يعتبر هذا الدليل جزءاً متكاملاً من الجهاز. يستحق هذا الدليل عناية كبيرة لترجع إليه على مدى دورة حياة القرن. نوصيك بقراءة هذا الدليل وجميع المعلومات المضمنة بعناية قبل استخدام الجهاز. وأيضاً على الحفاظ على توفر مجموعة من الفوهات في مكان آمن. ينبغي إجراء التركيب عن طريق فريق مؤهل وفقاً للقواعد ذات الصلة. إذا تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي ويتوافق مع توجيهات السوق الأوروبية المشتركة المعمول بها حالياً. تم تصميم الجهاز لتوفير الخدمات الوظيفية الآتية: الطبخ وتسخين الأطعمة؛ تعتبر جميع الاستخدامات الأخرى استخدامات خاطئة.

لا يتحمل المصنّع أية مسؤولية تجاه استخدامات أخرى خلافاً للمذكورة أعلاه.

لا تستخدم الجهاز لتنظيف الغرف.

لا تستخدم بقايا التغليف دون مراقبة في المنزل. قم بفصل مواد التغليف المتنوعة حسب النوع والبضاعة في أقرب مركز تخلص منفصل.



معنى صندوق زباله محوّل:

لا تتخلص من الأجهزة الكهربائية كفايات صلبة لم يتم فرزها، استخدام وسائل تجميع منفصلة.

اتصل بمسؤول الحكومة المحلية للحصول على معلومات تتعلق بأنظمة التجميع المتوفرة.

في حالة التخلص من الأجهزة الكهربائية في مقابل القمامة أو الأكوام، فقد تتسرب المواد الخطرة إلى المياه الجوفية وتصل إلى الشبكة الغذائية، محدثةً ضرراً على صحتك ومظهرك.

عند استبدال الأجهزة القديمة بالجديدة، يُلزم بائع التجزئة قانونياً باسترجاع جهازك القديم لأغراض التخلص دون تكبد تكاليف.

لا تُعيق الفتحاح والفجوات المتوفرة للتهوية وتبديد الحرارة.

لا ينبغي على الإطلاق إزالة اللافتة.

لا تستخدم إسفنجة تنظيف معدنية أو أدوات كشط حادة، لأنها ستلف الأسطح.

استخدم منتجات غير كاشطة عادية بمساعدة أدوات خشبية أو بلاستيكية عند الضرورة. اشطف المنتج تمامًا وجففه بقطعة قماش ناعمة أو جلد الشمواء.

لا تسمح بتجفيف أنواع الأطعمة التي تحتوي على سكريات (مثال: مربى) داخل الفرن. في حالة التجفيف لمدة طويلة، فقد يتسبب ذلك في تلف الغلاف المطلي بالجزء الداخلي للفرن.

لا يتحمل المصنع أي مسؤولية جراء أية إصابة أو ضرر نتج عن فشل الالتزام بالوائح السابقة أو التي قد حدثت نتيجة بالعبث بجزء واحد فقط من الجهاز واستخدام قطع غيار غير أصلية.

تعليمات التخلص البيئية

2. تعليمات التخلص وفقًا للسياسات البيئية

تغلف منتجاتنا فقط بمواد غير ملوثة وصديقة للبيئة وقابلة لإعادة التدوير. نهيى بك أن تتعاون معنا في التخلص من مواد التغليف بطريقة صحيحة. اتصل بالتاجر المحلي أو بالمؤسسات المحلية ذات الكفاءة لمخاطبتهم للحصول على تسييلات لعمليات التخلص وإعادة التدوير والتجميع.

لا تترك مواد التغليف أو جزءًا منها ملامسة للأرض. قد تسبب أجزاء التغليف، الأكياس البلاستيكية على وجه الخصوص، في حدوث خطر اختناق على الأطفال.

ينبغي أيضًا التخلص من جهازك القديم بطريقة صحيحة.

هام:قم بتسليم الجهاز إلى مؤسسة محلية مخولة بتجميع الأجهزة الخردة.

تتيح آليات التخلص الصحيحة إمكانية الاسترداد الذكي للمواد القيمة.

قبل التخلص من الجهاز، من المهم نزع الأبواب وترك الأرفف في مكانها كما كانت حالة الاستخدام، للتأكد من أن الأطفال لن ينحصروا بالجزء الداخلي للفرن أثناء اللعب. أيضًا، افصل السلك المزود للطاقة وأزل القابس.

احتياطات السلامة

3. احتياطات السلامة

راجع تعليمات التركيب لمعرفة قواعد السلامة للأجهزة التي تعمل بالكهرباء أو الغاز وللاطلاع على وظائف التهوية.

وفقًا للقانون، وللمصلحتك والتأكد من سلامتك، ينبغي أن يتم تثبيت جميع الأجهزة الكهربائية وصيانتها عن طريق فريق مؤهل، وفقًا للقواعد ذات الصلة.

يضمن مهندسو التركيب المعتمدون لدينا تنفيذ المهمة المطلوبة على أحسن وجه.

ينبغي أيضًا تفكيك الأجهزة الكهربائية أو الغازية دومًا عن طريق أشخاص مهرة بشكل مناسب.

ينبغي أن يكون القابس الذي يتم توصيله بسلك تزويد الطاقة والمأخذ ذي الصلة من نفس النوع مع الالتزام بالقوانين والقواعد ذات الصلة.

ينبغي أن تكون هناك إمكانية للوصول إلى مأخذ تزويد الطاقة حتى بعد دمج الجهاز به.

لا تقطع اتصال القابس بنزعه ممسكًا بسلك تزويد الطاقة مطلقًا.

ينبغي توصيل الجهاز بمصدر أرضي وفقًا لقواعد سلامة النظام الكهربائي.

مباشرة بعد التركيب، قم بتنفيذ اختبار سريع على الجهاز متبعًا التعليمات المتوفرة فيما بعد في هذا الدليل. في حالة فشل تشغيل الجهاز، قم بفصله عن الأسلاك الكهربائية واتصل بأقرب مركز صيانة.

لا تحاول إصلاح الجهاز مطلقًا.

لا تضع الأجسام القابلة للاشتعال في الفرن مطلقاً: إذا تم تشغيله بشكل طارئ، فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق.
يصبح الجهاز ساخناً للغاية أثناء الاستخدام. كن على حذر ألا تلمس المواد الساخنة داخل الفرن مطلقاً.
تم تصميم الجهاز ليتم استخدامه بواسطة الأشخاص البالغين. كن حريصاً أن تجعل الأطفال دوماً على مسافة آمنة ولا تسمح لهم باللعب عابثين بالجهاز.
عند تشغيل الشواية، قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة للغاية: جعل الأطفال على مسافة آمنة من الجهاز.
قبل تشغيل الجهاز، ينبغي إزالة جميع الملصقات وطبقات الحماية المستخدمة بالجزء الداخلي أو الخارجي.
بعد كل استخدام، تحقق دوماً من إيقاف تشغيل مقابض التحكم.
لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية جراء أية إصابة أو ضرر نتج عن فشل الالتزام باللوائح السابقة أو التي قد تحدث نتيجة بالعبث بجزء واحد فقط من الجهاز واستخدام قطع غيار غير أصلية.

تعليمات للفني الذي يقوم بالتركيب

4. تركيب الجهاز

ينبغي أن ينفذ التركيب بواسطة مهندس مؤهل بالتوافق مع القواعد والقواعد ذات الصلة.

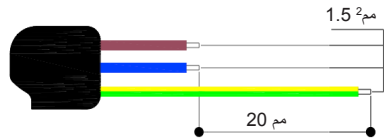
4.1 التوصيل الكهربى

لا ينبغي مطلقاً إزالة اللافطة.

ينبغي توصيل الجهاز بمصدر أرضى للتوافق مع قواعد وقوانين سلامة النظام الكهربى.

في حالة استخدام توصيل دائم، ينبغي تثبيت سلك تزويد الطاقة للجهاز بجهاز تقطيع بكل قطب مع اتاحة فجوة اتصال بمقدار 3 مم على الأقل في موضع يسهل الوصول إليه وقريب من الجهاز نفسه.
في حالة استخدام التوصيل عن طريق القابض والمأخذ، فتتحقق من أنهما من نفس النوع. لا تستخدم مقلصات أو محولات أو وصلات لأنها قد تتسبب في حرارة زائدة أو حالات احتراق.

التشغيل عند 220 إلى 240 فولت: استخدم كبلًا H05RR-F ثلاثى الأسلاك من نوع (كابل 3 1.5 x 2م).



ينبغي أن يكون السلك الأرضى (أخضر في أصفر) بطول 20 مم أكبر من الأسلاك الأخرى في النهاية للتوصيل بالجهاز.
لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية جراء أية إصابة أو ضرر نتج عن فشل الالتزام باللوائح السابقة أو التي قد تحدث نتيجة بالعبث بجزء واحد فقط من الجهاز.

4.2 وضع الفرن في مكانه

يحق فقط لشخص مؤهل وفقاً للتعليمات المتوفرة تركيب الجهاز. لا يتحمل المصنّع أي مسؤولية تجاه التركيب الخاطئ، والذي قد ينتج عنه ضرر للأشخاص والحيوانات وتلف المنتج.

هام:

- ينبغي فصل الجهاز عن أي مصدر لتزويد الكهرباء قبل إجراء أي أعمال إصلاحات أو صيانة عليه؛
- قد يتم استخدام قناة التهوية في أعمال التهوية؛
- ينبغي ربط الخزانات بطبقة طلاء خارجية باستخدام مادة غروية والتي يمكن أن تتحمل درجات الحرارة التي تصل إلى 100 درجة سيليزية.

تركيب الأفران المدمجة

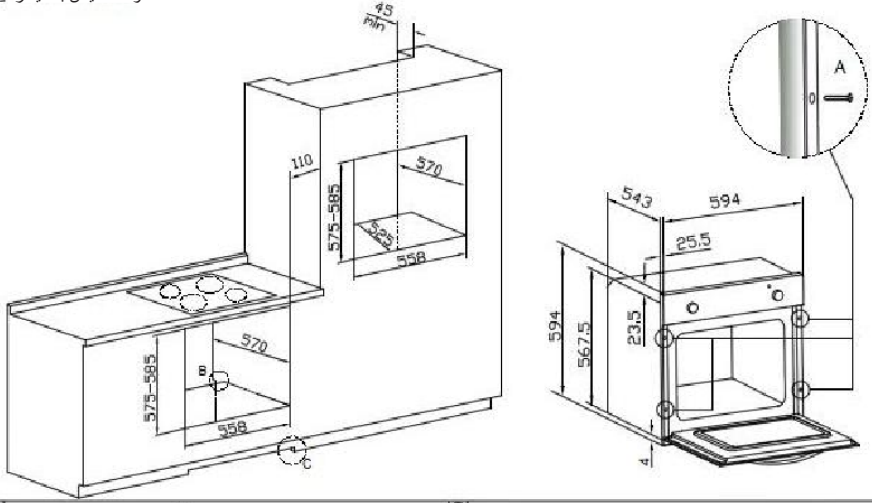
للتأكد من أن الجهاز المدمج يؤدي وظيفته بشكل صحيح، ينبغي أن تكون الخزانات التي تتضمنه مناسبة.

تم تصميم الجهاز للتركيب المدمج (فتة 3) في خزانات من أي مواد مقاومة للحرارة. بحيث يتوافق مع الأبعاد الموضحة في الشكل 1، 2 و 3. عند التركيب أسفل منضدات عمل، تتوافق مع الأبعاد الموضحة في الشكل 1 إلى 3. عند التركيب أسفل منضدات عمل يتداخل معها موافد، ينبغي ترك فجوة تبلغ 110 على الأقل من أي جانب بالحائط، كما هو موضح في الشكل 1. عند التركيب في وحدات طويلة، تتوافق مع الأبعاد الموضحة في الشكل 1 إلى 2. ينبغي عليك الأخذ في الاعتبار ترك فتحة بالجزء العلوي/الخلفي تبلغ 45 مم عمقاً. قم بربط 4 مسمامير برغية A داخل الإطار (شكل 1). للتركيب أسفل المنضدات، تأكد من أن الجزء الخلفي/السفلي من الوحدة به فتحة مشابهة للمعرضة في الشكل 1 (B)، وأن الجزء الأمامي/السفلي من الوحدة به فتحة بثقب على الأقل 560×45 مم مشابه للمعرض في الشكل 1 إلى (C) 3 أو ثقب مشابه لتلك الموجودة في الستائر، تأكد من أن منطقة الثقب تتكون من 560×45 مم. راجع التعليمات المزودة بمقايض للوضع النسبي وتثبيت الإجراءات.

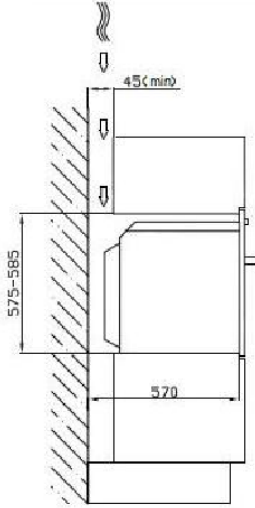
وفقاً لمعايير السلامة الحالية، لا ينبغي لمس الأجزاء الكهربائية من الفرن بعد تركيبها.

جميع الأجزاء، التي تؤكد على أمان تشغيل الجهاز، يمكن إزالتها فقط بمساعدة أداة ما.

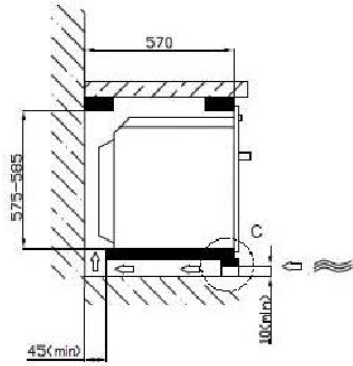
1 وحدة القياس بالمليمتر



2



3



لا تستخدم الباب للرفع عند إدخال القرن في الخزانة. لا تضغط بشدة لفتح الباب.

4.3 تهوية الحجرة

يمكن تركيب الجهاز فقط في حجرة ذات تهوية دائمة كما هو موضح وفقاً للقواعد والفوانين ذات الصلة. ينبغي أن يكون تيار الهواء في الحجرة التي يتم فيها تركيب الجهاز بشكل كافٍ لتهوية الحجرة واحتراق الغاز بطريقة صحيحة. ينبغي أن تكون مسارب الهواء، المحمية بواسطة الحواجز الشبكية، بحجم مناسب (راجع القواعد ذات الصلة) وفي مكان بحيث لا يمكن إعاقتها ولو بشكل جزئي. ينبغي المحافظة على تهوية المطبخ بطريقة صحيحة لتبديد الحرارة والرطوبة الناتجة عن عمليات التشغيل. على وجه الخصوص، ينبغي المحافظة على نافذة مفتوحة أو المحافظة على زيادة سرعة المراوح بعد فترة استخدام مطولة.

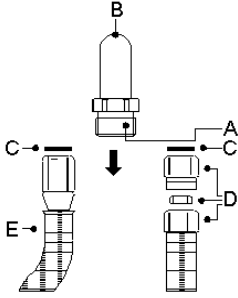
4.4 تصريف غاز الاحتراق

ينبغي تفريغ غازات الاحتراق بوسائل الأغشية المتصلة بمدخنة بسحب طبيعي موثوق به أو نظام تصريف بمروحة. يتطلب نظام تصريف فعال تصميمًا جيدًا عن طريق متخصص مفوض، وينبغي أن يتوافق مع المواضع والمسافات ذات المعايير المعمول بها. بعد التركيب، ينبغي على المهندس إصدار شهادة التزام.

4.5 توصيل الغاز

التوصيل باستخدام ماسورة نحاسية:

ينبغي تنفيذ التوصيل بأنابيب تزويد الغاز بحيث لا تمارس أية ضغوطات أو التواءات على الجهاز. يمكن تنفيذ التوصيل باستخدام وحدة المحول **D** واثنين من العناصر المخروطية، مع تثبيت **C** المتوفر.



التوصيل باستخدام خرطوم من الفولاذ:

استخدم خرطوم من الفولاذ بوصلات جدارية مقاومة للصدأ يتوافق مع المعايير والقواعد ذات الصلة، وقم بتثبيت الجوانب **C** المتوفر بين الحشية **A** والخرطوم **E**. عند التوصيل باستخدام خرطوم، تأكد من أن الطول الكلي للأنبوب لا يزيد عن 2 متر؛ أيضًا تأكد أن الخراطيم لا تتلامس مع الأجزاء المتحركة ولا يمكن دهسها.

5. تكييف الجهاز لأنواع مختلفة من الغازات

قبل تنفيذ العمليات الموضحة أدناه، قم بقطع اتصال الجهاز عن مصدر تزويد الكهرباء.

يُختبر الجهاز عند درجة غاز طبيعي تساوي G20 (2H) بضغط يساوي 20 ميليبار. ويتعين استخدامه مع أنواع الغازات الأخرى، وينبغي تغيير فوهة الشعلة وتعديل صمام الغاز. لاستبدال الشعلة، اتبع الخطوات الموضحة أدناه.

5.1 تعديل شعلة الفرن

لتعديل شعلة الفرن، افتح باب الفرن وتابع كما يلي:

- أزل جميع الملحقات (الأنية والأدراج وأية بطائن من الفولاذ)؛
- ارفع الصفيحة السفلية وأخرجها حتى يبدو الجزء الداخلي للفرن كما هو موضح في الصورة.



5.1.1 تعديل الحد الأدنى من الوضع

لدى ترموستات الفرن مسمار برغي لتتظيم الحد الأدنى للوضع، يمكن الوصول إليها بإزالة مقبض الترموستات. عند تغيير نوع الغاز المستخدم، ينبغي تعديل الحد الأدنى من الوضع كما يلي:

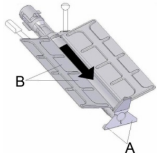
- أوقد شعلة الفرن وابقها مشتعلة على أعلى وضع لمدة 10/15 دقيقة مع غلق الأبواب.

ثم أدر المقبض إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة، أزل المقبض واستخدم مفكًا برغيًا برأس مستقيمة للتعديل. **بداية، أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة ثم ضد عقارب الساعة لتعديل اللهب. بالنسبة للغاز الطبيعي ينبغي الإدارة دورة واحدة بمقدار 1/8 بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG).**

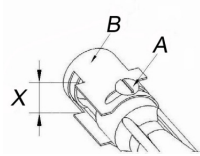
● عند استخدام الغاز المعبأ، ينبغي إدارة مسمار المعدل باتجاه عقارب الساعة بشكل كامل. يوضح قطر الانعطاف في النقطة "5.2" جداول بيانات الفوهات والشعلات".

● عند استخدام الغاز الطبيعي أو غاز المدينة، قم بتعديل المسمار المولول حتى يمكن تحويل المقبض الترموستات من وضع الحد الأقصى إلى الأدنى، يبقى دوامًا اللهب مستقرًا ومنظمًا. أغلق باب الفرن وتحقق من تعيين الشعلة على وضع الحد الأدنى.

5.1.2 تغيير الفوهة



- قم بفك المسمار اللولبية الخاصة بتثبيت شعلة الفرن **A**.
- حرك الشعلة **B** للخارج حتى يمكن الوصول إلى الفوهة.
- مفاتيح ربط صندوقي مقياس 7 لتغيير الفوهة، قم بملاءمة الفوهة لنوع الغاز المستخدم (راجع النقطة "5.2 جداول بيانات الفوهات والشعلات").



5.1.3 تعديل مسار الهواء الأساسي لشعلة الفرن

- قم بفك المسمار اللولبي المعدل "A" الخاص لجلبية منظم التهوية؛
- أدر جلبية المنظم "B" إلى الوضع المناسب للغاز المستخدم، مع الرجوع إلى الجدول أدناه؛
- قم بإحكام ربط المسمار اللولبي المعدل واستعادة الأقفال؛
- عند اكتمال العملية، قم بتركيب الشعلة بطريقة صحيحة.

(N) الغاز الطبيعي

(الغاز البترولي المسال) G30/G31

X=

4 مم

10 مم

عند اكتمال العملية - استبدل اللافتة على الجزء الخلفي للفرن بتلك المتوفرة لنوع الغاز الجديد.

وفقاً لمعايير السلامة الحالية، ينبغي أن يتم التكيف على أنواع الغاز المختلفة على معرفة قوية بالغاز وليس عملية التشغيل.

5.2 جدول بيانات الفوهات والشعلات

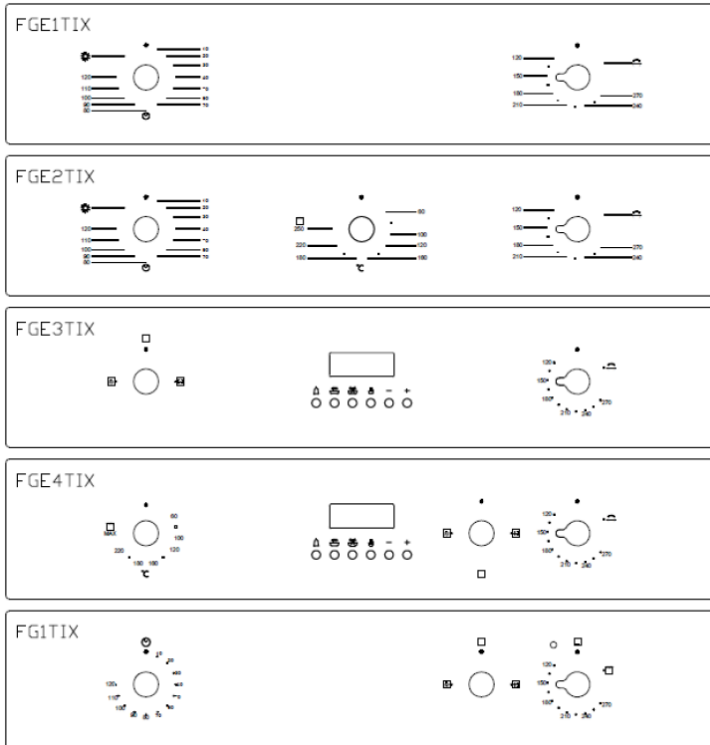
(50)I3B/P		(37)I3B/P		(30)I3B/P		(28-30/37)I3+		فئة الغاز:
G30 □		G30 □		G30 □		G31 □	G30 □	أنواع الغاز:
50		37		29		37	29	ضغط الغاز (مليبار):
الشعلة العلوية: 1.5 ك/وات (109 غ/س)		الشعلة العلوية: 1.7 ك/وات (124 غ/س)		الشعلة العلوية: 1.7 ك/وات (124 غ/س)		الشعلة العلوية: 1.7 ك/وات (124 غ/س)		الحرارة الدخل (هرتز)
الشعلة السفلية: 2.5 ك/وات (182 غ/س)		الشعلة السفلية: 2.5 ك/وات (182 غ/س)		الشعلة السفلية: 2.5 ك/وات (182 غ/س)		الشعلة السفلية: 2.5 ك/وات (182 غ/س)		
الجزء العلوي: 0.50 مم		الجزء العلوي: 0.65 مم		الجزء العلوي: 0.65 مم		الجزء العلوي: 0.65 مم		حجم المخنن
الجزء السفلي: 0.65 مم		الجزء السفلي: 0.71 مم		الجزء السفلي: 0.77 مم		الجزء السفلي: 0.77 مم		
I2L		I2E		I2E		I2H		فئة الغاز:
G25 □		G25 □	G20 □	G20 □		G20 □		أنواع الغاز:
25		25	20	20 مليبار		20 مليبار		ضغط الغاز (مليبار):
الشعلة العلوية: 1.5 ك/وات		الشعلة العلوية: 1.5 ك/وات		الشعلة العلوية: 1.5 ك/وات		الشعلة العلوية: 1.5 ك/وات		الحرارة: الدخل (هرتز)
الشعلة السفلية: 2.6 ك/وات		الشعلة السفلية: 2.6 ك/وات		الشعلة السفلية: 2.6 ك/وات		الشعلة السفلية: 2.6 ك/وات		
الجزء العلوي: 0.93 مم		الجزء العلوي: 0.93 مم		الجزء العلوي: 0.93 مم		الجزء العلوي: 0.93 مم		حجم المخنن
الجزء السفلي: 1.18 مم		الجزء السفلي: 1.18 مم		الجزء السفلي: 1.18 مم		الجزء السفلي: 1.18 مم		
الفولطية / التردد: 220-240 فولت بالتيار المتردد/50-60 هرتز								
الطاقة الكهربائية: 1.8 ك/وات								

I2L	I2E	I2E	I2H	(50)I3B/P	(37)I3B/P	(30)I3B/P	(28-30/37)I3+	
			✓	✓				II 2H3B/P
			✓				✓	II 2H3
	✓						✓	+II 2E+3

مليبار - G30/G31 الغاز المعيار 28/37					سعة الحرارة المقتنة (ك/وات)	الشعلة
معدل-الدفق غ/س G31	معدل-الدفق غ/س G30	سعة الحرارة المنقوصة (وات)	الانعطاف م 1/100	قطر الفوهة م 1/100		
186	189	700	41	77	2.5	الفرن
الغاز الطبيعي - G20 20 مليبار					سعة الحرارة المقتنة (ك/وات)	الشعلة
سعة الحرارة المنقوصة (وات)			قطر الفوهة م 1/100			
700			118		2.6	الفرن

6. وصف عناصر حَكَم اللوحة الأمامية

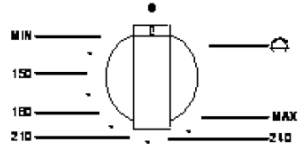
تم وضع أجهزة المراقبة ووحدة تحكم المطبخ سوياً باللوحة الأمامية. يوفر الجدول أدناه المفتاح للرموز المستخدمة.



مقبض الترموستات

(في بعض الطرازات فقط)

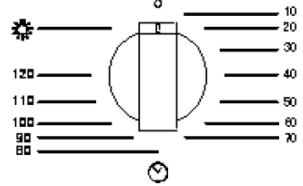
يقوم هذا المقبض بإشعال شعلة الغاز الموجودة بالجزء الداخلي للفرن. يتم ضبط درجة حرارة الطبخ عن طريق إدارة المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلى القيمة المطلوبة، بين الحد الأدنى والحد الأقصى. للحصول على تعليمات لإشعال فرن الغاز، راجع النقطة "7.3 استخدام فرن الغاز".



مقبض المؤقت

(في بعض الطرازات فقط)

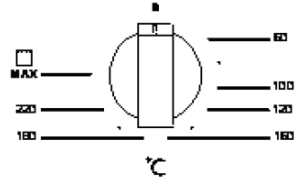
لاستخدام المؤقت، قم بضبط الشعلة بإدارة المقبض باتجاه عقارب الساعة. الأرقام تتوافق مع الدقائق (الحد الأقصى 120 دقيقة). يمكن استخدام تعيين على أوضاع متوسطة ومقباس متدرج بين الأرقام. بنهاية صوت جرس الطبخ لا يتم إيقاف تشغيل الفرن. يتحول التعيين إلى ضوء بالجزء الداخلي للفرن أثناء عملية التشغيل العادية (دون مؤقت).



مقبض الترموستات



(في بعض الطرازات فقط)

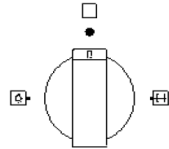
يتم ضبط درجة حرارة الطبخ عن طريق إدارة المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلى القيمة المطلوبة، بين الحد الأدنى والحد الأقصى.



مقبض تحويل الوظيفة

(في بعض الطرازات فقط)

يتحول  التعيين إلى ضوء بالجزء الداخلي للفرن أثناء عملية التشغيل العادية. يتحول  التعيين إلى ضوء والسيخ بالجزء الداخلي للفرن أثناء عملية التشغيل العادية.

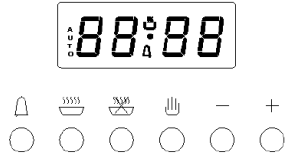


6 مفاتيح المؤقت الكهربائي


(في بعض الطرازات فقط)

ساعة رقمية

- تظهر الوقت: (0:00-24:00) والدقائق.
- تظهر الشاشة 3 أرقامًا لامعة والوضع "تلقائي" عند تشغيل الطاقة.
- لتعيين الوقت الصحيح، اضغط على الزر الأول، ثم الزر + أو - لنقل الشكل إلى الأمام أو الخلف حتى يظهر الوقت المضبوط.




وضع التعيين لعملية تشغيل يدوية (متوفر فقط في الشواية الكهربائية)

اضغط على  الزر لإزالة وميض الوضع "تلقائي".

في حالة وميض الوضع "تلقائي" (يتم تعيين البرنامج التلقائي أو شبه التلقائي)، اضغط على الزر  لإزالة "تلقائي" ثم يتم بعد ذلك تشغيل عملية التشغيل اليدوية.

التعيين على الوضع التلقائي (تعيين الوقت للبدء والإنهاء تلقائياً بشكل كامل، متوفر فقط في الشواية الكهربائية)

1. اضغط على الزر  قم بتعيين وقت الشواء؛

2. اضغط على الزر  ، قم بتعيين وقت إنهاء الشواء؛

3. قم بضبط أوضاع درجات الحرارة والشواء عن طريق تحويل مقبض الترموستات ومقبض المحدد.

بعد التعيين أعلاه، لمع ضوء الوضع "تلقائي" مما يعني أنه تم تعيين عملية الشواء للفرن.


مثال: إذا كان الشواء يستغرق 45 دقيقة ويتوقع أن تنتهي في 14:00.


اضغط على،  يتم تعيين وقت الشواء إلى 45 دقيقة؛

اضغط على،  يتم تعيين وقت الإنهاء عند 14:00.

بعد التعيين أعلاه، تعرض الشاشة الوقت الحقيقي (ساعة/دقيقة) ويومض مؤشر الوضع "تلقائي"، مما يعني أن عملية الشواء التي تم تعيينها تم حفظها تلقائياً.

عند انتقال الساعة إلى 13:15 (أو بين 13:14 إلى 13:15)، سيبدأ الفرن تلقائياً.

في وقت الشواء، يومض  و "تلقائي" دوماً.


عند تحويل الساعة إلى 14، يتم إنهاء الشواء تلقائياً. سيبدأ الجرس وسيومض مؤشر الوضع "تلقائي"، اضغط على زر  وسيوقف الجرس عن إصدار

الصوت.

تعيين الوضع شبه تلقائي (تعيين وقت البدء والإنهاء التلقائين، متوفر فقط في الشواية الكهربائية)

أ. قم بتعيين حد وقت الشواء (10 ساعات بحد أقصى):


اضغط على الزر  لتعيين وقت الشواء؛

يبدأ الفرن في الحال،  ويومض مؤشر الوضع "تلقائي". عند إنهاء الشواء، سيتم إيقاف تشغيل عملية الشواء. ثم يومض مؤشر الوضع "تلقائي"، ويبدأ الجرس.

يتوقف الجرس عن إصدار الصوت بعد الضغط على الزر .


ب. قم بتعيين وقت الإنهاء (23 ساعة 59 دقيقة بحد أقصى):

اضغط على الزر  لتعيين وقت الإنهاء؛

يبدأ الفرن في الحال،  ويومض مؤشر الوضع "تلقائي". عند الوصول إلى وقت الإنهاء المعين، سيتم إيقاف عملية الشواء تلقائياً. ثم يومض مؤشر الوضع


"تلقائي"، ويبدأ الجرس. يتوقف الجرس عن إصدار الصوت بعد الضغط على الزر .



عند الضغط على الزر ذي الصلة، سيتم إظهار عملية الشواء التي تم تعيينها. عند الضغط على الزر  وقم بتعيين الوقت مرة أخرى إلى "0"، وسيتم إلغاء عملية

الشواء المعينة. عند الضغط على الزر  مرة أخرى، سيتم إرجاع تعيين الفرن إلى عملية التشغيل اليدوية.

الموقت

يمكن التعيين إلى ساعة 23 دقيقة كحد أقصى.

لتعيين الوقت، اضغط على الزر  ثم الزر + أو - ، حتى يتم عرض الوقت المطلوب على الشاشة.

بعد التعيين، سيتم عرض الوقت الصحيح (ساعة، دقيقة) والزر  على الشاشة. عند الضغط على الزر  يتم إظهار الوقت المعروض. عند الوصول إلى

الوقت المعين،  يختفي ويصدر الجرس صوتاً مرة أخرى. لإيقاف الجرس، اضغط على الزر .

ملاحظة: عند الضغط على الزر ذي الصلة، يفترض أن يتم التعيين في غضون 5 ثوانٍ. في حالة تلاشي الأضواء، ستختفي العملية المعينة والوقت الحقيقي (ساعة،

دقيقة). بعد تشغيل الطاقة مرة أخرى، يظهر الوضع "0" و "تلقائي" ثلاث مرات على الشاشة، وستتم إعادة تعيين الفرن تلقائياً.

7. استخدام الفرن

7.1 احتياطات ونصائح عامة

عند استخدام الفرن والشواية لأول مرة، ينبغي تسخينهما لدرجة الحرارة القصوى لمدة طويلة لحرق أي بقايا زيتية متروكة أثناء عملية التصنيع، والتي قد تلوث الأطعمة مسببة رائحة كريهة.

لتجنب التلامس غير المرغوب فيه مع البخار داخل الفرن، افتح الباب على مرحلتين: حافظ عليه مفتوحًا لفترة قليلة (حوالي 5 سم) لمدة 4 إلى 5 ثوانٍ ثم افتحه بالكامل. إذا تطلب الأمر فحص الأطعمة أو القيام بإجراءات أخرى عليها أثناء الطبخ، اترك الباب مفتوحًا لفترة قصيرة لمنع انخفاض درجة حرارة الفرن والتي ستعيق نتائج الطبخ.

7.2 نظام مروحة التبريد (متوفر ببعض الطرازات فقط)

يُزود الجهاز بنظام تبريد يتم تشغيله في غضون عدة دقائق بعد إضاءة الفرن. ينشأ عن عملية التشغيل دفق هواء عادي يخرج من أعلى الباب وقد يستمر لفترة قصيرة بعد إيقاف تشغيل الفرن.

7.3 استخدام فرن الغاز

7.3.1 إشعال شرارة كهربية

افتح باب الفرن بالكامل واضغط على مقبض الترموستات بينما تتم إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى تعيين الحد الأقصى لدرجة الحرارة، يتم تنشيط جهاز إشعال الشرارة الكهربائية تلقائيًا. بمجرد إشعال الشعلة، اضغط باستمرار لأسفل على المقبض لمدة ثوانٍ قليلة للسماح بتسخين المزودة الحرارية. في حالة عدم إضاءة الشعلة بعد 15 ثانية، أوقف المحاولة، اترك باب الفرن مفتوحًا وانتظر دقيقة قبل المحاولة مرة أخرى.

7.3.2 إضاءة الشعلة يدويًا

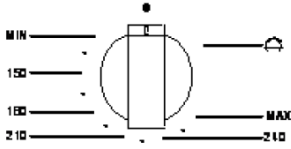
افتح باب الفرن بالكامل وأدر مقبض الترموستات

عكس اتجاه عقارب الساعة. ضع كبريتًا مشتعلًا بالقرب من نهاية أنبوب اللهب **A** في منتصف الجزء السفلي للفرن واضغط على مقبض الترموستات. بمجرد إشعال الشعلة، اضغط باستمرار لأسفل على المقبض لمدة ثوانٍ قليلة للسماح بزيادة المزودة الحرارية وتحقق من أن الشعلة تمت إضاءتها بطريقة صحيحة من خلال فتحة الفحص **B**. يتم ضبط درجة حرارة الطبخ عن طريق إدارة المقبض باتجاه عقارب الساعة إلى القيمة المطلوبة، بين 50 و231 درجة مئوية.

إذا انطفأت الشعلة بطريقة طارئة، قم بتعيين المقبض إلى الوضع إيقاف () وانتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إضاءته.




7.4 استخدام المشواة



- لتشغيل وظيفة المشواة الكهربائية، قم بتعيين مقبض الترموستات لفرن الغاز على الوضع.
- لتشغيل وظيفة المشواة الغازية، قم بتعيين مقبض الترموستات لفرن الغاز على الوضع.

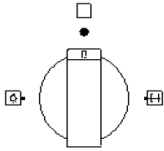
تحذير: لا يمكن استخدام فرن الغاز والمشواة/المشواة بشكل متزامن.

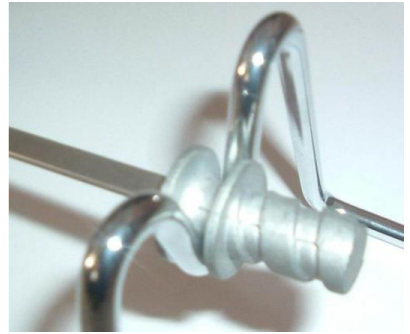
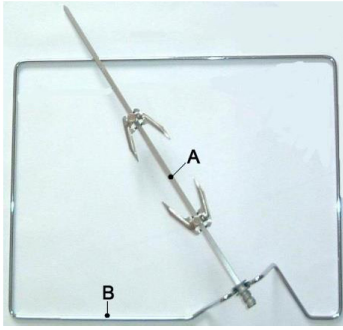
7.4.1 عملية تشغيل المشواة + المشواة

تثبت قضيب السيخ في باطن المشواة وحدد وظيفة المشواة (في طراز المشواة بالغاز، ينبغي تعيين وظيفة المقبض على  الوضع).

7.4.2 استخدام المشواة في مطبخ تحتوي على أفران عادية

ضع رف المشواة "B" على الزوج الثاني من الشعلات "A" من الجزء السفلي وثبت القضيب إلى الفتحة في الجزء الخلفي من الفرن.





7.5 تنبيه

- لا ينبغي أن تستغرق عمليات الشواء أكثر من 60 دقيقة.
- في الطرازات المصفلة بالطلاء، ينبغي تجهيز عمليات الطبخ بالشواية والشواية + المشواة مع ترك الباب مفتوحًا جزئيًا على المزلاج الأول وتثبيت المقبض الواقي المتوفر بالجزء العلوي لتجفيف الفرن.
- قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا بعد استخدام الشواية؛ اجعل الأطفال باستمرار بعيدين عن الجهاز.
- أثناء عمليات الطبخ باستخدام المشواة، ينبغي وضع إحدى الأواني المتوفرة مع الفرن بالجزء السفلي للفرن، على شعلات الجزء السفلي، لتجميع أية شحوم ودهون قد تنتج.
- عند استخدام الفرن، أزل الأواني غير المستخدمة والأرفف من الجزء الداخلي.
- أثناء الطبخ، لا تقم بتغطية أسفل الفرن بالألومنيوم أو ورق مقوى مصنوع من الألومنيوم، ولا تضع أواني أو أطباق عليه؛ قد يتسبب ذلك في تلف الغلاف المصقول بالطلاء. إذا كنت تريد استخدام ورق مقاوم للشحوم، فضعه بحيث لا يتداخل مع دورة الهواء الساخن الموجودة بالجزء الداخلي للفرن.

8. التنظيف والصيانة

- قبل تنفيذ أي عمليات، قم بقطع اتصال الجهاز عن مصدر تزويد الكهرباء.
- لا تستخدم أداة لتنظيف الجزء الداخلي للفرن.

8.1 تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ

للحفاظ على الفولاذ المقاوم للصدأ بحالة جيدة، ينبغي تنظيفه بانتظام، بعد استخدام الفرن كل مرة، وبعد تركه لكي يبرد أو لأ.

8.2 التنظيف الروتيني اليومي

عند التنظيف أو الاهتمام بالأسطح الفولاذية المقاومة للصدأ، استخدم دوماً فقط منتجات معينة والتي لا تحتوي على مواد كاشطة أو الأحماض التي تتركز على الكلور.

تعليمات للاستخدام: اشطف المنتج بقطعة قماش رطبة وامسح فوق السطح، ثم اشطف المنتج تمامًا وجففه بقطعة قماش ناعمة أو جلد شواء.

8.3 بقع ودهان الأطعمة

لا تستخدم إسفنجة تنظيف معدنية أو أدوات كشط حادة، لأنها ستتلف الأسطح. استخدم منتجات عادية غير كاشطة بمساعدة أواني خشبية أو بلاستيكية عند الضرورة. اشطف المنتج تمامًا وجففه بقطعة قماش ناعمة أو جلد الثموءة. لا تسمح بتجفيف بقع الأطعمة التي تحتوي على محتويات عالية من السكر (مثال. مربى) داخل الفرن، في حالة تجفيفها لمدة طويلة، قد تتسبب في تلف الغلاف الطلاني للجزء الداخلي للفرن.

8.4 تنظيف الفرن

للحفاظ على الفرن في حالة جيدة، ينبغي تنظيفه بشكل منتظم، بعد تركه يبرد أولاً. إزالة الأجزاء القابلة للإزالة. قم بتنظيف أرفق الفرن بالماء الساخن ومنظفات غير كاشطة وقم بشطفه وتجفيفه.

8.5 تنظيف زجاج الباب

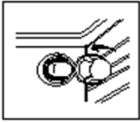
ينبغي الحفاظ على زجاج الباب نظيفًا تمامًا. استخدم لفة مطبخ ماصة؛ أزل الأوساخ المتصلبة باستخدام إسفنجة رطبة وسائل تنظيف عادي.

9. الصيانة الاستثنائية

أحيانًا، يتطلب الفرن إجراءات صيانة قليلة أو استبدال الأجزاء وفقًا للاستهلاك بالاستعمال، مثل الحشايا والمصابيح، إلخ. يتم توفر التعليمات الخاصة لكل إجراء من هذا النوع أدناه. قبل تنفيذ أي عملية تتطلب الوصول إلى الأجزاء المباشرة، قم بقطع اتصال الجهاز عن مصدر تزويد الطاقة.

9.1 استبدال لمبة الفرن

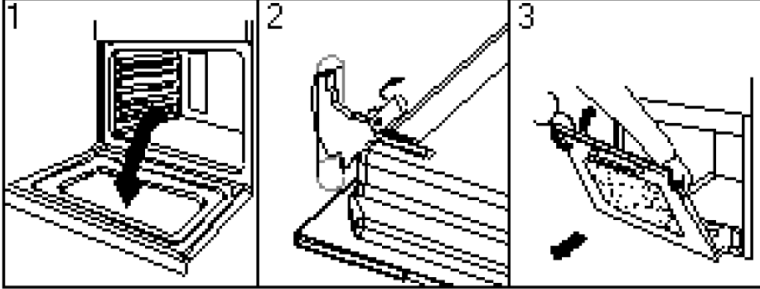
- قم بقطع اتصال الكهرباء عن الفرن من خلال مفتاح ثنائي القطب المستخدم لتوصيل الجهاز بالأسلاك الكهربائية؛ أو قم بفصل قابس الجهاز إذا كان يمكن الوصول إليه؛
- أزل الغطاء الزجاجي الخاص بماسك اللمبة ;
- أزل اللمبة واستبدلها بأخرى مقاومة لدرجات الحرارة العالية (300سلزيوس) مع الميزات الآتية:
 - الفولطية: 220 إلى 240 فولت
 - الوات: 25 وات
 - النوع: E 14
- استبدل الغطاء الزجاجي وأعد توصيل الفرن بمزود للكهرباء .



9.2 إزالة الأبواب

للحصول على تنظيف تام أكثر، يمكنك إزالة باب الفرن. اتبع الخطوات كما يلي:

- افتح الباب بالكامل ;
- ارفع وأدر الرفاعات الصغيرة لتستقر على المفصلتين ;
- امسك الباب بجانبه الخارجي، اغلقه ببطء وليس بالكامل؛
- اسحب الباب تجاهك، انزعه من القفل ؛



أعد تركيب الباب باتباع الإجراءات المذكورة أعلاه بطريقة عكسية.

9.3 إزالة الحشايا

للسماح بتنظيف الفرن بشكل تام، يمكن إزالة حاشية الباب.

قبل إزالة الحاشية، أزل باب الفرن كما هو موضح أعلاه. بمجرد إزالة الباب، ارفع السُّيْلان من الأركان كما هو موضح في الشكل.

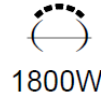
10 . المواصفات التقنية

الأبعاد الداخلية للفرن:

العرض 43.5 سم

العمق 40 سم

الارتفاع 32 سم



الحجم الداخلي للفرن 56 لترًا

الفولطية والتردد لمصدر تزويد الطاقة:

220-240 فولت -50/60 هرتز أو 50 هرتز

cata

CNA
●●●group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN

Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60812335.14.01.2013