SOGO®

Human Technology

EN **Manual de instrucciones**
ES **Instructions for use**
FR **Mode d'emploi**
PT **Manual de instruçoes**
DE **Gebrauchsanweisung**
IT **Manuale d'instruzioni**

Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Descàrrega el teu manual

COCINA Y HORNO DE GAS
GAS COOKER AND OVEN
CUISINIÈRE ET FOUR À GAZ
FOGÃO E EN FORNO A GÁS
GASHERD UND BACKOFEN
FORNELLO E FORNO A GAS

ref. SS-24410

24
1312

ESPAÑOL ..... P. 3

ENGLISH ..... P. 25

FRANÇAIS ..... P. 47

PORTUGUESE ..... P. 69

DEUTSCH ..... P. 91

ITALIANO ..... P. 113

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori eAssistenza post-vendita nelle ultime pagine.

Estimado usuario,

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

Por lo tanto, le aconsejamos que lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto y que lo tenga siempre a su disposición.

Nota: Este manual de usuario está preparado para más de un modelo. Es posible que algunas de las funciones especificadas en el manual no estén disponibles en su aparato.
Todos nuestros aparatos son sólo para uso doméstico, no para uso comercial. Los productos marcados con (*) son opcionales.

"ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE Y UTILIZARSE ÚNICAMENTE EN UN ESPACIO BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE APARATO"

"Cumple la normativa RAEE"

1. ⓘ IMPORTANTE:

- **Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- **Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.**
- **Conserve estas instrucciones para futuras consultas.**

2. Instrucciones de seguridad

⚠ Instrucciones generales / Precauciones:

- Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así podrá utilizar el aparato de forma segura y correcta.
- Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de introducir alimentos en el horno.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse siempre.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
- Después de cada uso, compruebe si la unidad está apagada.

- Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre y la bandeja en las rejillas de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en la rejilla. Coloque la parrilla o la bandeja entre dos raíles y asegúrese de que está equilibrada antes de poner alimentos sobre ella.lla
- Contra el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno, retire las partes sobrantes del papel de horno que sobresalgan del accesorio o recipiente.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten sobre ella. Podría provocar el vuelco del horno o dañar las bisagras de la puerta.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.
- El suministro del horno puede desconectarse durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Una vez finalizadas las obras, la reconexión del horno deberá realizarla un servicio técnico autorizado.
- Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Después de la limpieza, instale las protecciones siguiendo las instrucciones.
- El punto de fijación del cable debe estar protegido.
- No cocine los alimentos directamente sobre la bandeja/rejilla. Coloque los alimentos en los utensilios adecuados antes de introducirlos en el horno.
- La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por un **“SERVICIO AUTORIZADO”**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

⚠ Restricciones para evitar daños personales.

- Debe evitarse tocar los elementos calefactores.
- Cuando introduzca o saque alimentos del horno, etc., utilice siempre guantes resistentes al calor.
- No utilice el producto en estados como medicado y/o bajo la influencia del alcohol que puedan afectar a su capacidad de juicio.
- El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.
- Los alimentos pueden derramarse cuando se desmonta o se rompe el pie del horno, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.
- Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Existe riesgo de quemaduras.
- La tapa superior del horno puede estar cerrada por alguna razón, entonces los utensilios de cocina pueden tropezar. Retroceda para evitar que la comida caliente le caiga encima. Existe riesgo de quemaduras.

⚠ Restricciones de uso en caso de mal estado o avería.

- Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
- ⚠ **ATENCIÓN:** Si se rompe el cristal del aparato, apague inmediatamente cualquier elemento calefactor y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no lo utilice.
- Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.

⚠ Restricciones de uso en niños.

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a los animales domésticos durante el funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso del grill. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, si no pueden ser vigilados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el . La limpieza o el mantenimiento del aparato por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimientos; siempre que se garantice el control o se facilite información sobre los peligros.

⚠ Advertencias importantes.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no almacene los materiales sobre la superficie de cocción.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles están calientes durante el funcionamiento.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No utilice el horno y los quemadores del grill al mismo tiempo.
- Para limpiar el aparato, no utilice limpiadores de vapor.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Apague únicamente el circuito del aparato y después cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.

- Coloque cortinas, tules, papel o cualquier material inflamable lejos del aparato antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables sobre o dentro del aparato.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- No coloque las bandejas del horno, platos o láminas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado podría dañar la base del horno.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.
- No utilice el aparato con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.
- No coloque el aparato sobre una superficie cubierta de alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto provocará averías en el aparato.
- El usuario no debe manipular el horno por sí mismo.
- El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Podría provocar una descarga eléctrica.
- No retire los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a cables eléctricos bajo tensión. Podría provocar una descarga eléctrica.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- Superficie caliente, dejar enfriar antes de cerrar la tapa.
- Pregunte en su compañía de gas local los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que deben tomarse en caso de detectar olor a gas.
- El gas debe arder bien en los productos de gas. Una buena combustión del gas puede entenderse por una llama azul y una combustión continua. Si el gas no arde lo suficiente, puede generarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y **muy tóxico**; incluso pequeñas cantidades tienen un efecto **letal**.

Instrucciones de uso del aparato.

- Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desenchufar, sujete siempre el enchufe.
- No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, riesgo de vuelco.
- No lo utilice nunca a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno en la base del horno.

- Coloque el papel de horno junto con los alimentos en un horno precalentado introduciéndolo dentro de una placa o sobre un accesorio de horno (bandeja, rejilla de alambre, etc.).
- No coloque utensilios metálicos como cuchillo, tenedor, cuchara sobre la superficie del aparato, ya que se calentarán.

⚠ Seguridad eléctrica:

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra protegida por un fusible conforme a los valores especificados en la tabla de especificaciones técnicas.
- Solicite a un electricista autorizado que instale el equipo de conexión a tierra. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que se produzcan por utilizar el producto sin conexión a tierra de acuerdo con la normativa local.
- Los interruptores automáticos del horno se colocarán de forma que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
- El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.
- Si el cable de alimentación (el cable con enchufe) está dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o su agente de servicio o personal igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.
- No lave nunca el producto rociándolo o echándole agua. Existe riesgo de electrocución.
- ⚠ **ADVERTENCIA**: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato está abierto antes de cambiar la lámpara.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Corte todas las conexiones del circuito de alimentación antes de acceder a los terminales.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice cables cortados o dañados ni alargadores que no sean el cable original.
- Asegúrese de que no haya líquido ni humedad en la toma de corriente donde está instalado el enchufe del producto.
- La superficie trasera del horno también se calienta cuando el horno está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie trasera, de lo contrario podrían dañarse.
- No apriete los cables de conexión a la puerta del horno ni los pase sobre superficies calientes. Si el cable se funde, puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.
- Desenchufe el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal

cualificado al mismo nivel, con el fin de evitar cualquier situación peligrosa.

- Asegúrate de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente para evitar chispas.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.
- Para la instalación se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar el suministro eléctrico. La desconexión de la fuente de alimentación se realizará mediante un interruptor o un fusible integrado instalado en la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.
- El aparato está equipado con un cable tipo **‘’Y”**.
- Las conexiones fijas se conectarán a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para los aparatos con categoría de sobretensión inferior a III, el dispositivo de desconexión se conectará a una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Seguridad del gas:

- Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe conectarse e instalarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Deben tenerse en cuenta las condiciones relativas a la ventilación.
- Cuando se utiliza un aparato de cocina de gas, se genera humedad, calor y productos de combustión en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la cocina esté bien ventilada cuando utilice el aparato y mantenga las aberturas de ventilación natural o instale un equipo de ventilación mecánica.
- Después de utilizar el aparato intensamente durante un largo periodo de tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hubiera.
- Antes de colocar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo y presión de gas) cumplen los requisitos del aparato.
- El mecanismo no puede funcionar durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.
- Todo tipo de operación a realizar en la instalación de gas debe ser realizada por personal autorizado y competente.
- Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si tiene que utilizar su producto con un tipo de gas diferente, tiene que solicitar la conversión a un centro de servicio autorizado.
- Para un funcionamiento correcto, la campana, el tubo de gas y la

abrazadera deben sustituirse periódicamente según las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

- El gas debe arder bien en los productos de gas. Una llama azul y una combustión continua indican que el gas arde bien. Si el gas no arde lo suficiente, puede generarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y **muy tóxico**; incluso pequeñas cantidades tienen un efecto **letal**.
- Pregunte en su compañía de gas local los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que tomarse en caso de detectar olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas:

1. No utilizar llama desnuda, y no fumar.
2. No accione ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo: el interruptor de una lámpara o el timbre de la puerta).
3. No utilice el teléfono ni el teléfono móvil.
4. Abre las puertas y ventanas.
5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y de los contadores de gas.
6. Llame a los bomberos desde un teléfono situado fuera de la vivienda.
7. Comprueba que no haya fugas en todas las mangueras y sus conexiones. Si sigue oliendo a gas, salga de la casa y avise a sus vecinos.
8. No entre en la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

Uso previsto:

1. Este producto está diseñado para uso doméstico. No se permite el uso comercial del aparato.
2. Este aparato sólo puede utilizarse para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe utilizarse para calentar platos bajo la parrilla, secar ropa o toallas colgándolas del asa o para calentarlas.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a un uso indebido o a una manipulación incorrecta.
5. La parte del horno puede utilizarse para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
6. La vida útil del producto que ha adquirido es de 10 años. Este es el periodo durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificación	50x55	50x60	60x60
Anchura exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad exterior	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W		
Elemento calefactor inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento calefactor superior	800 W	800 W	1000 W
Elemento calefactor turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento calefactor de la parrilla	1500 W	1500 W	2000 W
Tensión de alimentación	220-240 V CA / 380-415V CA 50/60 Hz		
Placa caliente 145 mm *	1000 W		
Placa caliente 180 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 145 mm *	1500 W		
Placa caliente rápida 180 mm *	2000 W		

ADVERTENCIA: Para que la modificación sea realizada por un servicio autorizado, debe tenerse en cuenta esta tabla. El fabricante no se hace responsable de los problemas que puedan surgir debido a una modificación defectuosa.

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

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o los documentos que lo acompañan son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

Quemador	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Especificación	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Quemador Wok	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador rápido	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador semirrápido	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador auxiliar	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Quemador de parrilla	**Inyector**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Quemador del horno	**Inyector**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flujo de gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Quemador	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
Especificación	**GLP**			**GLP**		**GLP**	
Quemador Wok	**Inyector**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Quemador rápido	**Inyector**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador semirrápido	**Inyector**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador auxiliar	**Inyector**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Quemador de parrilla	**Inyector**	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Quemador del horno	**Inyector**	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W
Consumo de energía en modo de espera: 0,0 W
Tiempo tras el cual el producto entra en modo apagado: 0 min.

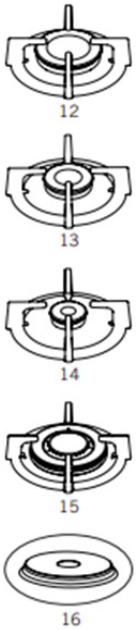
4. DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

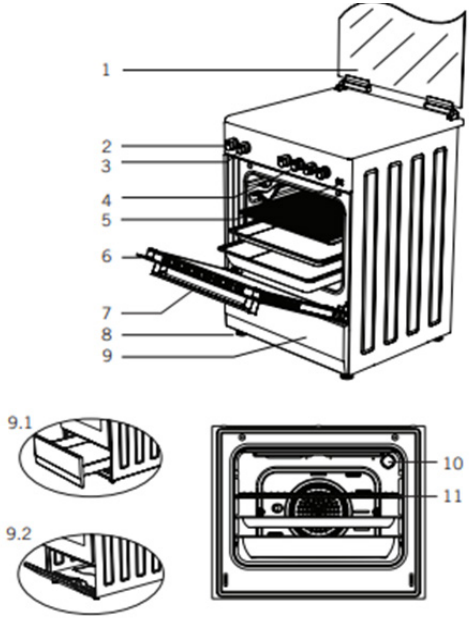
1. Puerta de cristal (puerta de chapa).
2. Ajuste del termostato.
3. Ajuste del horno.
4. Interruptores de control de la sección de cocción.
5. Encendedor de botón*.
6. Puerta.
7. Asa.
8. Pata de plástico.
9. Puerta del armario inferior.

9.1. Cajón

9.2. Puerta abatible*.

10. Lámpara.
11. Parrilla.
12. Quemador grande.
13. Quemador central.
14. Quemador auxiliar.
15. Quemador de trabajo*.
16. Placa caliente* (Ø 145mm o Ø185mm).





Accesorios:

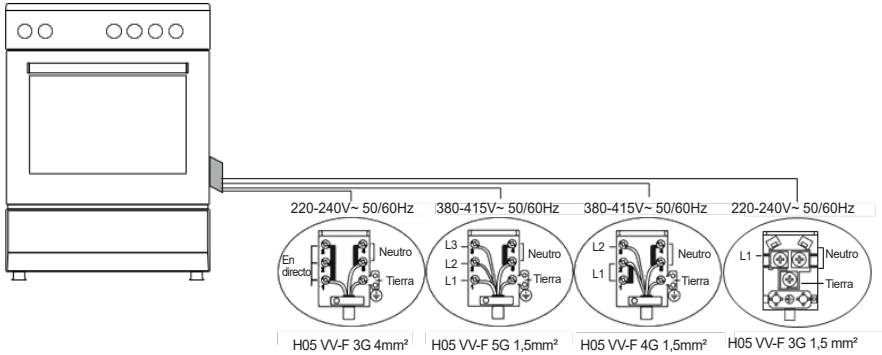
1- **Bandeja / Bandeja de cristal:** Se utiliza para pastelería (galletas, bizcochos, etc.), alimentos congelados

2- **Parrilla de alambre:** Se utiliza para asar o colocar alimentos que se horneado, asado y congelado en la rejilla deseada.

INSTALACIÓN DE SU HORNO:
Conexión eléctrica

1. Su horno necesita un fusible de 16 o 32 amperios según la potencia del aparato. En caso necesario, se recomienda que la instalación la realice un electricista cualificado.
2. Su horno está ajustado en conformidad con la alimentación eléctrica 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Si la red eléctrica es diferente de este valor especificado, póngase en contacto con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno sólo debe realizarse mediante tomas con toma de tierra instaladas de acuerdo con la normativa. Si no hay una toma de corriente adecuada con toma de tierra en el lugar donde va a colocar el horno, póngase en contacto inmediatamente con un electricista cualificado. El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por tomas de corriente sin toma de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor adecuado en la red eléctrica que permita desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.
4. Si el cable de alimentación eléctrica está defectuoso, debe ser sustituido por un servicio técnico autorizado o electricistas cualificados para evitar peligros.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Utilice el horno en un ambiente seco.

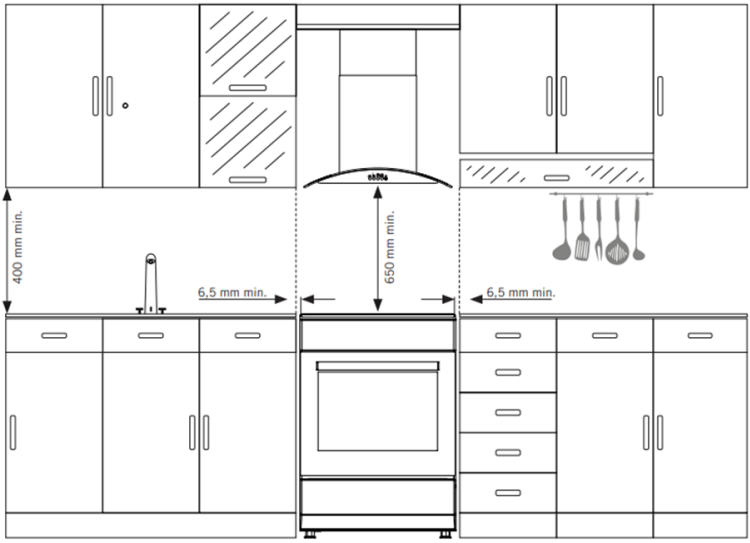
ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA



Compruebe si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en condiciones de funcionamiento. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un electricista y fontanero para que arregle los servicios necesarios. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por operaciones realizadas por personas no autorizadas.

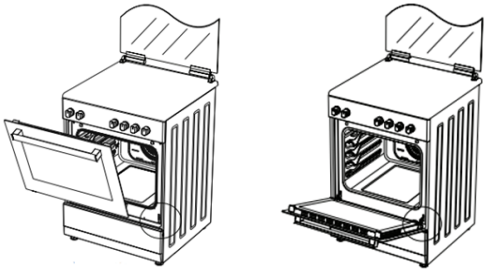
ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar el lugar en el que se colocará el producto, así como la instalación eléctrica.
ADVERTENCIA: Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas.
ADVERTENCIA: Compruebe si el aparato presenta daños antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Lugar adecuado para la instalación y advertencias importantes:
Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como alfombras. El suelo de la cocina deberá ser resistente para soportar el peso del aparato y de cualquier otro utensilio de cocina que pueda utilizarse sobre el horno.
El aparato debe utilizarse con un espacio libre mínimo de 400 mm sobre las superficies superiores de la placa de cocción, y de 6,5 mm desde las superficies laterales dentro de un mueble de cocina.
El aparato es adecuado para su uso en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin ser instalado en un armario. Si se va a instalar una campana o aspirador encima de la cocina, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm).

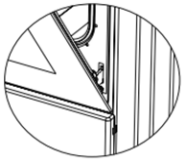


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cercanos al aparato deben ser resistentes al calor.
ADVERTENCIA: No instale el aparato junto a frigoríficos o neveras.
El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
ADVERTENCIA: No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

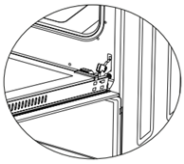
Instalación de la puerta del horno:



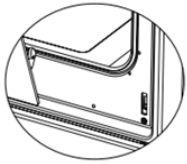
1. Abra completamente la puerta del horno tirando de ella usted mismo. A continuación, realice el proceso de desbloqueo tirando del bloqueo de la bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador como se muestra en la imagen.



2. Coloque el cierre de la bisagra en el ángulo más ancho, tal como se muestra en la figura. Lleve ambas bisagras que conectan la puerta del horno a el horno a la misma posición.



3. Después, cierre la puerta del horno como para apoyarse en la bisagra como se muestra en la imagen.

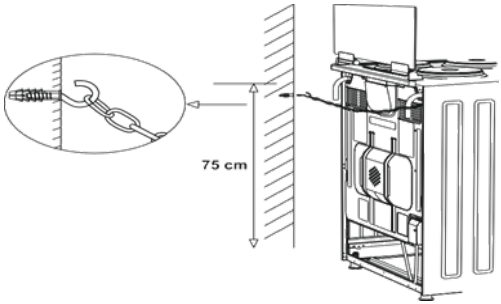


4. Para retirar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba sujetándola con ambas manos cuando esté cerca de la posición cerrada como se muestra en la imagen.

Nota: Para volver a colocar la puerta del horno, realice los pasos anteriores a la inversa.

Ilustración de amarre de cadena

Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de fijar el aparato a la pared usando la cadena y enganchado tornillo suministrado. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

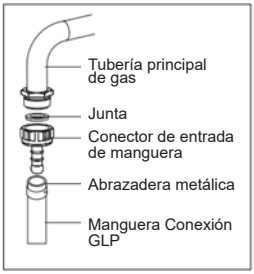


Conexión de gas:

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

1. Coloque la abrazadera en la manguera.
   Empuje una de las mangueras hasta que llegue al final del tubo.
2. Para el control de estanqueidad; asegúrese de que los botones del panel de control están cerrados, pero la bombona de gas está abierta. Aplique algunas burbujas de jabón en la conexión. Si hay una fuga de gas, habrá espuma en la zona enjabonada.
3. El horno debe utilizar un lugar bien ventilado y debe instalarse sobre suelo plano.
4. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

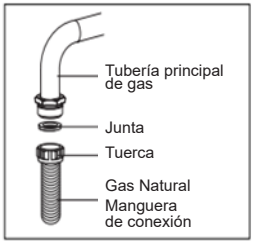
5. Cuando coloque el horno en su lugar, asegúrese de que está al nivel de la encimera. Colóquelo al nivel de la encimera ajustando las patas si es necesario.
6. No haga que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las zonas calientes, especialmente por la parte trasera del horno.
   No mueva el horno conectado al gas. Al forzarlo se aflojará la manguera, pudiendo producirse una fuga de gas.
7. Utilice un tubo flexible para la conexión del gas.



Para conexión GLP

Para la conexión de GLP (bombona), coloque una abrazadera metálica en la manguera procedente de la bombona de GLP. Coloque un borde del conector de entrada de manguera en manguera detrás del aparato empujando hasta el extremo calentando la manguera en agua hervida. A continuación, acerque la abrazadera al extremo de la manguera y apriétela con un destornillador. La junta y el conector de entrada de la manguera necesarios para la conexión son los que se muestran a continuación.

Nota: El regulador que se fije en el cilindro de GLP debe tener una característica de 300 mm SS.



Para conexión de gas natural

ADVERTENCIA: La conexión de gas natural debe ser realizada por un servicio autorizado. Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el borde de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión haciendo el control de fuga de gas.

Paso de la manguera de gas:

Conecte el aparato a la toma de gas por el camino más corto posible y de forma que no se produzcan fugas de gas. Para realizar un control de estanqueidad y seguridad, asegúrese de que los mandos del panel de control están cerrados y la bombona de gas abierta.

ADVERTENCIA: Al realizar una comprobación de fuga de gas, no utilice nunca ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o sustancia encendida similar.
Aplique burbujas de jabón en los puntos de conexión. Si hay algún tipo de fuga, se producirá burbujeo. Cuando coloque el aparato, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajuste las patas para nivelarlas con la encimera. Utilice el aparato sobre una superficie plana y en un entorno bien ventilado.

ADVERTENCIA: Antes de colocar el aparato, compruebe que las condiciones locales de distribución (tipo y presión de gas) se ajustan a los ajustes del producto.cerrados, pero la bombona de gas está abierta. Aplique algunas burbujas de jabón en la conexión.

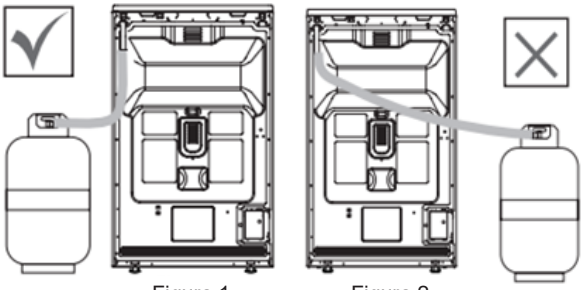


Figura 1 Figura 2

Operación de cambio de boquilla

1. Utilice un destornillador con cabezal especial para desmontar e instalar la boquilla (figura 3).
2. Retire la boquilla (figura 4) del quemador con el destornillador especial para boquillas e instale una boquilla nueva. (figura 5).

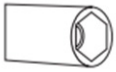


Figura 3

Figura 4

Figura 5

Ventilación de la habitación:
El aire necesario para la combustión se recibe del aire ambiente y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la habitación es una condición previa. Si no se dispone de una ventana o de una habitación que sirva para la ventilación de la sala, deberá instalarse ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta que da al exterior, no es necesario instalar orificios de ventilación.

Tamaño de la habitación	Abertura de ventilación
Menor de 5 m^3	mín. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	mín. 50 cm^2
Mayor de 10 m^3	no es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm^2

Ajuste reducido del caudal de gas para los de la placa de cocción

1. Encender el quemador que se va a regular y girar el mando a la posición reducida.
2. Retire el pomo de la llave del gas.
3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal. Para el GLP (butano-pro pano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, gire el tornillo una vez en el sentido contrario a las agujas del reloj. “La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 6-7 mm.
4. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Para el último control, lleve el quemador tanto a la posición de llama alta como a la de llama reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada. Dependiendo del tipo de grifo de gas utilizado en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar. Para ajustar su horno según el tipo de gas, realice el ajuste para llama reducida girando cuidadosamente con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo situado en el centro de las llaves de gas, así como los cambios de boquilla. (figura 6 y 7).

Figura 6

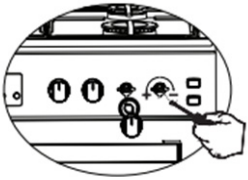


Figura 7

Desmontaje del quemador inferior y superior e instalación del inyector en el horno de gas:
Desmontaje del quemador superior:
Con la ayuda de un destornillador, retire el tornillo como se muestra en la figura 8. Como se muestra en la figura 9, retire el quemador de su sitio tirando de él hacia usted. Como se muestra en la figura 10, retire el inyector del cojinete con una llave de tubo. Para volver a colocar el quemador, realice el proceso de extracción a la inversa.

Figura 8

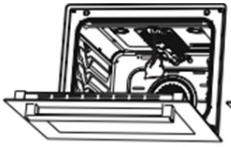


Figura 9

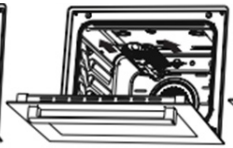
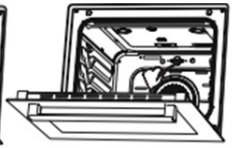


Figura 10



Desmontaje del quemador inferior:
La puerta inferior del quemador está fijada con dos tornillos. Como se muestra en la figura 11, retírela con la ayuda de un destornillador. Retire la puerta tirando hacia arriba como se muestra en la figura 12. Saque el quemador de su sitio tirando de él hacia usted como se muestra en la figura 13. Como se muestra en la figura 14, retire el inyector del cojinete con una llave de tubo. Para volver a colocar el quemador, realice el proceso de desmontaje a la inversa.

Figura 11

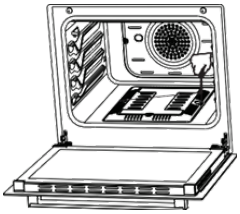


Figura 12

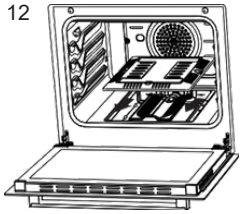
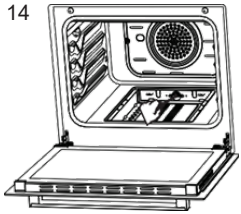


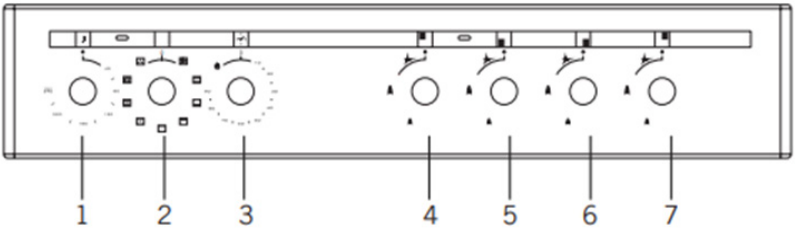
Figura 13

Figura 14



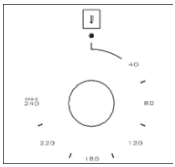
5. INSTRUCCIONES DE USO

Panel de control:

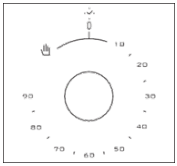


1- Termostato.
2- Botón de selección de función.
3- Temporizador mecánico.
4- Calefactor trasero izquierdo.
5- Calefactor delantero izquierdo.
6- Calefactor delantero derecho.
7- Calefactor trasero derecho.

ADVERTENCIA: El panel de control de arriba es sólo para con fines ilustrativos. Considere el panel de control en tu dispositivo.



Termostato: Se utiliza para determinar la cocción temperatura del plato que se va a cocinar en el horno.
Después de colocar los alimentos dentro del horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40-240°C. Para temperaturas de cocción de diferentes alimentos, ver tabla de cocción.



Temporizador mecánico*: Se utiliza para determinar el de cocción en el horno. Cuando el tiempo ajustado se desconecta la alimentación de los calefactores y se activa un Se emite una señal acústica de advertencia.
El temporizador mecánico puede ajustarse al periodo deseado entre 0-90 minutos. Para los periodos de cocción, consulte las tablas de cocción.

Cómo usar el horno:

Uso del quemador del horno

1. Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, deberá utilizar el mando adecuado para encender los quemadores. Algunos modelos tienen encendido automático desde el mando; es fácil encender el quemador girando el mando. Además, los quemadores se pueden encender pulsando el botón de encendido o se pueden encender con una cerilla o un mechero.
2. No accione continuamente el encendedor durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por cualquier motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.

Uso de las resistencias del horno:

1. Cuando utilice el horno por primera vez, se desprenderá un olor procedente del uso de los elementos calefactores. Para eliminarlo, póngalo en funcionamiento a 240 °C durante 45-60 minutos mientras esté vacío.
2. El mando de control del horno debe colocarse en el valor deseado; de lo contrario, el horno no funciona.
3. Los tipos de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones de los termostatos se indican en la tabla de cocción. Los valores indicados en la tabla de cocción son valores característicos y se han obtenido como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. En función de sus hábitos culinarios y de uso, podrá encontrar diferentes sabores adecuados a su gusto.
4. Puede hacer girar el pollo en su horno mediante los accesorios.
5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden variar según el voltaje de la zona y el material que tenga diferente calidad, cantidad y temperaturas.
6. Durante el tiempo en que se esté cocinando en el horno, la tapa del mismo no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

Uso de la parrilla:

1. Cuando coloque el grill en la rejilla superior, los alimentos no deben tocar la rejilla.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras se asa. Si es necesario, puede dar la vuelta a los alimentos.
3. Los alimentos deberán estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill:

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura de grill deseada.

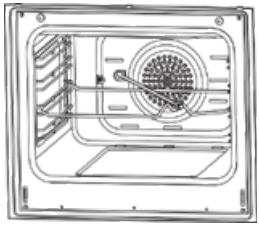
Para apagar el grill:

1. Coloque el botón de función en la posición OFF.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras asa. (grill eléctrico con termostato)
ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno abierta mientras asa. (grill de gas y eléctrico sin termostato).

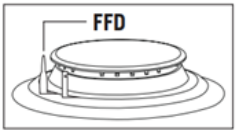
Uso del asador de pollo:

Coloque el asador en el marco. Deslice el marco del asador en el horno al nivel deseado. Coloque una bandeja de goteo en la parte inferior para recoger el ayuno. No olvide retirar la pieza de plástico del asador. Después de asar, atornille el mango de plástico a la brocheta y saque la comida del horno.

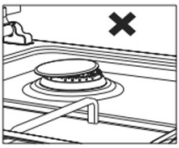


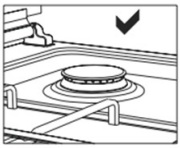
Uso de la sección de cocción

Uso de quemadores de gas
Dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD) *;
funciona instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al desbordamiento líquido sobre las placas superiores.



1. Las válvulas que controlan las cocinas de gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Para encender la cocina, pulse siempre el interruptor hacia delante y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que aparezca el símbolo de la llama. Todos los encendedores funcionarán y sólo se encenderá la cocina que usted controla. Mantenga pulsado el interruptor hasta que se produzca el encendido. Pulse el botón del encendedor y gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
2. No accione continuamente el encendedor durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere al menos un minuto antes de volver a intentarlo.
3. En los modelos con sistema de seguridad de gas, cuando se apaga la llama de la cocina, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para accionar los quemadores con sistema de seguridad de gas hay que pulsar el botón y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj. Después de la ignición debe esperar cerca de 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad de gas. Si el quemador se apaga por cualquier motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.
4. ● Cerrado. Totalmente abierto. Medio abierto.
5. Antes de poner en funcionamiento su placa, asegúrese de que las tapas de los quemadores están bien colocadas. La colocación correcta de las tapas de los quemadores se muestra a continuación.





Uso de placas calientes:

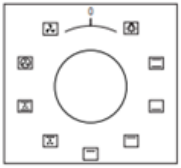
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W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

1. Las placas eléctricas tienen de serie 6 niveles de temperatura. (como se describe más arriba)
2. Cuando lo utilice por primera, ponga la placa de cocción eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente de su placa de cocción, que es sensible al calor, se endurezca quemándose.
3. Utiliza cacerolas de fondo plano que estén en pleno contacto con el calor tanto como puedas, así aprovecharás la energía de forma más productiva.

Tamaños de olla:

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

Tipos de programas:



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

	Pollo asado		Ventilador
	Elementos calefactores inferior y superior		Calefacción turbo y ventilador
	Lámpara		Elemento calefactor inferior-superior y ventilador
	Elemento calefactor inferior y ventilador		Parrilla y ventilador
	Pollo a la parrilla y asado		Parrilla
	Parrilla y lámpara		Elemento calefactor superior
	Temporizador eléctrico		Elemento calefactor inferior
	Llama		Encendedor

ADVERTENCIA: Es posible que no todos los tipos de calefactores y tipos de programas compuestos por estos calefactores estén disponibles en todos los modelos.

Tabla de tiempos de cocción:

ADVERTENCIA: El horno debe precalentarse durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.

Alimentos	**Función de cocción**	**Temperatura (°C)**	**Posición de la estantería**	**Duración de la cocción (min.)**
Tarta (Bandeja / Molde)	Estática / Estática+Ventilador	170-180	2	35-45
Pasteles pequeños	Estática / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Empanada	Estática / Estática+Ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estática	180-190	2	25-30
Galleta	Estática	170-180	3	20-25
Tarta de manzana	Estática / Turbo+Ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho	Estática	200/150 *	2	20-25

Pizza	Estática+Ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Estática	180-200	2	25-40
Merengue	Estática	100	2	60
Pollo	Estática+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Pollo a la parrilla **	Parrilla	200-220	4	25-30
Pescado a la parrilla **	Parrilla+ventilador	200-220	4	25-30
Solomillo **	Parrilla+ventilador	Max.	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **	Parrilla	Max.	4	20-25

* Sin precalentamiento. La mitad de la cocción debe ser a 200ºC y la segunda mitad a 150ºC.

** Durante la mitad de la cocción, se debe dar la vuelta a la comida.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte de la toma de corriente el enchufe que suministra electricidad al horno.
2. Mientras el horno está funcionando o poco después de empezar a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar tocar los elementos calefactores.
3. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con herramientas como cepillos duros, mallas de limpieza o cuchillos. No utilice agentes abrasivos, rascadores ni detergentes.
4. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de cristal con productos especiales para la limpieza de cristales.
6. No limpie el horno con limpiadores de vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado. Asimismo, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la mesa de cocción se ha enfriado lo suficiente.
8. Nunca utilice agentes inflamables como ácido, diluyente y gasolina cuando limpiar el horno.
9. No lave ninguna pieza de su horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa de cristal frontal del horno, retire los tornillos de fijación del asa con un destornillador y retire la puerta del horno. A continuación, límpiela y aclárela a fondo. Después del secado, coloque el vidrio del horno correctamente y reinstale la manija.

Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta delantera del horno:

Retire el perfil presionando los pestillos de plástico de los lados izquierdo y como se muestra en la figura 15 y tirando del perfil hacia usted como se muestra en la figura 16. A continuación, extraiga el cristal interior tal y como se muestra en la figura 17. Si es necesario, el cristal central puede retirarse de la misma . Una vez realizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los vidrios y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté bien asentado en su lugar.

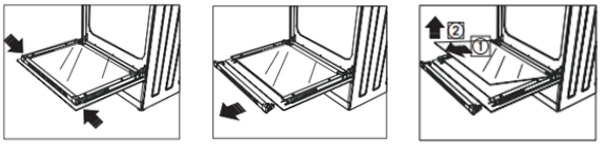
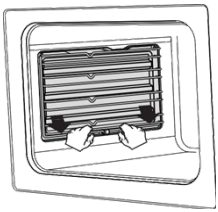


Figura 15 Figura 16 Figura 17

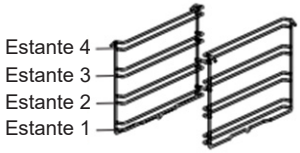
En caso necesario, el cristal central puede desmontarse del mismo . Una vez realizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los cristales y el perfil en orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté bien asentado en su lugar.



Muros catalíticos*:
Las paredes catalíticas están situadas a la izquierda y a la derecha de la cavidad sin las guías. Las paredes catalíticas destierran el mal olor y obtienen el mejor rendimiento del horno. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian su horno mientras está funcionando.

Retirada de las paredes catalíticas
Para retirar las paredes catalíticas, hay que tirar de las guías.
En cuanto se extraigan las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse al cabo de 2-3 años.

Posiciones de la estantería:
Es importante colocar bien la parrilla de alambre en el horno.
No permita que la rejilla toque la pared posterior del horno.
Las posiciones de las estanterías se muestran en la siguiente figura.
Coloque una bandeja honda o una bandeja estándar en las rejillas inferior y superior.

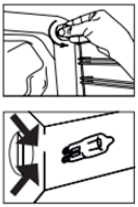


Instalación y retirada de rejillas metálicas:
Para retirar las rejillas de alambre, presione los clips que se muestran con flechas en la imagen anterior, retire primero el lado inferior y luego el superior del lugar de instalación. Para instalar las rejillas, siga el procedimiento inverso al de desmontaje.

Cambio de la lámpara del horno:
Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato está abierto antes de cambiar la lámpara. (Tener el circuito abierto significa que la alimentación está desconectada).
Primero desconecte la alimentación del aparato y asegúrese de que está frío.
Retire la protección de cristal girando como se indica en la imagen.

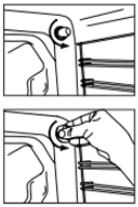
Si tiene dificultades para girar, utilice guantes de plástico que le ayudarán en el giro. A continuación, retire la lámpara girándola, instale la nueva lámpara con las mismas especificaciones. Vuelva a instalar la protección de vidrio, conecte el cable de alimentación del aparato en la toma eléctrica y complete la sustitución. Ahora puede utilizar su horno.

Lámpara tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Lámpara tipo E14

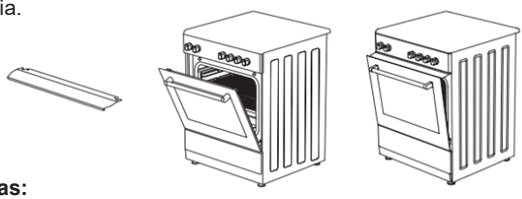


220-240 V, AC
15 W

Advertencia: Este producto contiene una fuente luminosa de clase de eficiencia energética G.

Uso de la lámina deflectora de la parrilla (opcional):
1. Un panel de seguridad está diseñado para proteger el panel de control y los botones cuando el horno está en modo grill (como se muestra en la primera imagen de abajo).
2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté en modo grill.
   ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
3. Coloque el panel de seguridad bajo el panel de control abriendo el frontal del horno cubierta de cristal. (segunda imagen).
4. Y, a continuación, fije el panel de seguridad entre el horno y la cubierta frontal mediante cerrando suavemente la tapa. (tercera imagen)
5. Es importante para cocinar mantener la tapa abierta en la distancia especificada cuando se cocina en modo grill.
6. El panel de seguridad proporcionará una circunstancia de cocción ideal a la vez que protege el panel de control y los botones.

ATENCIÓN: Si la cocina dispone de la opción “grill cerrado funcionado” con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento; en este caso la chapa deflectora del grill será innecesaria.



Solución de problemas:
Puede solucionar los problemas que pueda encontrar con su producto comprobando los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de control:
En caso de que experimente algún problema con el horno, compruebe primero la tabla a continuación y prueba las sugerencias.

Nº.	Problema	Posible causa	Qué hacer
1	El horno no funciona	Fuente de alimentación no disponible	Comprobar la alimentación eléctrica
		No hay suministro de gas.	Compruebe si la válvula de gas principal está abierta.
			Compruebe si la tubería de gas está doblada o retorcida.
			Asegúrese de que la manguera de gas está conectada al horno.
			Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
2	El horno se para durante la cocción	El enchufe sale de la toma de corriente	Vuelva a colocar el enchufe en la toma de corriente.
3	Se apaga durante la cocción	Funcionamiento continuo demasiado prolongado	Deje enfriar el horno después de ciclos de cocción largos
		Más de un enchufe en una toma de corriente	Utilice sólo un enchufe para cada toma de corriente.
4	La puerta del horno no se abre correctamente	Restos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interior	Limpia bien el horno e intenta volver a abrir la puerta.
5	El encendedor no funciona	Las puntas o el cuerpo de las bujías de encendido están obstruidos	Limpie las puntas o el cuerpo de las bujías de encendido del quemador de gas
		Las tuberías del quemador de gas están obstruidas.	Limpiar las tuberías del quemador de gas.
6	Descarga eléctrica al tocar el horno	Sin conexión a tierra adecuada	Asegúrese de que la fuente de alimentación está correctamente conectada a tierra.
		Se utiliza un enchufe de pared sin toma de tierra	
7	Caída del agua	Es posible que se genere agua o vapor en determinadas condiciones dependiendo del alimento que se esté cocinando. Esto no es un fallo del aparato.	Dejar enfriar y secar con un paño de cocina
8	Sale vapor por una rendija de la puerta del horno		
9	Agua restante en el interior del horno.		

10	El horno no calienta	La puerta del horno está abierta	Cierra la puerta y vuelve a arrancar.
		Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Lea la sección relativa al funcionamiento del horno y reinícielo.
		Se ha disparado el fusible o se ha desconectado el disyuntor.	Cambie el fusible o restablezca el disyuntor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
11	Sale humo durante el funcionamiento	Cuando utilice el horno para la primera vez.	Sale humo de los calentadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
		Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los restos de comida de la resistencia.
12	Al poner en funcionamiento el horno sale olor a quemado o a plástico.	Se están utilizando accesorios de plástico u otros no resistentes al calor en el interior del horno.	A altas temperaturas, utilice accesorios de cristalería adecuados.
13	El horno no cocina bien	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia si el alimento que está cocinando no requiere que se le dé la vuelta. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y, por lo tanto, el resultado de la cocción se verá afectado.
14	La luz interna es tenue o no funciona.	Objeto extraño cubriendo la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y vuelva a comprobarlo.
		La lámpara podría estar averiada.	Sustituir por una lámpara con las mismas especificaciones

Normas de manipulación:
1.No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2.Realice el traslado y transporte en el embalaje original.
3.Preste la máxima atención al aparato durante la carga/descarga y la manipulación.
4.Asegúrese de que el embalaje está bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5.Proteger de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6.Tenga cuidado de no dañar el aparato por golpes, choques, caídas, etc. durante su manipulación y transporte y de no romperlo o deformarlo durante su funcionamiento.

Recomendaciones para ahorrar energía:
Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.
1. Utilice recipientes de color oscuro y esmaltados que conducen mejor el calor en el horno.
2. A medida que cocine sus alimentos, si la receta o el manual del usuario indican que es necesario precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Procure no cocinar varios platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos ollas en la rejilla.
5. Cocine varios platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes de que expire el tiempo de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente:
Elimine los envases de forma respetuosa con el medio ambiente.
Este aparato está etiquetado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La directiva determina el marco para la devolución y el reciclado de aparatos usados como aplicable en toda la UE.

Información del paquete:
Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra Normativa Nacional de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

Dear user,

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

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

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.
All our appliances are only for domestic use, not for commercial use. Products marked with (*) are optional.

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

"Conforms with the WEEE Regulations."

1. IMPORTANT:

- **Always read the instruction book carefully before using.**
- **This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es**
- **Keep these instructions for future reference.**

2. Safety Instructions:

General Instructions / Precautions:

- Please read this Instructions Manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
- This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
- Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
- **CAUTION:** Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
- This device has been designed for household use only.
- The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote-control system.
- Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- After each use, check if the unit is turned off.
- It is important to place the wire grill and tray properly on the wire

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

- Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
- When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
- Cable fixing point shall be protected.
- Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
- Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE".** Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

⚠ Restrictions to avoid personal injury.

- Touching the heating elements should be avoided.
- While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- User shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
- Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- Upper cover of the oven can be closed for a reason, then cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

⚠ Restrictions on use while poor condition or breakdown.

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

- **ATTENTION:** If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.
- If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

Restrictions when use with children.

- Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
- **WARNING:** The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
- Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
- Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
- Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
- Do not put objects that children may reach on the appliance.
- The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

Important Warnings.

- **WARNING:** Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
- **WARNING:** Don’t use oven and grill burners at same time.
- To clean the appliance, do not use steam cleaners.
- NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the

oven.

- Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts get overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
- User should not handle the oven by himself.
- User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
- Hot surface, leave for cooling before closing the cover.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.
- Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and **very toxic** gas; even small amounts have **lethal** effect.

Instructions while using the device.

- Keep the ventilation channels open.
- Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
- Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
- Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

⚠ **Electrical Safety:**

- Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
- Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
- The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
- The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
- If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
- ⚠ **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
- ⚠ **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
- ⚠ **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
- Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
- Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
- The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- An omni polar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be pro-

vided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
- Appliance is equipped with a type **"Y"** cord cable.
- Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omni polar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety:

- This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
- When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
- After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example, open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
- Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
- The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
- All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
- This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service centre for the conversion.
- For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
- Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and **very toxic** gas; even small amounts have **lethal** effect.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected:

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell).
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use:

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

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specification	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

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

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

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

Burner	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Specification	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Grill Burner	**Injector**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	**Injector**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

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

Power consumption in Off mode: 0.0W
Power consumption in Stand by mode: 0.0W
Time after which the product enters into off mode: 0 min.

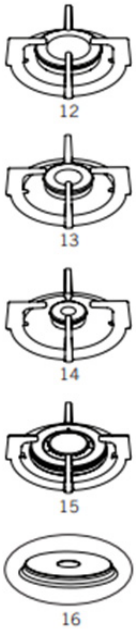
4. PARTS DESCRIPTION

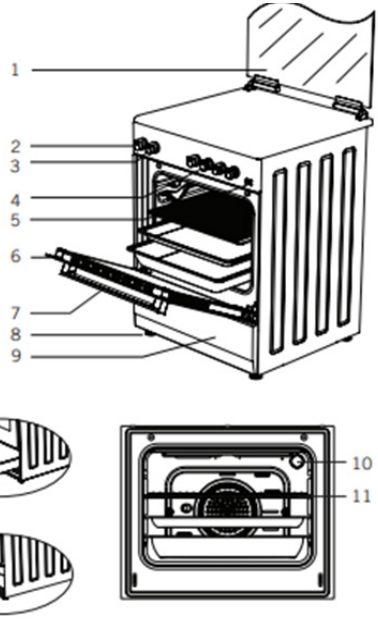
1. Glass door (Sheet metal door).
2. Termostat setting.
3. Oven Setting.
4. Cooker section control switches.
5. Push button lighter*.
6. Door.
7. Handle.
8. Plastic leg.
9. Lower cabinet door.

9.1. Drawer*

9.2. Flap door*.

10. Lamp.
11. Grill.
12. Large burner.
13. Middle burner.
14. Auxiliary burner.
15. Work burner*.
16. Hot plate* (Ø 145mm or Ø185mm).

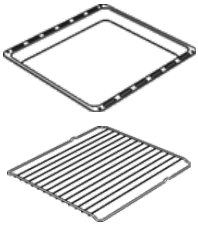




Accessories:

1- **Tray / Glass tray:** Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.

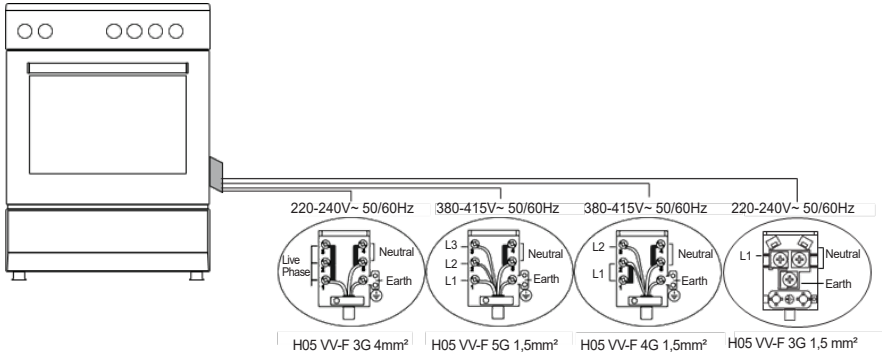
2- **Wire grill:** Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



INSTALLATION OF YOUR OVEN:
Electrical Connection

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

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

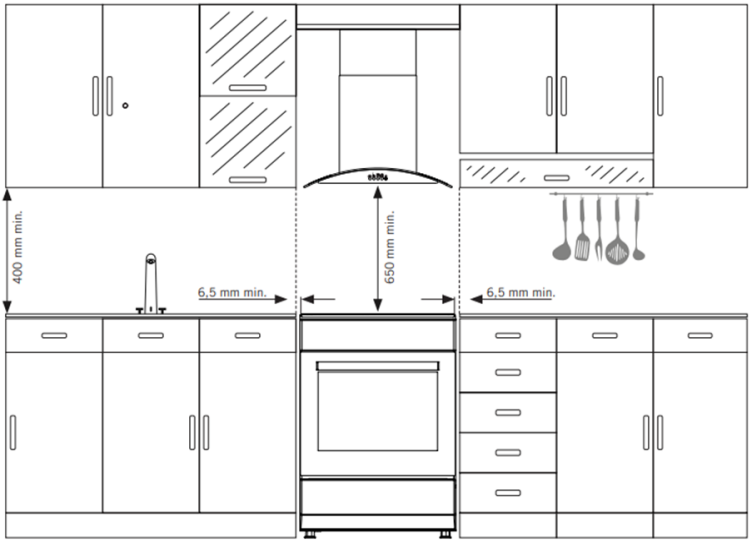


Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized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

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

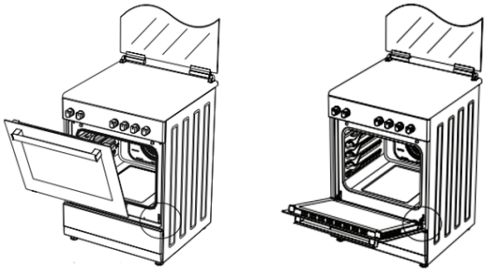
Right Place For Installation And Important Warnings:

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6,5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm).

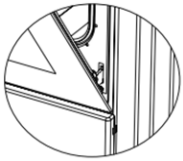


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.
WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers.
Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

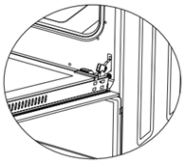
Installation of the Oven Door:



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



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



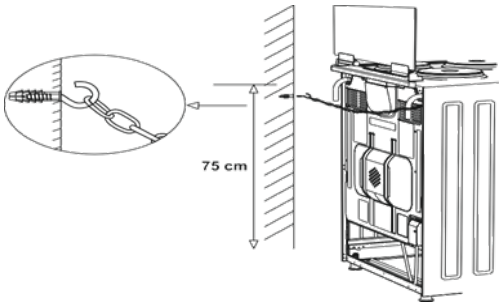
3. Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in the image.

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

Note: In order to re-place the oven door, perform the above-mentioned steps in reverse.

Chain Lashing Illustration

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



Gas Connection:

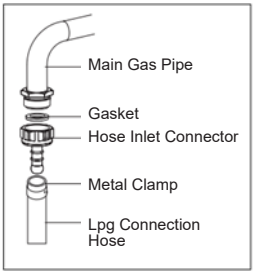
WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion. Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hoses until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter

level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.

For LPG connection

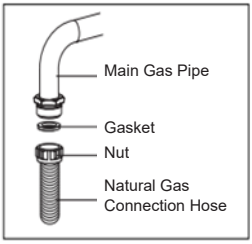
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose-on-hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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



Note: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mm SS feature.

For Natural Gas connection

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



Gas hose passage way:

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop.
If required adjust the legs inorder the make level with the worktop.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

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

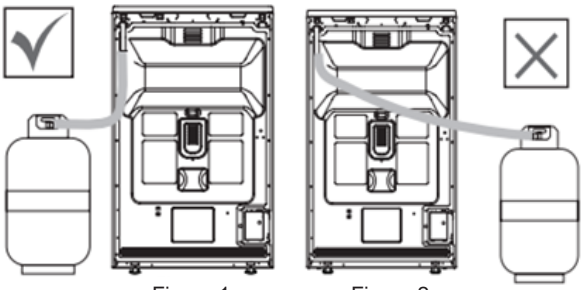


Figure 1 Figure 2

Nozzle change Operation:

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

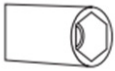


Figure 3

Figure 4

Figure 5

Ventilation of room:

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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter-clockwise once. “The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.“
4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticolockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary. To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7).

Figure 6

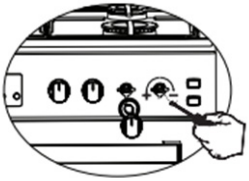


Figure 7

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

Figure 8

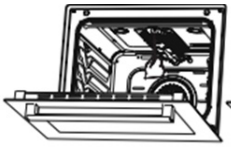


Figure 9

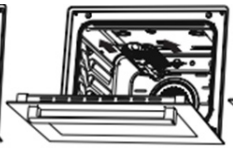
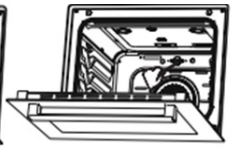


Figure 10



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

Figure 11

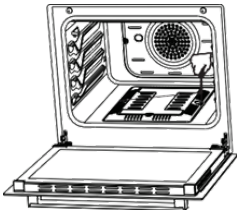


Figure 12

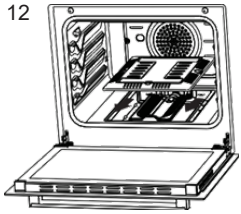
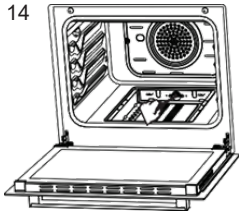


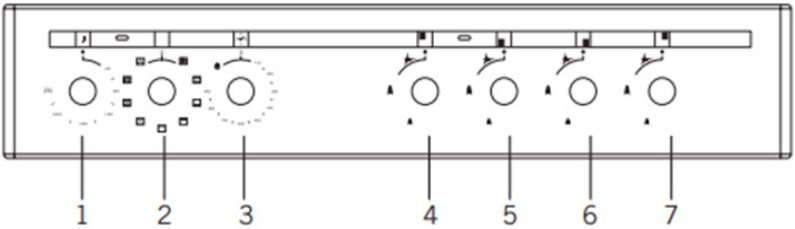
Figure 13

Figure 14



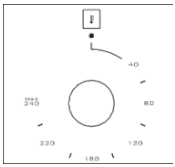
5. INSTRUCTIONS FOR USE

Control Panel:

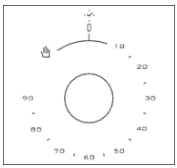


1- Thermostat.
2- Function selection button.
3- Mechanical timer.
4- Rear left heater.
5- Front left heater.
6- Front right heater.
7- Rear right heater.

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



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



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

How to Use Oven:

Using Oven Burner

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

Using Oven Heating Elements:

1. When your oven is operated first time, an odour will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise, oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavours suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using the Grill:

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

To turn the Grill ON:

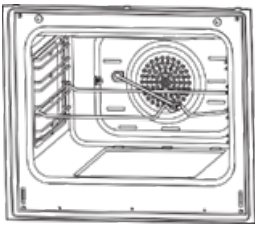
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the Grill OFF:

1. Set the function button to the OFF position.

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

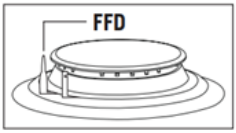
Using The Chicken Roasting:



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

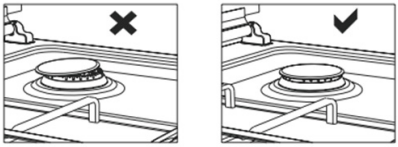
How to use Cooker:

Using gas burners



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

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.
3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
4. ● Closed. Fully open. Half open.
5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.



Using Hot Plates:

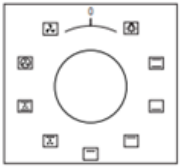
	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180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

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes:

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

Program Types:



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

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

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

Cooking Time Table:

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

Foods	**Cooking function**	**Temperature (°C)**	**Rack position**	**Cooking duration (min.)**
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40

Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150ºC.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

5. CLEANING AND MAINTENANCE:

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

Cleaning and Maintenance of Oven´s Front Door Glass:

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 15 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 16. Then remove the inner-glass as shown in figure 17. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

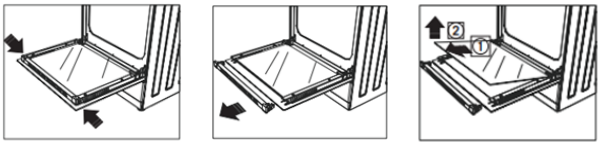
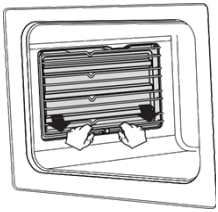


Figure 15 Figure 16 Figure 17

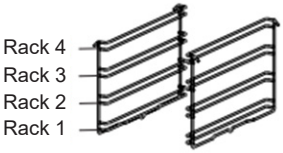
If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

Catalic Walls*:
Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity un- der the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker.
Cata- lytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.



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

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

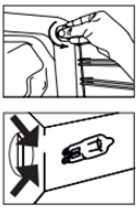


Installing and removing wire racks:
To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the image above, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp:

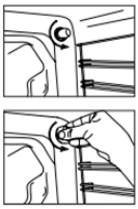
To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means the power is off). First disconnect the power of the appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the image.
If you have difficulty in turning, then using plastic gloves that will help you in turning. Then remove the lamp by turning, install the new lamp with the same specifications. Reinstall the glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

Type E14 Lamp

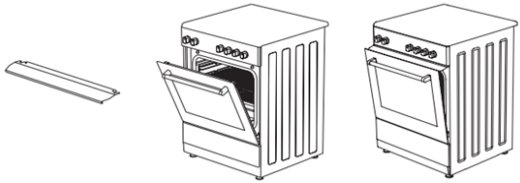


220-240 V, AC
15 W

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

Using the Grill Deflector Sheet(Optional):
1. A safety panel is designed to protect the control panel and the buttons when the oven is in grill mode (as shown in the first image below).
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.
   WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (second image).
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (third image)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

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



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

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

Nº.	Problem	Possible cause	What to do
1	Oven does not Operate	Power supply not available	Check for power supply
		Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
			Check if gas pipe is bent or kinked.
			Make sure gas hose is connected to the oven.
			Check if suitable gas valve is being used.
2	Oven stops during cooking	Plug comes out from the wall socket	Re-install the plug into wall socket.
3	Turns off during cooking	Too long continuous operation	Let the oven cool down after long cooking cycles
		More than one plugs in a wall socket	Use only one plug for each wall socket.
4	Oven door is not opening properly	Food residues jammed between the door and internal cavity	Clean the oven well and try to re- open the door.
5	Lighter not operating	Tips or body of ignition plugs are clogged	Clean tips or body of ignition plugs of gas burner
		Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
6	Electric shock when touching the oven	No proper grounding	Make sure power supply is grounded properly.
		Ungrounded wall socket is used	
7	Water dropping	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dish cloth.
8	Steam coming out from a crack on oven door		
9	Water remaining inside the oven.		

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

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

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

Environmental Friendly Disposal:
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

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

Cher utilisateur,

Notre objectif est de faire en sorte que ce produit vous fournisse le meilleur rendement possible. Il est fabriqué dans nos installations modernes, dans un environnement de travail soigné, en conformité avec le concept de qualité totale.

Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.

Note : Ce manuel d'utilisation est préparé pour plusieurs modèles. Certaines des caractéristiques spécifiées dans le manuel peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.
Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial. Les produits marqués d'un (*) sont en option.

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

"Conforme aux réglementations DEEE".

1. ⓘ IMPORTANT :

- **Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.**
- **Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www. sogo.es**
- **Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.**

2. Consignes de sécurité :

⚠ Instructions générales / Précautions :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez utiliser l'appareil en toute sécurité et de manière correcte.
- Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
- Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée après avoir placé des aliments dans le four.
- ⚠ **ATTENTION :** La cuisson doit toujours être surveillée.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne suspendez

pas de serviettes, etc. à la poignée du four.

- Après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil est bien éteint.
- Il est important de placer correctement le gril et le plateau sur les grilles et/ou de placer correctement le plateau sur la grille. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant d'y déposer des aliments.
- Au risque de toucher les éléments chauffants du four, retirez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui dépassent de l'accessoire ou du récipient.
- Lorsque la porte est ouverte, ne placez pas d'objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'asseoir dessus. Vous risqueriez de renverser le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre, car les rayures qui peuvent se produire à la surface de la vitre de la porte risquent de la briser.
- L'alimentation du four peut être coupée pendant les travaux de construction à la maison. Une fois les travaux terminés, le four doit être rebranché par un service agréé.
- Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, remettez les protections en place conformément aux instructions.
- Le point de fixation du câble doit être protégé.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Placez les aliments dans ou sur des ustensiles appropriés avant de les enfourner.
- L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un **"SERVICE AUTORISÉ"**. Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

⚠ Restrictions pour éviter les blessures.

- Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four ou que vous les en retirez, etc.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes sous l'influence d'un médicament ou de l'alcool, ce qui pourrait affecter votre capacité de jugement.
- L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Il risque de se blesser.
- Des aliments peuvent se répandre lorsque le pied du four est démonté ou cassé. Cela peut entraîner des blessures.
- Pendant l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez

pour éviter les vapeurs chaudes qui s'échappent de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

- Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison précise et les ustensiles de cuisine peuvent alors trébucher. Reculez pour éviter que les aliments chauds ne vous tombent dessus. Il y a un risque de brûlure.

⚠ Restrictions d'utilisation en cas de mauvais état ou de panne.

- Si l'appareil est défectueux ou présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas.
- ⚠ **ATTENTION :** Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne l'utilisez pas.
- Si l'appareil est défectueux ou présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas.

⚠ Restrictions en cas d'utilisation avec des enfants.

- Tenir les enfants de moins de 8 ans et les animaux à l'écart lors de l'utilisation de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du gril. Tenir hors de portée des enfants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés par des adultes.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas d'objets susceptibles d'être atteints par les enfants sur l'appareil.
- Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des difficultés physiques, auditives ou mentales ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition que le contrôle soit assuré ou que des informations soient fournies concernant les dangers.

⚠ Avertissements importants.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie ; ne pas stocker les matériaux sur la surface de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles sont chauds pendant le fonctionnement.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez uniquement le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec une housse ou une couverture anti-feu.
- Éloignez les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable l'appareil avant de commencer à l'utiliser. Ne placez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.
- Ne pas chauffer les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression peut faire exploser les bocaux.
- Ne placez pas les plaques de cuisson, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut s'enflammer et provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre de la porte avant est enlevée ou cassée.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de tapis. Les pièces électriques surchauffent car il n'y a pas de ventilation par le bas. Cela entraînera une panne de l'appareil.
- L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- L'utilisateur ne doit pas déplacer la résistance pendant le nettoyage. Cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension peuvent être accessibles. Cela peut provoquer un choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.
- Surface chaude, laisser refroidir avant de fermer le couvercle.
- Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz local sur les numéros de téléphone à composer en cas d'urgence liée au gaz et sur les mesures à prendre en cas de détection d'une odeur de gaz.
- Le gaz doit bien brûler dans les produits à gaz. Une bonne combustion du gaz se traduit par une flamme bleue et une combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et t**rès toxique** ; même de petites quantités ont un effet **mortel**.

Instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

- Maintenir les canaux de ventilation ouverts.
- Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher, tenez toujours la fiche.
- Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte,

car ils risquent de basculer.

- Ne l'utilisez jamais à des températures de four plus élevées que la température maximale d'utilisation indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier de cuisson sur la base du four.
- Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en le plaçant à l'intérieur d'une cuisinière ou sur un accessoire de four (plateau, grille, etc.).
- Ne placez pas d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, cuillère) sur la surface de l'appareil, car ils deviennent chauds.

⚠ **Sécurité électrique :**

- Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.
- Demandez à un électricien agréé d'installer un équipement de mise à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Les disjoncteurs du four doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.
- Le cordon d'alimentation (le cordon avec la fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation (le cordon avec la fiche) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou par du personnel également qualifié afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne jamais laver le produit en le pulvérisant ou en le versant sur de l'eau ! Il y a un risque d'électrocution.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Couper toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.
- ⚠ **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés, ni de rallonges autres que le cordon d'origine.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche du produit est installée.
- La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est en marche. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sous peine d'être endommagées.
- Ne serrez pas les câbles de connexion à la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela peut provoquer un court-circuit dans le four et même un incendie.
- Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage

et les réparations.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par son fabricant ou par un service technique agréé ou par tout autre personnel qualifié au même niveau, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Veillez à ce que la fiche soit insérée fermement dans la prise murale afin d'éviter les étincelles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sous peine d'électrocution.
- Un interrupteur omnipolaire capable de couper l'alimentation électrique est requis pour l'installation. La déconnexion de l'alimentation électrique doit être assurée par un interrupteur ou un fusible intégré installé sur l'alimentation électrique fixe conformément au code du bâtiment.
- L'appareil est équipé d'un câble de type **"Y"**.
- Les connexions fixes doivent être reliées à une alimentation électrique permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils dont la catégorie de surtension est inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être connecté à l'alimentation électrique fixe conformément au code de câblage.

Sécurité du gaz :
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être raccordé et installé conformément aux règles d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être prises en compte.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de l'humidité, de la chaleur et des produits de combustion dans la pièce. Tout d'abord, il faut s'assurer que la cuisine est bien ventilée lors de l'utilisation de l'appareil et maintenir des ouvertures de ventilation naturelle ou installer un équipement de ventilation mécanique.
- Après une utilisation intensive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou réglez une vitesse plus élevée pour la ventilation mécanique, le cas échéant.
- Avant de placer l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.
- Le mécanisme ne peut pas fonctionner pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Toutes les opérations à effectuer sur l'installation de gaz doivent être réalisées par des personnes autorisées et compétentes.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un autre type de gaz, vous devez vous adresser à un centre de service agréé pour la conversion.
- Pour un bon fonctionnement, la hotte, le tuyau de gaz et le collier

doivent être remplacés périodiquement selon les recommandations du fabricant et lorsque cela s'avère nécessaire.

- Le gaz doit bien brûler dans les produits à gaz. Une bonne combustion du gaz se traduit par une flamme bleue et une combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et **très toxique** ; même de petites quantités ont un effet **mortel**.
- Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz local sur les numéros de téléphone à composer en cas d'urgence liée au gaz et sur les mesures prendre en cas de détection d'une odeur de gaz.

Que faire en cas d'odeur de gaz ?

1. Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer.
2. Ne pas actionner d'interrupteur électrique. (Par exemple : interrupteur de lampe ou sonnette de porte).
3. Ne pas utiliser de téléphone ou de téléphone portable.
4. Ouvrez les portes et les fenêtres.
5. Fermez tous les robinets des appareils fonctionnant au gaz et les compteurs de gaz.
6. Appeler les pompiers à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'habitation.
7. Vérifiez l'étanchéité de tous les tuyaux et de leurs raccords. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
8. N'entrez pas dans la maison tant que les autorités n'ont pas confirmé qu'elle est sûre.

Utilisation prévue :

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
2. Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant à la poignée ou à des fins de chauffage.
4. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage dû à une mauvaise utilisation ou à une mauvaise manipulation.
5. La partie four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller des aliments.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Élément chauffant inférieur	1000 W	1000 W	1200 W
Élément chauffant supérieur	800 W	800 W	1000 W
Élément chauffant turbo	-----	1800 W	2200 W
Élément chauffant du gril	1500 W	1500 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240 V AC / 380-415V AC 50/60 Hz		
Plaque chauffante 145 mm *	1000 W		
Plaque chauffante 180 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 145 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 180 mm *	2000 W		

AVERTISSEMENT : Ce tableau doit être pris en compte pour toute modification effectuée par un service autorisé. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout problème survenant à la suite d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT : Afin d'augmenter la qualité du produit, les techniciens de l'entreprise doivent être formés à l'utilisation de l'appareil.
les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

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

Brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Spécifications	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Brûleur Wok	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Débit de gaz	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brûleur rapide	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Débit de gaz	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur semi-rapide	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Brûleur auxiliaire	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Brûleur du gril	**Injecteur**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Débit de gaz	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du four	**Injecteur**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Débit de gaz	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brûleur	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
Spécifications	**GPL**			**GPL**		**GPL**	
Brûleur Wok	**Injecteur**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Débit de gaz	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Brûleur rapide	**Injecteur**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur semi-rapide	**Injecteur**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Brûleur auxiliaire	**Injecteur**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Débit de gaz	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du gril	**Injecteur**	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du four	**Injecteur**	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Débit de gaz	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

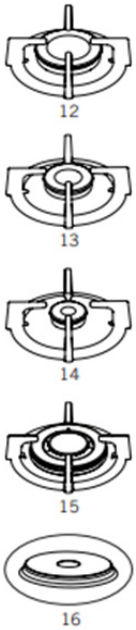
ATTENTION : Les valeurs de diamètre inscrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple, le diamètre de 1,70 mm est indiqué comme 170 sur l'injecteur.

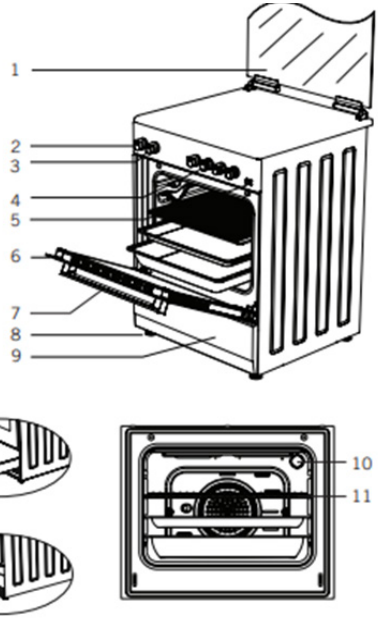
Consommation électrique en mode arrêt : 0,0 W
Consommation électrique en mode veille : 0,0 W
Délai au bout duquel le produit passe en mode arrêt : 0 min.

4. DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Porte en verre (porte en tôle).
2. Réglage du thermostat.
3. Réglage du four.
4. Commutateurs de commande de la section cuisson.
5. Allumeur à bouton-poussoir*.
6. Porte.
7. Poignée.
8. Patte en plastique.
9. Porte inférieure de l'armoire.

9.1. Tiroir*
9.2. Porte à clapet*.
10. Lampe.
11. Gril.
12. Grand brûleur.
13. Brûleur central.
14. Brûleur auxiliaire.
15. Brûleur de travail*.
16. Plaque chauffante* (Ø 145mm ou Ø185mm).

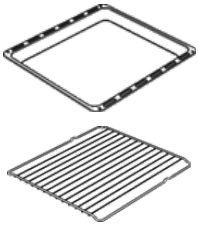




Accessoires :

1- **Plateau / Plateau en verre :** Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.), les aliments surgelés

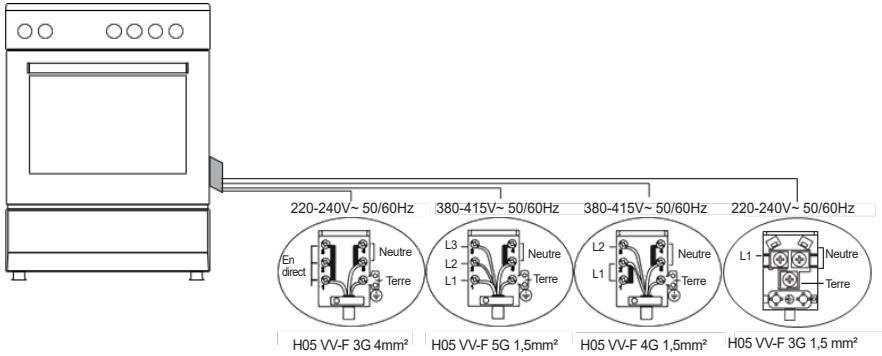
2- **Grille en fil de fer :** Utilisé pour rôtir ou placer les aliments à cuits, rôtis et congelés dans le support souhaité.



INSTALLATION DE VOTRE FOUR :
Connexion électrique

1. Votre four nécessite un fusible de 16 ou 32 ampères en fonction de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, il est recommandé de faire appel à un électricien qualifié.
2. Votre four est réglé en fonction d'une alimentation électrique de 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Si le réseau est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre service agréé.
3. Le branchement électrique du four ne doit être effectué qu'au moyen de prises de courant avec mise à la terre installées conformément à la réglementation. S'il n'y a pas de prise de courant avec mise à la terre à l'endroit où le four sera placé, il faut immédiatement contacter un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages causés par les prises connectées à l'appareil sans système de mise à la terre. Si les extrémités du câble de connexion électrique sont ouvertes, selon le type d'appareil, installer un interrupteur adéquat sur le réseau électrique par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du réseau électrique.
4. Si votre câble d'alimentation électrique est défectueux, il doit absolument être remplacé par le service agréé ou par des électriciens qualifiés afin d'éviter tout danger.
5. Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

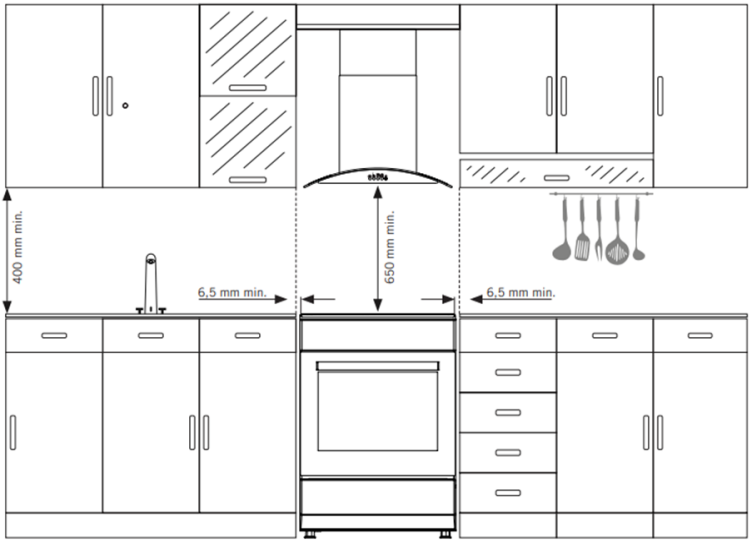
SCHÉMA DE CONNEXION ÉLECTRIQUE



Vérifiez que l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appeler un électricien et un plombier pour qu'ils prennent les dispositions nécessaires. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

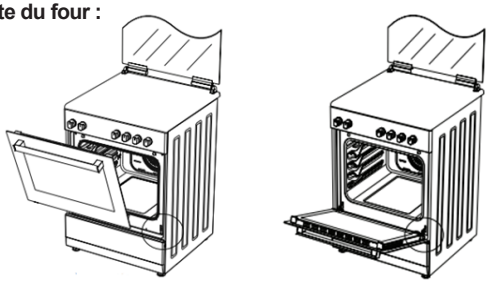
AVERTISSEMENT : Il incombe au client de préparer l'emplacement où le produit sera placé et de préparer l'installation électrique.
AVERTISSEMENT : Les règles des normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation du produit.
AVERTISSEMENT : Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de 'installer. Ne faites pas installer le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés présentent un risque pour votre sécurité.

Le bon endroit pour l'installation et les avertissements importants :
Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le sol de la cuisine doit être résistant pour supporter le poids de l'appareil et de tout autre ustensile de cuisine pouvant être utilisé sur le four.
L'appareil doit être utilisé avec un dégagement minimum de 400 mm au-dessus des surfaces supérieures de la table de cuisson et de 6,5 mm des surfaces latérales à l'intérieur d'un meuble de cuisine.
L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans support, ou sans être installé dans un meuble. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm).

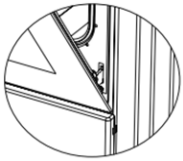


AVERTISSEMENT : Les meubles de cuisine situés à proximité de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
AVERTISSEMENT : N'installez pas l'appareil à côté d'un réfrigérateur ou d'une glacière. La chaleur rayonnée par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.
AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer **l'appareil.**

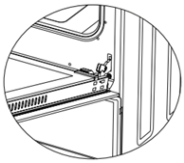
Installation de la porte du four :



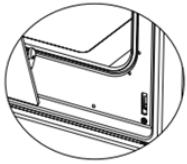
1. Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vous-même. Ensuite, procédez au déverrouillage en tirant sur le bouton
Le verrou de la charnière doit être relevé à l'aide d'un tournevis, comme indiqué sur l'image.



2. Amenez le verrou de la charnière à l'angle le plus large, comme indiqué dans l'illustration.
image. Amenez les deux charnières reliant la porte du four à four dans la même position.



3. Ensuite, fermez la porte du four de manière à ce qu'elle s'appuie sur la charnière.
comme indiqué sur l'image.

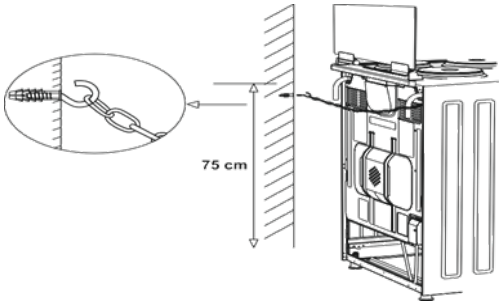


4.Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en la tenant.
avec les deux mains lorsqu'il est proche de la position fermée comme le montre l'image.

Remarque : Pour remettre la porte du four en place, procédez en sens inverse.

Illustration de l'arrimage des chaînes

Avant d'utiliser l'appareil, il convient de pour une utilisation en toute sécurité, veillez à fixer l'appareil
au mur à l'aide de la chaîne et du crochet vis fournie. S'assurer que le crochet est solidement vissé au mur.



Raccordement au gaz :

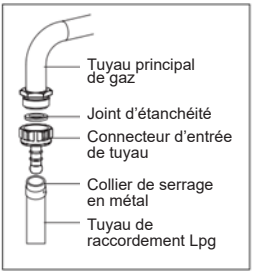
AVERTISSEMENT : Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion.

Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.
1. Monter le collier sur le tuyau. Pousser l'un des tuyaux jusqu'à ce qu'il arrive à l'extrémité du tuyau.
2. Pour le contrôle de l'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez quelques bulles de savon sur le raccord. S'il y a une fuite de gaz, il y aura de la mousse dans la zone savonnée.
3. Le four doit être installé dans un endroit bien ventilé et sur un sol plat. 4. Inspecter à nouveau le raccordement au gaz.

5. Lorsque vous placez votre four à son emplacement, assurez-vous qu'il est au niveau du comptoir. Mettez-le au niveau du comptoir en ajustant les pieds si nécessaire.
6. Ne faites pas passer le tuyau de gaz et le câble électrique de votre four par les zones chauffées, en particulier par l'arrière du four. Ne déplacez pas le four raccordé au gaz. Comme le forçage desserre le tuyau, une fuite de gaz peut se produire.
7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour le raccordement au gaz.

Pour le raccordement au GPL

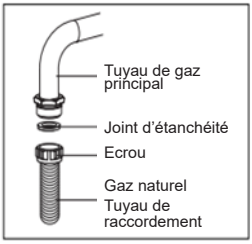
Pour le raccordement au GPL (bouteille), fixez un collier métallique sur le tuyau provenant de la bouteille de GPL. Fixez un bord du connecteur d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant l'extrémité du tuyau en le chauffant dans de l'eau bouillante. Ensuite, rapprochez le collier de l'extrémité du tuyau et serrez-le à l'aide d'un tournevis. Le joint d'étanchéité et le raccord d'entrée du tuyau nécessaires pour le branchement sont comme sur l'image ci-dessous.



Note : Le détendeur à fixer sur la bouteille de GPL doit avoir un diamètre de 300 mm en acier inoxydable.

Pour le raccordement au gaz naturel

AVERTISSEMENT : Le raccordement au gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement au gaz naturel, placez le joint dans l'écrou au bord du tuyau de raccordement au gaz naturel. Pour installer le tuyau sur la conduite de gaz principale, tournez l'écrou. Terminez le raccordement en effectuant un contrôle des fuites de gaz.



Passage du tuyau de gaz :

Raccordez l'appareil au robinet de la tuyauterie de gaz par le chemin le plus court possible et de manière à éviter toute fuite de gaz. Afin de procéder à un contrôle de sécurité de l'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés et que la bouteille de gaz est ouverte.

AVERTISSEMENT : Lors de la vérification des fuites de gaz, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, de cigarette ou de substance brûlante similaire.
Appliquer une bulle de savon sur les points de connexion. S'il y a une fuite quelconque, elle provoquera des bulles. Lorsque vous mettez l'appareil en place, veillez à ce qu'il soit au même niveau que le plan de travail. Si nécessaire, ajustez les pieds pour qu'il soit au même niveau que le plan de travail. Utilisez l'appareil sur une surface plane et dans un environnement bien ventilé.

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

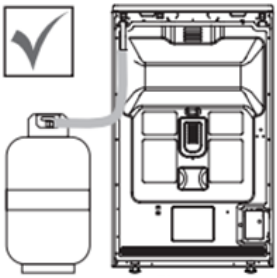


Figure 1

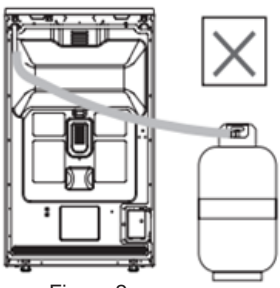


Figure 2

Changement de buse Opération :

1. Veuillez utiliser un tournevis avec une tête spéciale pour retirer et installer la buse comme indiqué (figure 3).
2. Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tourne-gicleur spécial et installer un nouveau gicleur. (figure 5).

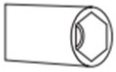


Figure 3

Figure 4

Figure 5

Ventilation de la pièce :
L'air nécessaire à la combustion provient de l'air ambiant et les gaz émis sont rejetés directement dans la pièce. Pour que votre produit fonctionne en toute sécurité, une bonne ventilation de la pièce est une condition préalable. S'il n'y a pas de fenêtre ou de pièce à utiliser pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée. Toutefois, si la pièce dispose d'une porte ouvrant sur l'extérieur, il n'est pas nécessaire d'installer des trous d'aération.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
Inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Supérieure à 10 m^3	pas besoin
Au sous-sol ou à la cave	min. 65 cm^2

Réglage du débit de gaz réduit pour les de la table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis de réglage du débit. Pour le GPL (butane-pro pane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. "La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm
4. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, mettez le brûleur en position haute et en position réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil. Pour régler votre four selon le type de gaz, effectuez le réglage pour la flamme réduite avec précaution en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets de gaz ainsi que les changements de gicleurs. (figure 6 et 7).

Figure 6

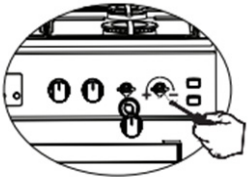


Figure 7

Démontage des brûleurs inférieur et supérieur et installation de l'injecteur sur le four à gaz :
Démontage du brûleur supérieur :
À l'aide d'un tournevis, retirez la vis comme indiqué dans la figure 8. Comme le montre la figure 9, retirez le brûleur de son emplacement en le tirant vers vous. Comme le montre la figure 10, retirez l'injecteur du palier à l'aide d'une clé à douille. Pour remettre le brûleur en place, procédez à l'inverse.

Figure 8

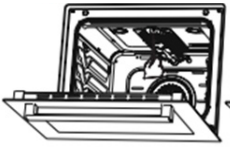


Figure 9

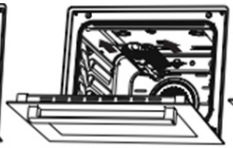
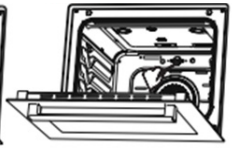


Figure10



Démontage du brûleur inférieur :
La porte inférieure du brûleur est fixée par deux vis. Comme le montre la figure 11, retirez-les à l'aide d'un tournevis. Retirez la porte en la tirant vers le haut, comme indiqué dans la figure 12. Retirez le brûleur de son emplacement en le tirant vers vous, comme le montre la figure 13. Comme le montre la figure 14, retirez l'injecteur du palier à l'aide d'une clé à douille. Pour remettre le brûleur en place, procédez à l'inverse.

Figure 11

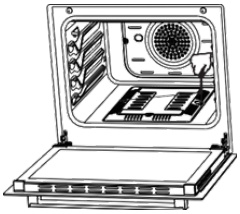


Figure 12

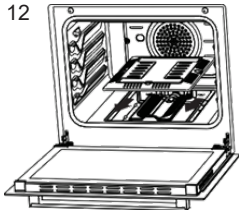
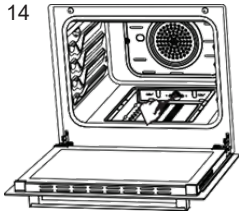


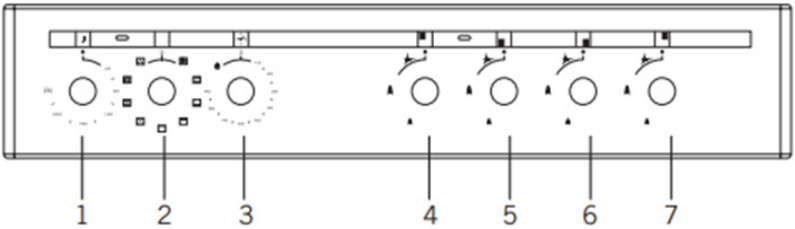
Figure 13

Figure 14



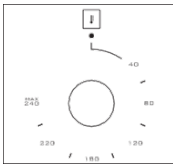
5. MODE D'EMPLOI

Panneau de contrôle :

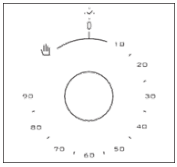


1- Thermostat.
2- Bouton de sélection des fonctions.
3- Minuterie mécanique.
4- Chauffage arrière gauche.
5- Chauffage avant gauche.
6- Chauffage avant droit.
7- Chauffage arrière droit.

AVERTISSEMENT : Le panneau de commande ci-dessus est uniquement destiné à l'utilisation de l'appareil. Considérons le panneau de contrôle de votre appareil.



Thermostat : Utilisé pour déterminer la température de cuisson la température du plat à cuire au four.
Après avoir placé les aliments à l'intérieur du four, tournez l'interrupteur pour régler la température souhaitée entre 40-240 °C. Pour les températures de cuisson de différents aliments, voir le tableau de cuisson.



Minuterie mécanique* : Utilisé pour déterminer le pour la cuisson au four. Lorsque le temps ajusté est expiré, l'alimentation des appareils de chauffage est coupée et un message d'avertissement est envoyé à tous les utilisateurs de l'appareil. La minuterie mécanique peut être réglée pour obtenir la période souhaitée entre 0-90 minutes. Pour les durées de cuisson, voir les tableaux de cuisson.

Comment utiliser le four :

Utilisation du brûleur du four

1. Si votre four est équipé de brûleurs fonctionnant au gaz, le bouton approprié doit être utilisé pour allumer les brûleurs. Certains modèles ont un allumage automatique à partir du bouton ; il est facile d'allumer le brûleur en tournant le bouton. Les brûleurs peuvent également être allumés en appuyant sur le bouton d'allumage ou à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.
2. N'actionnez pas l'allumeur en continu pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez au moins une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez le robinet de réglage du gaz et attendez au moins une minute avant de réessayer.

Utilisation des éléments chauffants du four :

1. Lorsque votre four est utilisé pour la première fois, une odeur se répand, qui provient de l'utilisation des éléments chauffants. Pour l'éliminer, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.
2. Le bouton de commande du four doit être positionné sur la valeur souhaitée, sinon le four ne fonctionne pas.
3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions des thermostats sont indiqués dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques et ont été obtenues à la suite des tests effectués dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver différentes saveurs adaptées à votre goût en fonction de vos habitudes de cuisson et d'utilisation.
4. Vous pouvez préparer du poulet tournant dans votre four à l'aide des accessoires.
5. Temps de cuisson : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension de la zone et des matériaux de qualité, de quantité et de température différentes.
6. Pendant la cuisson au four, le couvercle du four ne doit pas être ouvert fréquemment. Dans le cas contraire, la circulation de chaleur peut être déséquilibrée et les résultats peuvent changer.

Utilisation du gril :

1. Lorsque vous placez le gril sur la grille supérieure, les aliments placés sur le gril ne doivent pas toucher le gril.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes pendant la cuisson. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments.
3. Les aliments doivent être placés au centre du gril afin d'assurer une circulation maximale de l'air dans le four.

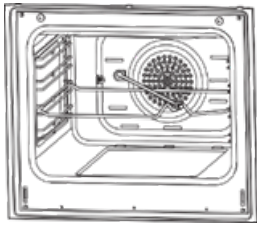
Pour mettre le gril en marche :

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du gril.
2. Réglez ensuite la température du gril à la valeur souhaitée.

Pour éteindre le gril :

1. Placez le bouton de fonction en position OFF.

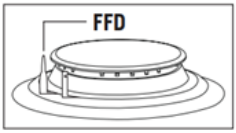
AVERTISSEMENT : Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson. (gril électrique avec thermostat)
AVERTISSEMENT : Gardez la porte du four ouverte lorsque vous faites des grillades. (gril à gaz et gril électrique sans thermostat).



Utilisation de la rôtissoire à poulet :

Placer le tournebroche sur le cadre. Faire glisser le cadre du tournebroche dans le four au niveau souhaité. Placer une lèchefrite dans le fond du four pour recueillir la graisse. . Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage. N'oubliez pas de retirer la partie en plastique de la broche. Après le gril, visser le poignée en plastique sur la brochette et sortir le plat du four.

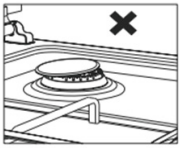
Comment utiliser le cuiseur :

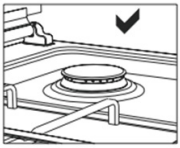


Utilisation des brûleurs à gaz

Dispositif de sécurité de coupure de la flamme (FFD) * ; fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité s'active en raison d'un dépassement de capacité liquide sur les plaques de cuisson supérieures.

1. Les vannes contrôlant les cuisinières à gaz sont dotées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, appuyez toujours sur l'interrupteur vers l'avant et amenez-le sur le symbole de la flamme en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tous les allumeurs fonctionneront et la cuisinière que vous contrôlez s'allumera seulement. Maintenez l'interrupteur enfoncé jusqu'à ce que l'allumage soit effectué. Appuyez sur le bouton du briquet et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Ne pas actionner l'allumeur en continu pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez au moins une minute avant de réessayer.
3. Dans les modèles avec système de sécurité gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la valve de contrôle coupe le gaz automatiquement. Pour faire fonctionner les brûleurs avec système de sécurité, vous devez appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Après l'allumage, il faut attendre environ 5 à 10 secondes pour que le système de sécurité soit activé. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez le robinet de réglage du gaz et attendez au moins une minute avant de réessayer.
4. ● Fermé. Entièrement ouvert. Demi-ouvert.
5. Avant d'utiliser votre table de cuisson, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien positionnés. L'emplacement correct des chapeaux de brûleur est indiqué ci-dessous.placement of the burner caps are shown as below.





Utilisation de plaques chauffantes :

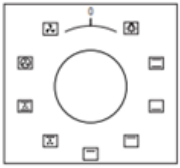
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000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

1. Les plaques chauffantes électriques ont en standard 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)
2. Lors de première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique en position 6 pendant 5 minutes. L'agent sensible à la chaleur de votre plaque de cuisson durcira en brûlant.
3. Utilisez des casseroles à fond plat qui sont le plus possible contact avec la chaleur, afin d'utiliser l'énergie de manière plus productive.

Taille des pots :

	50*55	50*60	60*60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
normal brûleur	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK brûleur	24-28 cm	---	24-26 cm

Types de programmes :



Bouton de fonction : Permet de déterminer les éléments chauffants à utiliser pour la cuisson du plat à cuire dans le four. Les types de programmes de chauffage de cette touche et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de résistances et les types de programmes composés de ces résistances peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Poulet rôti		Ventilateur
	Eléments chauffants inférieurs et supérieurs		Chauffage et ventilateur turbo
	Lampe		Élément chauffant inférieur-supérieur et ventilateur
	Élément chauffant et ventilateur inférieurs		Gril et ventilateur
	Griller et rôtir du poulet		Gril
	Grille et lampe		Élément chauffant supérieur
	Minuterie électrique		Élément chauffant inférieur
	Flamme		Briquet d'allumage

AVERTISSEMENT : Tous les types de chauffage et les types de programmes composés de ces chauffages peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

Tableau des temps de cuisson :
AVERTISSEMENT : Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant d'y placer les aliments.

Aliments	**Fonction de cuisson**	**Température (°C)**	**Position du rack**	**Durée de la cuisson (min.)**
Gâteau (plateau / moule)	Statique / Statique+ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Statique / Statique+ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookie	Statique	170-180	3	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Gâteau à l'éponge	Statique	200/150 *	2	20-25

Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagnes	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Poulet grillé **	Gril	200-220	4	25-30
Poisson grillé **	Gril+ventilateur	200-220	4	25-30
Entrecôte **	Gril+ventilateur	Max.	4	15-20
Boulettes de viande grillées **	Gril	Max.	4	20-25

* Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit être à 200°C et la seconde moitié à 150ºC.
** Pendant la moitié de la cuisson, le repas doit être retourné.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher la fiche d'alimentation électrique du four de la prise de courant.
2. pendant que le four fonctionne ou peu après sa mise en service, il est extrêmement chaud. Vous devez éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les plateaux et toutes les autres parties du four à l'aide d'outils tels qu'une brosse dure, un filet de nettoyage ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, de produits à gratter ou de détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez-le et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.
5. Nettoyer les surfaces vitrées avec des produits spéciaux pour le nettoyage des vitres.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide renversé sur le couvercle. De même, avant de refermer le couvercle, assurez-vous que la table de cuisson est suffisamment refroidie.
8. N'utilisez jamais d'agents inflammables tels que l'acide, le diluant et l'essence lors de l'utilisation de l'appareil.
9. Ne lavez aucune partie de votre four au lave-vaisselle.
10. Pour nettoyer le couvercle avant en verre du four, retirez les vis de fixation de la poignée à l'aide d'un tournevis et retirez la porte du four. Nettoyez-la ensuite et rincez-la soigneusement. Après séchage, remettez la vitre du four en place et réinstallez la poignée.

Nettoyage et entretien de la vitre de la porte avant du four :

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique situés sur les côtés gauche et droit, comme indiqué dans la figure 15, et en tirant le profilé vers vous, comme indiqué dans la figure 16. Retirez ensuite la vitre intérieure comme indiqué sur la figure 17. Si nécessaire, la vitre centrale peut être retirée de la même manière. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, remontez les verres et le profilé dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le profilé soit correctement mis en place.

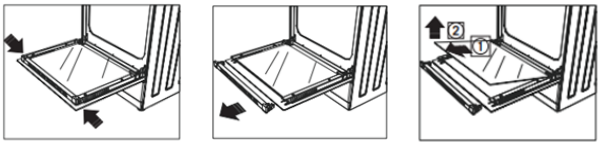
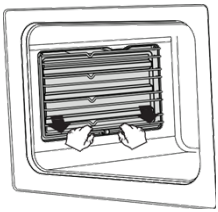


Figure 15 Figure 16 Figure 17

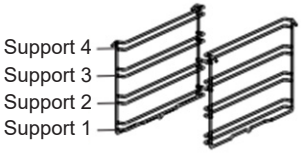
Si nécessaire, le verre du milieu peut être retiré de la même manière. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, remontez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le profilé soit correctement mis en place.

Parois Catalytiques*:
Les parois catalytiques sont situées à gauche et à droite de la paroi de la chambre de combustion. La cavité se détache des guides. Les parois catalytiques bannissent les mauvaises et d'obtenir les meilleures performances du cuiseur. Les parois catalitiques absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four.



Retrait des parois catalytiques
Pour retirer les parois catalytiques, il faut tirer sur les guides. Dès que les guides sont , les parois catalytiques se libèrent automatiquement.
Les parois catalytiques doivent être remplacées après 2 ou 3 ans.

Positions des crémaillères :
Il est important de placer correctement le gril dans le four.
Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four.
Les positions des supports sont indiquées dans la figure suivante.
Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard dans les grilles inférieure et supérieure.

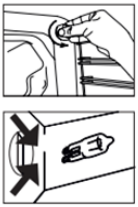


Pose et dépose des grilles :
Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par des flèches dans l'image ci-dessus, retirez d'abord le côté inférieur, puis le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer les grilles, inverser la procédure de retrait des grilles.

Remplacement de la lampe du four :
Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant de changer la lampe. (un circuit ouvert signifie que l'appareil est hors tension). Débranchez d'abord l'appareil et assurez-vous qu'il est froid. Retirez la protection en verre en la tournant comme indiqué sur l'image.

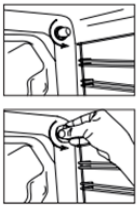
Si vous avez des difficultés à tourner, utilisez des gants en plastique qui vous aideront à tourner. Retirez ensuite la lampe en la tournant, puis installez la nouvelle lampe en respectant les mêmes spécifications. Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et terminez le remplacement. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

Lampe de type G9



220-240 V, AC
15-25 W

Lampe de type E14

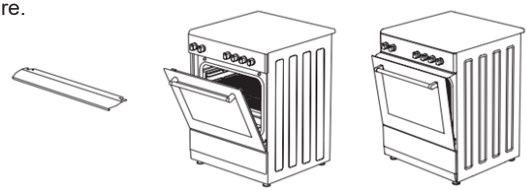


220-240 V, AC
15 W

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

Utilisation du déflecteur de grille (en option) :
1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril (comme le montre la première image ci-dessous).
2. Utilisez ce panneau de sécurité pour éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.
   AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la façade du four. (deuxième image).
4. Fixez ensuite le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en procédant comme suit en refermant délicatement le couvercle. (troisième image)
5. Il est important pour la cuisson de maintenir le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode gril.
6. Le panneau de sécurité offre des conditions de cuisson idéales tout en protégeant le panneau de commande et les boutons.

AVERTISSEMENT : Si la cuisinière est équipée de l'option "gril fermé" avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement ; dans ce cas, la tôle déflectrice du gril n'est pas nécessaire.



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

Points de contrôle :
Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez d'abord le tableau suivant ci-dessous et essayez les suggestions.

Nº.	Problème	Cause possible	Ce qu'il faut faire
1	Le four ne fonctionne pas	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifier l'alimentation électrique
		L'alimentation en gaz n'est pas disponible.	Vérifier si le robinet de gaz principal est ouvert.
			Vérifier que le tuyau de gaz n'est pas coudé ou plié.
			Assurez-vous que le tuyau de gaz est connecté au four.
			Vérifier si le robinet de gaz utilisé est approprié.
2	Le four s'arrête pendant la cuisson	La fiche se détache de la prise murale	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
3	S'éteint pendant la cuisson	Fonctionnement continu trop long	Laisser le four refroidir après de longs cycles de cuisson
		Plus d'une fiche dans une prise murale	N'utilisez qu'une seule fiche par prise murale.
4	La porte du four ne s'ouvre pas correctement	Résidus alimentaires coincés entre la porte et la cavité interne	Nettoyez bien le four et essayez de rouvrir la porte.
5	Le briquet ne fonctionne pas	Les pointes ou le corps des bougies d'allumage sont obstrués	Nettoyer les pointes ou le corps des bougies d'allumage du brûleur à gaz
		Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyer les tuyaux du brûleur à gaz.
6	Risque d'électrocution en touchant le four	Absence de mise à la terre	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
		Utilisation d'une prise murale non reliée à la terre	
7	Goutte d'eau	De l'eau ou de la vapeur peut se former dans certaines conditions, en fonction des aliments cuits. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.	Laissez le four refroidir, puis essuyez-le avec un torchon.
8	Vapeur sortant d'une fissure sur la porte du four		
9	Eau restant à l'intérieur du four.		

10	Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte	Fermez la porte et redémarrez.
		Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
		Le fusible s'est déclenché ou le disjoncteur s'est éteint.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si ce problème se répète fréquemment, appelez un électricien.
11	Fumée s'échappant pendant le fonctionnement	Lors de l'utilisation du four pour la première fois.	Sale humo de los calentadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
		Nourriture sur le chauffage.	De la fumée s'échappe des radiateurs. Il ne s'agit pas d'un défaut. Après 2 ou 3 cycles, il n'y a plus de fumée.
12	Lors de l'utilisation du four, une odeur de brûlé ou de plastique se dégage.	Des accessoires en plastique ou d'autres accessoires non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Pour les températures élevées, utiliser des accessoires de verrerie appropriés.
13	Le four ne cuit pas bien	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson.	N'ouvrez pas fréquemment la porte du four si les aliments que vous cuisez n'ont pas besoin d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne baisse et le résultat de la cuisson s'en ressent.
14	L'éclairage interne est faible ou ne fonctionne pas.	Un corps étranger recouvre la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
		La lampe peut être défectueuse.	Remplacer par une lampe de même spécifications.

Règles de manutention :
1. Ne pas utiliser la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuer le déplacement et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Faire très attention à l'appareil lors du chargement/déchargement et de la manipulation.
4. S'assurer que l'emballage est bien fermé pendant la manipulation et le transport.
5. Protéger des facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil par des chocs, des chutes, etc. lors de sa manipulation et de son transport, et à ne pas le casser ou le déformer pendant son fonctionnement.

Recommandations pour les économies d'énergie :
Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.
1. Utilisez des récipients émaillés et de couleur foncée qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Pendant la cuisson des aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est nécessaire, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cocottes sur la grille.
5. Cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perd pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'heure limite de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments surgelés avant de les cuire.

Élimination respectueuse de l'environnement :
Éliminer l'emballage de manière écologique.
Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets) équipements électriques et électroniques (DEEE). La ligne directrice détermine le cadre pour le retour et le recyclage des appareils usagés en tant que applicable à l'ensemble de l'UE.

Informations sur l'emballage :
Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Caro utilizador,

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

Por conseguinte, sugerimos que leia atentamente o manual do utilizador antes de utilizar o produto e que o mantenha permanentemente à sua disposição.

Nota: Este manual do utilizador está preparado para mais do que um modelo. Algumas das caraterísticas especificadas no manual podem não estar disponíveis no seu aparelho.
Todos os nossos aparelhos destinam-se exclusivamente a uso doméstico e não a uso comercial. Os produtos assinalados com (*) são opcionais.

"ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS EM VIGOR E UTILIZADO APENAS NUM ESPAÇO BEM VENTILADO. LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU UTILIZAR ESTE APARELHO"

"Está em conformidade com os regulamentos REEE".

1. ⓘ IMPORTANTE:

- **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado a partir da nossa página web www. sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

2. Instruções de segurança:

⚠ Instruções gerais / Precauções:

- Por favor, leia atentamente este manual de instruções. Só assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correta.
- Este aparelho destina-se a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento de uma divisão.
- Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar alimentos no forno.
- ⚠ **CUIDADO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado. O processo de cozedura deve ser sempre supervisionado.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- O aparelho não é adequado para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toal-

has, etc. na pega do forno.
- Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
- É importante colocar o grelhador de arame e o tabuleiro corretamente nas grelhas de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na grelha. Coloque o grelhador ou o tabuleiro entre duas calhas e certifique-se de que está equilibrado antes de colocar os alimentos.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, retirar as partes em excesso do papel vegetal que ficam penduradas no acessório ou no recipiente.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque nenhum objeto pesado sobre a porta nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode provocar o derrube do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os riscos que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.
- A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Após a conclusão dos trabalhos, a religação do forno deve ser efectuada por um serviço autorizado.
- Desligar o aparelho antes de retirar os dispositivos de proteção. Após a limpeza, instalar os protectores de acordo com as instruções.
- O ponto de fixação do cabo deve ser protegido.
- Não cozinhe os alimentos diretamente no tabuleiro/grelha. Colocar os alimentos nos utensílios adequados antes de os colocar no forno.
- A instalação e a reparação devem ser sempre efectuadas por um **“SERVIÇO AUTORIZADO”**. O fabricante não pode ser responsabilizado por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.

⚠ Restrições para evitar danos pessoais.

- Deve tocar nos elementos de aquecimento.
- Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., utilize sempre luvas de forno resistentes ao calor.
- Não utilize o produto em estados como o de medicação e/ou sob a influência de álcool, que podem afetar a sua capacidade de discernimento.
- O utilizador deve ter cuidado ao limpar os queimadores de gás. Pode causar ferimentos pessoais.
- Os alimentos podem derramar quando o pé do forno é desmontado ou se parte, tenha cuidado. Pode causar ferimentos pessoais.
- Durante a utilização, as superfícies internas e externas da câmara de cozimento aquecem. Ao abrir a porta da câmara de cozimento, recue para evitar o vapor quente que sai do interior. Existe o risco de se queimar.

- A tampa superior do forno pode estar fechada por algum motivo, pelo que os utensílios de cozinha podem tropeçar. Afaste-se para evitar que a comida quente caia sobre si. Existe o risco de se queimar.

⚠ Restrições de utilização em caso de mau estado ou avaria.

- Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não o utilize.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Se o vidro do aparelho estiver partido, desligue imediatamente qualquer elemento de aquecimento e desligue o aparelho da fonte de alimentação, não utilize o aparelho.
- Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não o utilize.

⚠ Restrições na utilização com crianças.

- Manter as crianças com menos de 8 anos e os animais de estimação afastados durante o funcionamento.
- **AVISO:** As partes acessíveis podem estar quentes durante a utilização do grelhador. Manter afastado do alcance das crianças.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser monitorizadas continuamente.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou a manutenção do aparelho pelo utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por adultos.
- Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastados do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não colocar objectos que as crianças possam alcançar em cima do aparelho.
- Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com deficiências físicas, auditivas ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimentos, desde que seja assegurado o controlo ou sejam fornecidas informações sobre os perigos.

⚠ Avisos importantes.

- **AVISO:** Perigo de incêndio; não guardar os materiais na superfície de cozedura.
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis estão quentes durante o funcionamento.

- ⚠ **AVISO:** Não utilize os queimadores do forno e do grelhador ao mesmo tempo.
- Para limpar o aparelho, não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.
- NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligue apenas o circuito do aparelho e cubra a chama com uma cobertura ou um cobertor anti-fogo.
- Afastar do aparelho cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (inflamável) antes de começar a utilizar o aparelho. Não colocar materiais inflamáveis ou inflamáveis em cima ou dentro do aparelho.
- Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
- Não colocar os tabuleiros de forno, os pratos ou as folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base da de cozimento.
- Tenha cuidado ao utilizar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode incendiar-se e provocar um incêndio se entrar em contacto com superfícies quentes.
- Não utilizar o aparelho se o vidro da porta da frente estiver partido ou retirado.
- Não colocar o aparelho sobre uma superfície coberta de tapetes. Os componentes eléctricos sobreaquecem porque não há ventilação por baixo. Isto provoca uma avaria do aparelho.
- O utilizador não deve manusear o forno sozinho.
- O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Pode provocar um choque elétrico.
- Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos eléctricos sob tensão. Isto pode provocar um choque elétrico.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado por detrás de uma cobertura decorativa.
- Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.
- Informe-se junto do seu fornecedor local de gás sobre os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e sobre as medidas a tomar em caso de deteção de odores de gás.
- O gás deve arder bem nos produtos de gás. A boa combustão do gás pode ser entendida pela chama azul e pela combustão contínua. Se o gás não arder suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e **muito tóxico;** mesmo pequenas quantidades têm um efeito **letal**.

Instruções durante a utilização do aparelho.

- Manter os canais de ventilação abertos.
- Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar a ficha, segurar sempre na ficha.
- Não colocar objectos pesados quando a porta do forno estiver aberta, pois existe o risco de tombar.

- Nunca utilizar o papel vegetal a temperaturas de forno superiores à temperatura máxima de utilização indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal sobre a base do forno.
- Coloque o papel vegetal juntamente com os alimentos num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de um fogão ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).
- Não colocar utensílios metálicos como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois estes aquecem.

⚠ **Segurança eléctrica:**

- Ligar o aparelho a uma tomada de terra protegida por um fusível em conformidade com os valores indicados no quadro das especificações técnicas.
- Peça a um eletricista autorizado para instalar o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não se responsabiliza pelos danos que possam ocorrer devido à utilização do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Os interruptores dos disjuntores do forno devem ser colocados de modo a que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.
- O cabo de alimentação (o cabo com a ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Se o cabo de alimentação eléctrica (o cabo com a ficha) estiver danificado, este cabo deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.
- Nunca lavar o produto pulverizando ou deitando água sobre ele! Existe o risco de eletrocussão.
- ⚠ **AVISO:** Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que o circuito do aparelho está aberto antes de mudar a lâmpada.
- ⚠ **AVISO:** Corte todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.
- ⚠ **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- Não utilize cabos cortados ou danificados nem extensões diferentes do cabo original.
- Certifique-se de que não existe qualquer líquido ou humidade na tomada onde a ficha do produto está instalada.
- A superfície traseira da câmara de cozimento também aquece durante o funcionamento da câmara de cozimento. As ligações eléctricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ser danificadas.
- Não apertar os cabos de ligação à porta da câmara de cozimento e não os passar sobre superfícies quentes. Se o cabo derreter, pode provocar um curto-circuito na câmara de cozimento e até mesmo um incêndio.
- Desligue a unidade durante a instalação, manutenção, limpeza e

reparação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo seu fabricante ou pelo serviço técnico autorizado ou por qualquer outro pessoal qualificado ao mesmo nível, de modo a evitar qualquer situação perigosa.
- Certifique-se de que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário pode ocorrer um choque elétrico.
- Para a instalação, é necessário um interrutor omnipolar capaz de desligar a alimentação eléctrica. A desconexão da fonte de alimentação deve ser efectuada através de um interrutor ou de um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa, de acordo com o código da construção.
- O aparelho está equipado com um cabo de tipo **‘’Y”**.
- As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita a desconexão omnipolar. Para os aparelhos com categoria de sobretensão inferior a III, o dispositivo de desconexão deve ser ligado a uma fonte de alimentação fixa de acordo com o código da cablagem.

Segurança do gás:

- Este aparelho não está ligado a um aparelho de evacuação de produtos queimados. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com as normas de instalação em vigor. As condições de ventilação devem ser tidas em conta.
- Quando se utiliza um aparelho de cozinha a gás, gera-se humidade, calor e produtos de combustão no local. Em primeiro lugar, certifique-se de que a cozinha está bem ventilada durante o funcionamento do aparelho e mantenha as aberturas de ventilação natural ou instale um equipamento de ventilação mecânica.
- Após uma utilização intensiva do aparelho durante um longo período de tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou regular uma velocidade mais elevada para a ventilação mecânica, se existir.
- Antes de colocar o aparelho, certifique-se de que as condições da rede local (tipo de gás e pressão do gás) satisfazem os requisitos do aparelho.
- O mecanismo não pode ser acionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, parar o mecanismo e esperar pelo menos um minuto antes de tentar acender novamente o queimador.
- Todos os tipos de operações a efetuar na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.
- Este aparelho está regulado para gás natural (GN). Se tiver de

utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, tem de se dirigir a um centro de assistência autorizado para efetuar a conversão.

- Para um funcionamento correto, o exaustor, o tubo de gás e a braçadeira devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e sempre que necessário.
- O gás deve arder bem nos produtos de gás. A boa combustão do gás pode ser entendida pela chama azul e pela combustão contínua. Se o gás não arder suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e **muito tóxico**; mesmo pequenas quantidades têm um efeito **letal**.
- Informe-se junto do seu fornecedor local de gás sobre os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e sobre as medidas a em caso de deteção de odores de gás.

O que fazer quando é detectado um odor a gás:

1. Não utilizar chama aberta e não fumar.
2. Não acionar nenhum interrutor elétrico. (Por exemplo: interrutor de lâmpada ou campainha da porta).
3. Não utilizar o telefone ou o telemóvel.
4. Abrir as portas e as janelas.
5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os balcões de gás.
6. Chamar os bombeiros através de um telefone fora de casa.
7. Verifique todas as mangueiras e respectivas ligações para evitar fugas. Se continuar a cheirar a gás, abandone a casa e avise os seus vizinhos.
8. Não entrar na casa até que as autoridades declarem que é seguro.

Utilização prevista:

1. Este produto foi concebido para utilização doméstica. Não é permitida a utilização comercial do aparelho.
2. Este aparelho só pode ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como o aquecimento de uma divisão.
3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer pratos sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
4. O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto.
5. A parte do forno do aparelho pode ser utilizada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período durante o qual as peças sobressalentes necessárias para o funcionamento deste produto, tal como definido, são fornecidas pelo fabricante.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Especificação	50x55	50x60	60x60
Largura exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidade exterior	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potência da lâmpada	15-25 W		
Elemento de aquecimento inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento de aquecimento superior	800 W	800 W	1000 W
Elemento de aquecimento turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento de aquecimento do grelhador	1500 W	1500 W	2000 W
Tensão de alimentação	220-240 V AC / 380-415V AC 50/60 Hz		
Placa de aquecimento 145 mm *	1000 W		
Placa de aquecimento 180 mm *	1500 W		
Placa de aquecimento rápida 145 mm *	1500 W		
Placa de aquecimento rápida 180 mm *	2000 W		

AVISO: Para que a modificação seja efectuada por um serviço autorizado, esta tabela deve ser considerada. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer problemas que surjam devido a uma modificação incorrecta.

ATENÇÃO: A fim de aumentar a qualidade do produto, o técnico as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

AVISO: Os valores fornecidos com o aparelho ou com os documentos que o acompanham são valores de laboratório de acordo com as respectivas normas. Estes valores podem diferir consoante a utilização e as condições ambientais.

Queimador	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Especificação	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
Queimador Wok	Injetor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Caudal de gás	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Queimador rápido	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Caudal de gás	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador semi-rápido	Injetor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Caudal de gás	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador auxiliar	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Caudal de gás	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Queimador do grelhador	**Injetor**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Caudal de gás	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Queimador do forno	**Injetor**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Caudal de gás	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Queimador	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
Especificação	**GPL**			**GPL**		**GPL**	
Queimador Wok	**Injetor**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Caudal de gás	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Queimador rápido	**Injetor**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Caudal de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador semi-rápido	**Injetor**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Caudal de gás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador auxiliar	**Injetor**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Caudal de gás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Queimador do grelhador	**Injetor**	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Caudal de gás	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Queimador do forno	**Injetor**	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Caudal de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

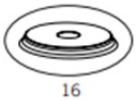
Consumo de energia no modo desligado: 0.0 W
Consumo de energia no modo de espera: 0.0 W
Tempo após o qual o produto entra em modo de desativação: 0 min.

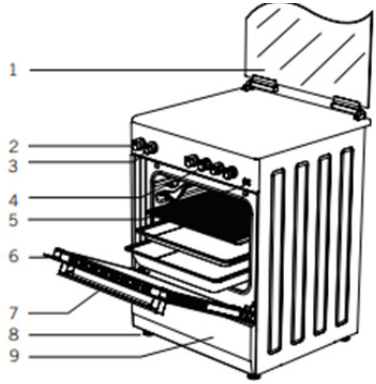
4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

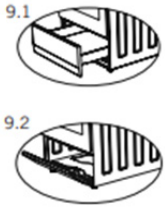
1. Porta de vidro (porta de chapa metálica).
2. Regulação do termóstato.
3. Regulação do forno.
4. Interruptores de controlo da secção do fogão.
5. Isqueiro com botão de pressão*.
6. Porta.
7. Pega.
8. Perna de plástico.
9. Porta inferior do armário.

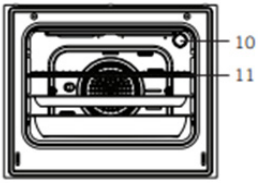
9.1 Gaveta*
9.2 Porta basculante*.

10. Lâmpada.
11. Grelhador.
12. Queimador grande.
13. Queimador intermédio.
14. Queimador auxiliar.
15. Queimador de trabalho*.
16. Placa de aquecimento* (Ø145mm ou Ø185mm).









Acessórios:

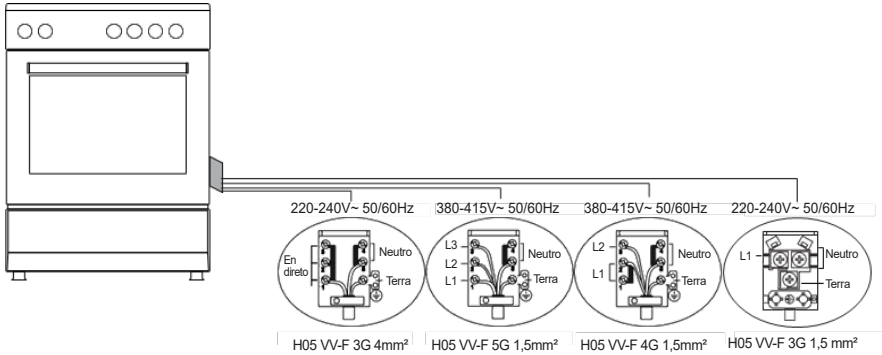
1- **Tabuleiro / Tabuleiro de vidro:** Utilizado para pastelaria (bolachas, biscoitos, etc.), alimentos congelados

2- **Grelhador de arame:** Utilizado para assar ou colocar alimentos para serem cozido, assado e congelado na grelha desejada.

INSTALAÇÃO DO SEU FORNO :
Ligação eléctrica

1. O seu forno necessita de um fusível de 16 ou 32 amperes, de acordo com as caraterísticas do energia. Se necessário, recomenda-se instalação por um eletricista qualificado.
2. O seu forno está regulado em conformidade com a alimentação eléctrica 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Se a rede eléctrica for diferente deste valor especificado, contacte o seu serviço autorizado.
3. A ligação eléctrica do forno só deve ser feita através de tomadas com sistema de ligação à terra instaladas em conformidade com os regulamentos. Se não existir uma tomada adequada com sistema de terra no local onde o forno será colocado, contacte imediatamente um eletricista qualificado. O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados pelas tomadas ligadas ao aparelho sem sistema de ligação à terra. Se as extremidades do cabo de ligação eléctrica estiverem abertas, de acordo com o tipo de aparelho, instale um interrutor adequado na rede eléctrica através do qual todas as extremidades possam ser desligadas em caso de ligação/desligamento da/à rede eléctrica.
4. Se o seu cabo de alimentação eléctrica estiver defeituoso, deve ser definitivamente substituído pelo serviço autorizado ou por electricistas qualificados, a fim de evitar os perigos.
5. O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
6. Utilize o seu forno numa atmosfera seca.

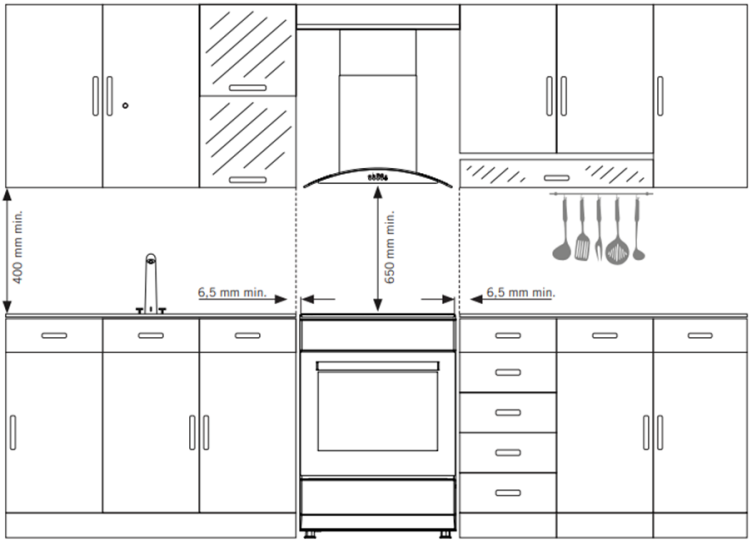
ESQUEMA DE LIGAÇÃO ELÉCTRICA



Verificar se a instalação eléctrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação eléctrica não for adequada, chame um eletricista e um canalizador para arranjar os serviços públicos necessários. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por operações efectuadas por pessoas não autorizadas.

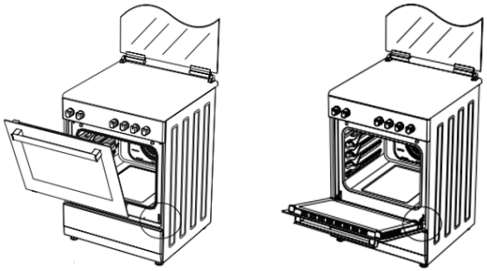
AVISO: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto deve ser colocado e também preparar a instalação eléctrica.
AVISO: As regras das normas locais sobre instalações eléctricas devem ser respeitadas durante a instalação do produto.
AVISO: Verifique se existem danos no aparelho antes de o instalar. Não instalar o produto se este estiver danificado. Os produtos danificados representam um risco para a sua segurança.

Local correto para a instalação e avisos importantes:
Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como alcatifas. O chão da cozinha deve ser resistente para suportar o peso do aparelho e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser utilizado no forno.
O aparelho deve ser utilizado com um espaço mínimo de 400 mm sobre as superfícies superiores da placa e de 6,5 mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.
O aparelho é adequado para ser utilizado em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado num armário. Se for instalado um exaustor ou um aspirador por cima do fogão, siga as instruções do fabricante para a altura de montagem. (mín. 650 mm).

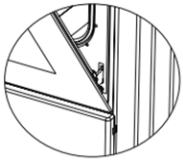


ATENÇÃO: O mobiliário de cozinha próximo do aparelho deve ser resistente ao calor.
AVISO: Não instalar o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores.
O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.
ATENÇÃO: Não utilizar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o aparelho.

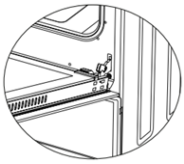
Instalação da porta do forno:



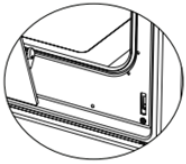
1. Abrir completamente a porta do forno, puxando-a você mesmo.
Em seguida, efetuar o processo de desbloqueio puxando o com a ajuda de uma chave de fendas, como mostra a imagem.



2. Colocar o fecho da dobradiça no ângulo mais largo, como indicado na figura imagem. Colocar as duas dobradiças que ligam a porta do forno em o forno na mesma posição



3. Em seguida, fechar a porta do forno de modo a apoiar-se na dobradiça fechadura como indicado na imagem.

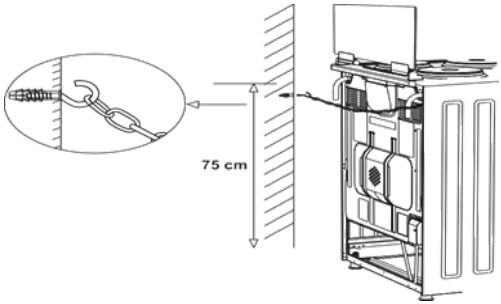


4. Para retirar a porta do forno, puxe-a para cima, segurando-a com as duas mãos quando estiver próximo da posição fechada como mostra a imagem.

Nota: Para voltar a colocar a porta da câmara de cozimento, efectue os passos acima referidos no sentido inverso.

Ilustração de amarração de corrente

Antes de utilizar o aparelho, a fim de para garantir uma utilização segura, não se esqueça de fixar o aparelho à parede com a corrente e o gancho parafuso fornecido. Certificar-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.



Ligação de gás:

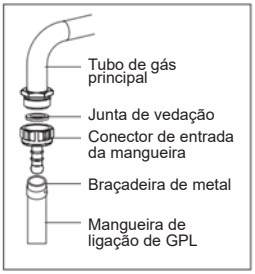
AVISO: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligue a alimentação de gás. Risco de explosão. Utilize o seu forno numa atmosfera seca.

1. Coloque a braçadeira na mangueira. Empurre uma das mangueiras até chegar à extremidade do tubo.
2. Para o controlo da estanquidade, certifique-se de que os botões do painel de controlo estão fechados, mas que a botija de gás está aberta. Aplique algumas bolhas de sabão na ligação. Se houver uma fuga de gás, haverá formação de espuma na zona ensaboada.
3. O forno deve ser instalado num local com boa ventilação e deve ser instalado num terreno plano.
4. Volte a inspecionar a ligação do gás.

5. Ao colocar o forno no local onde se encontra, certifique-se de que está ao nível do balcão. Se necessário, ajustar os pés para o colocar ao nível do balcão.
6. Não faça com que a mangueira de gás e o cabo elétrico do seu forno passem pelas áreas aquecidas, especialmente pela parte de trás do forno. Não mova o forno ligado a gás. Uma vez que o forçamento pode soltar a mangueira, pode ocorrer uma fuga de gás.
7. Utilize uma mangueira flexível para a ligação do gás.

Para ligação de GPL

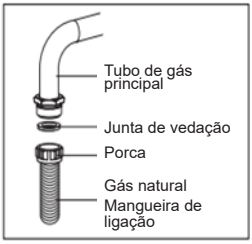
Para a ligação de GPL (botija), fixar uma braçadeira metálica na mangueira proveniente da botija de GPL. Fixe uma extremidade do conetor de entrada da mangueira na mangueira atrás do aparelho, empurrando a extremidade através do aquecimento da mangueira em água fervida. Depois, aproxime a braçadeira da secção final da mangueira e aperte-a com uma chave de fendas. A junta e o conetor de entrada da mangueira necessários para a ligação são os indicados na figura abaixo.



Nota: O regulador a afixar na botija de GPL deve ter 300 mm de secção transversal.

Para ligação de gás natural

AVISO: A ligação de gás natural deve ser efectuada por um serviço autorizado. Para a ligação de gás natural, coloque a junta na porca na extremidade da mangueira de ligação de gás natural. Para instalar a mangueira no tubo de gás principal, rode a porca. Conclua a ligação fazendo o controlo de fugas de gás.



Passagem da mangueira de gás:

Ligar o aparelho à torneira da tubagem de gás pelo caminho mais curto possível e de modo a que não haja fugas de gás. Para efetuar um controlo de segurança da estanquidade e da vedação, certifique-se de que os botões do painel de controlo estão fechados e que o cilindro de gás está aberto.

ADVERTÊNCIA: Ao efetuar uma verificação de fugas de gás, nunca utilize qualquer tipo de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância incandescente semelhante.
Aplicar bolha de sabão nos pontos de ligação. Se houver qualquer tipo de fuga, esta provocará bolhas. Ao colocar o aparelho no lugar, certifique-se de que está ao mesmo nível da bancada. Se necessário, ajuste os pés para que fiquem ao nível da bancada. Utilize o aparelho numa superfície plana e num ambiente bem ventilado.

ATENÇÃO: Antes de colocar o aparelho, verificar se as condições locais de distribuição (tipo de gás e pressão) estão em conformidade com as definições do produto.

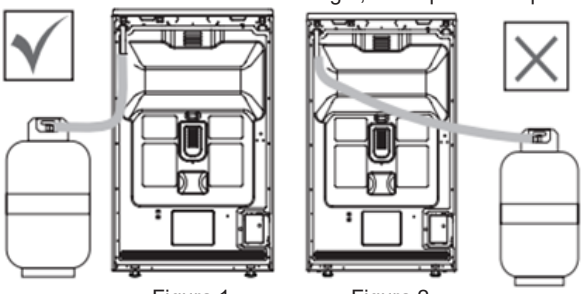


Figura 1 Figura 2

Mudança de bocal Operação:

1. Utilizar uma chave com cabeça especial para retirar e instalar o bocal (figura 3).
2. Retirar o bico (figura 4) do queimador com uma chave de bicos especial e instalar um novo bico. (figura 5).

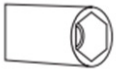


Figura 3

Figura 4

Figura 5

Ventilação da sala:
O ar necessário para a combustão é recebido do ar ambiente e os gases emitidos são libertados diretamente no ambiente. Para um funcionamento seguro do seu produto, uma boa ventilação do compartimento é uma condição prévia. Se não existir uma janela ou uma divisão que possa ser utilizada para a ventilação da divisão, deve ser instalada ventilação adicional. No entanto, se o compartimento tiver uma porta que abra para o exterior, não é necessário efetuar orifícios de ventilação.

Tamanho do quarto	Abertura de ventilação
Inferiora 5 m^3	min. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Superior a 10 m^3	não é necessário
Na cave ou na adega	min. 65 cm^2

Regulação do caudal de gás reduzido para as da placa de fogão

1. Acender o queimador a regular e rodar o manípulo para a posição reduzida.
2. Retirar o manípulo da torneira do gás.
3. Utilize uma chave de fendas de tamanho adequado para ajustar o parafuso de regulação do caudal. Para o GPL (butano-pro pane), rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio. Para o gás natural, deve rodar o parafuso uma vez no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. “O comprimento normal de uma chama reta na posição reduzida deve ser de 6-7 mm.
4. Se a chama estiver mais alta do que a posição desejada, rodar o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio. Se for mais pequena, rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
5. Para o último comando, colocar o queimador na posição de chama alta e na posição de chama reduzida e verificar se a chama está acesa ou apagada. Em função do tipo de torneira de gás utilizada no seu aparelho, a posição do parafuso de regulação pode variar. Para ajustar o seu forno de acordo com o tipo de gás, efectue o ajuste para chama reduzida rodando cuidadosamente com uma pequena chave de fendas, como indicado abaixo, o parafuso no meio das torneiras de gás, bem como as mudanças de bocal. (figuras 6 e 7).

Figura 6

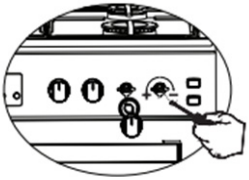


Figura 7

Retirada do queimador inferior e superior e instalação do injetor no forno a gás:
Desmontagem do queimador superior:
Com a ajuda de uma chave de fendas, retire o parafuso, como indicado na figura 8. Como indicado na figura 9, retire o queimador do seu lugar, puxando-o para si. Como mostra a figura 10, retire o injetor do rolamento com uma chave de caixa. Para voltar a colocar o queimador, aplique o processo de remoção ao contrário.

Figura 8

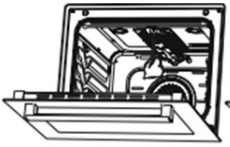


Figura 9

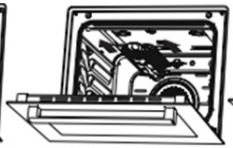
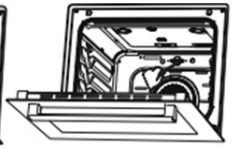


Figura 10



Desmontagem do queimador inferior:
A porta inferior do queimador foi fixada com dois parafusos. Como mostra a figura 11, retire-os com a ajuda de uma chave de fendas. Retire a porta puxando-a para cima, como mostra a figura 12. Retire o queimador do seu lugar, puxando-o para si, como mostra a figura 13. Como mostra a figura 14, retire o injetor do rolamento com uma chave de caixa. Para substituir o queimador, efectue o processo de remoção ao contrário.

Figura 11

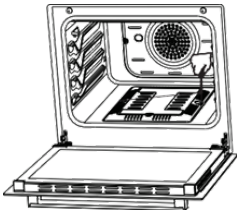


Figura 12

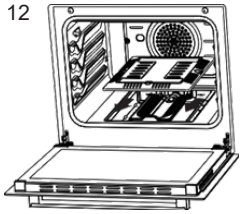
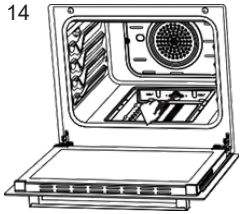


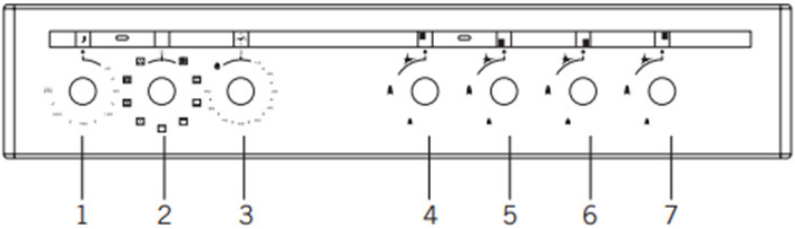
Figura 13

Figura 14



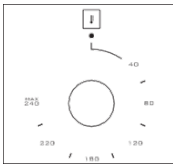
5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Painel de controlo:

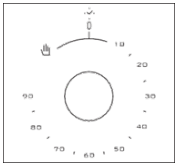


1- Termostato.
2- Botão de seleção de funções.
3- Temporizador mecânico.
4- Aquecedor traseiro esquerdo.
5- Aquecedor dianteiro esquerdo.
6- Aquecedor dianteiro direito.
7- Aquecedor traseiro direito.

AVISO: O painel de controlo acima indicado destina-se apenas a para fins ilustrativos. Considere o painel de controlo em o seu dispositivo



Termostato: Utilizado para determinar a temperatura de cozedura temperatura do prato a ser cozinhado no forno.
Depois de colocar os alimentos no forno, rodar o interrutor para ajustar a temperatura desejada entre 40-24 °C. Para temperaturas de cozedura de diferentes alimentos, ver tabela de cozedura.



Temporizador mecânico*: Utilizado para determinar o período de cozedura no forno. Quando o tempo ajustado expirar, a alimentação dos aquecedores é desligada e um é emitido um sinal de aviso sonoro. Temporizador mecânico pode ser ajustado para o período desejado entre 0-90 minutos. Para os períodos de cozedura, ver as tabelas de cozedura.

Como utilizar o forno:

Utilizar o queimador do forno

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

Utilizar os elementos de aquecimento do forno:

1. Quando o forno é posto a funcionar pela primeira vez, exala-se um odor que provém da utilização dos elementos de aquecimento. Para eliminar este odor, coloque-o a funcionar a 240 °C durante 45-60 minutos enquanto estiver vazio.
2. O botão de controlo do forno deve ser posicionado no valor desejado; caso contrário, o forno não funciona.
3. Os tipos de refeições, os tempos de cozedura e as posições do termóstato são indicados na tabela de cozedura. Os valores indicados na tabela de cozedura são valores caraterísticos e foram obtidos na sequência dos testes efectuados no nosso laboratório. Pode encontrar diferentes sabores adequados ao seu gosto em função dos seus hábitos de cozedura e de utilização.
4. Com os acessórios, pode fazer o frango a girar no seu forno.
5. Tempos de cozedura: Os resultados podem variar consoante a voltagem da área e o material, com diferentes qualidades, quantidades e temperaturas.
6. Durante o tempo em que a cozedura está a ser efectuada no forno, a tampa do forno não deve ser aberta com frequência. Caso contrário, a circulação calor pode ser desequilibrada e os resultados podem alterar-se.

Utilizar o grelhador:

1. Quando se coloca o grelhador na grelha superior, os alimentos não devem tocar no grelhador.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelha. Se necessário, pode virar os alimentos de cabeça para baixo.
3. Os alimentos devem estar no centro do grelhador para permitir um fluxo de ar máximo através do forno.

Para ligar o grelhador:

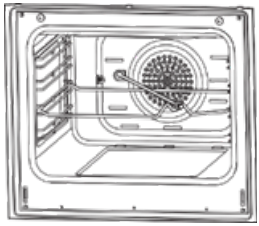
1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, regule-o para a temperatura de grelhagem desejada.

Para desligar o grelhador:

1. Colocar o botão de função na posição OFF.

AVISO: Manter a porta do forno fechada enquanto grelha. (grelhador elétrico com termóstato)
AVISO: Mantenha a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. (grelhador a gás e elétrico sem termóstato).

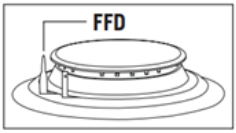
Utilizar o assador de frangos:



Colocar o espeto na armação. Deslizar a moldura do espeto no forno ao nível desejado. Localizar a pingadeira através do fundo, a fim de recolher os pingos. Adicione um pouco de água na panela para facilitar a limpeza. Não se esqueça de retirar a parte de plástico do espeto. Depois de grelhar, aparafusar a colocar o cabo de plástico no espeto e retirar os alimentos do forno.

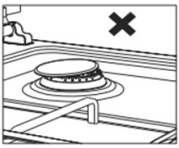
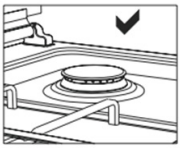
Como utilizar o fogão:

Utilização de queimadores a gás



Dispositivo de segurança de corte de chama (FFD) *; funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido a um transbordo líquido sobre a placa de cozedura superior.

1. as válvulas que controlam os fogões a gás têm um mecanismo de segurança especial. Para acender a panela, prima sempre o interrutor para a frente e coloque-o no símbolo da chama rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Todos os acendedores funcionarão e a panela que está a controlar acender-se-á apenas. Manter o interrutor premido até que a ignição seja efectuada. Premir o botão do isqueiro e rodar o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Não acionar continuamente o dispositivo de ignição durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar pelo menos um minuto antes de tentar novamente.
3. Nos modelos com sistema de segurança de gás, quando a chama do fogão se apaga, a válvula de controlo corta automaticamente o gás. Para acionar os queimadores com sistema de segurança do gás, é necessário premir o botão e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Após a ignição, é necessário aguardar cerca de 5-10 segundos para a ativação do sistema de segurança do gás. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, feche a válvula de controlo do gás e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.
4. ● Fechado. Totalmente aberto. Meio aberto.
5. Antes de colocar a placa de fogão em funcionamento, certifique-se de que as tampas dos queimadores estão bem colocadas. A colocação correta das tampas dos queimadores é indicada a seguir.

Utilização de placas quentes:

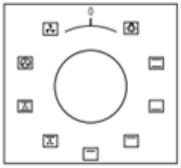
	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5	Nível 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W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

1. As placas de aquecimento eléctricas têm uma norma de 6 níveis de temperatura. (como descrito acima)
2. Na utilização, colocar a placa de aquecimento eléctrica na posição 6 durante 5 minutos. Isto fará com que o agente da sua placa de aquecimento, que é sensível ao calor, endureça e queime.
3. Utilize panelas de fundo plano que contactem totalmente com o calor, tanto quanto possível, para que possa utilizar a energia de forma mais produtiva.

Tamanhos das panelas:

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

Tipos de programas:



Botão de função: Utilizado para determinar os aquecedores a serem utilizados para cozinhar o prato a ser cozinhado na câmara de cozimento. Os tipos de programas de aquecimento neste botão e as suas funções são descritos abaixo. Todos os tipos de aquecedores e os tipos de programas que consistem nestes aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

	Frango assado		Ventilador
	Elementos de aquecimento inferior e superior		Turbo aquecimento e ventilador
	Lâmpada		Elemento de aquecimento e ventilador inferior-superior
	Elemento de aquecimento inferior e ventilador		Grelhador e ventilador
	Grelhar e assar frango		Grelha
	Grelha e lâmpada		Elemento de aquecimento superior
	Temporizador elétrico		Elemento de aquecimento inferior
	Chama		Acendedor de ignição

AVISO: Todos os tipos de aquecedores e tipos de programas compostos por estes aquecedores podem não estar disponíveis em todos os modelos.

Tabela de tempos de cozedura:

ATENÇÃO: O forno deve ser pré-aquecido durante 10 minutos antes de colocar os alimentos.

Alimentos	**Função de cozedura**	**Tempera-tura (°C)**	**Posição do bastidor**	**Duração da cozedura (min.)**
Bolo (Tabuleiro / Molde)	Estático / Estático+Ventoinha	170-180	2	35-45
Bolos pequenos	Estático / Turbo+Ventoinha	170-180	2	25-30
Patty	Estático / Estático+Ventoinha	180-200	2	35-45
Pastelaria	Estático	180-190	2	25-30
Biscoito	Estático	170-180	3	20-25
Tarte de maçã	Estático / Turbo+Ventoinha	180-190	2	50-70
Pão de ló	Estático	200/150 *	2	20-25

Pizza	Estática+Ventoinha	180-200	3	20-30
Lasanha	Estático	180-200	2	25-40
Merengue	Estático	100	2	60
Galinha	Estático+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Frango grelhado **	Grelha	200-220	4	25-30
Peixe grelhado **	Grelhador+Ventilador	200-220	4	25-30
Bife do lombo **	Grelhador+Ventilador	Max.	4	15-20
Bolinhas de carne grelhadas **	Grelha	Max.	4	20-25

* Sem pré-aquecimento. Metade da cozedura deve ser a 200°C e a segunda metade a 150ºC.

** Durante metade da cozedura, a refeição deve ser virada ao contrário.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desligar a ficha de alimentação eléctrica da câmara de cozimento da tomada.
2. Enquanto a câmara de cozimento está a funcionar ou pouco depois de começar a funcionar, está extremamente quente. É necessário evitar tocar nos elementos de aquecimento.
3. Nunca limpe a parte interior, o painel, a tampa, os tabuleiros e todas as outras partes do forno com ferramentas como uma escova dura, uma rede de limpeza ou uma faca. Não utilize produtos abrasivos, agentes de arranhar e detergentes.
4. Depois de limpar as partes interiores da câmara de cozimento com um pano com sabão, enxaguar e secar bem com um pano macio.
5. Limpar as superfícies de vidro com produtos especiais de limpeza de vidros.
6. Não limpar a câmara de cozimento com aparelhos de limpeza a vapor.
7. Antes de abrir a tampa superior da câmara de cozimento, limpar o líquido derramado na tampa. Além disso, antes de fechar a tampa, certifique-se de que a mesa de cozedura está suficientemente arrefecida.
8. Nunca utilize agentes inflamáveis como ácido, diluente e gasolina quando limpar o seu forno.
9. Não lave qualquer parte do seu forno na máquina de lavar louça.
10. Para limpar a tampa de vidro frontal do forno, retire os parafusos de fixação do puxador com uma chave de fendas e retire a porta do forno. Em seguida, limpe-a e enxagúe-a bem. Depois de secar, coloque o vidro do forno corretamente e volte a instalar o puxador.

Limpeza e manutenção do vidro da porta frontal do forno:

Retire o perfil, premindo os fechos de plástico dos lados esquerdo e direito, como mostra a figura 15, e puxando o perfil na sua direção, como mostra a figura 16. Em seguida, retire o vidro interior, como indicado na figura 17. Se necessário, o vidro intermédio pode ser retirado da mesma forma. Depois de efectuada a limpeza e a manutenção, volte a montar os vidros e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está corretamente encaixado no seu lugar.

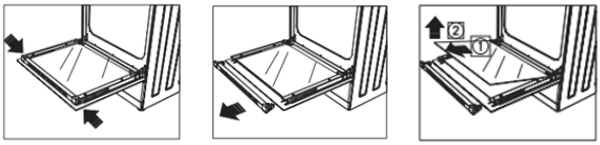
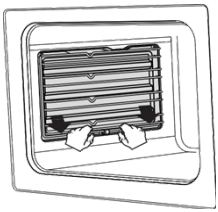


Figura 15 Figura 16 Figura 17

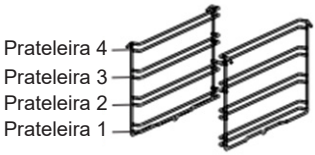
Se necessário, o vidro do meio pode ser retirado da mesma forma. Após limpeza e a manutenção, voltar a montar os vidros e o perfil pela ordem inversa. Certifique-se de que o perfil está corretamente colocado no seu lugar.



Paredes catalíticas*:
As paredes catalíticas estão localizadas no lado esquerdo e direito do cavidade para libertar as guias. As paredes catalíticas eliminam os maus e obter o melhor desempenho do fogão.
As paredes catalíticas também absorvem os resíduos de óleo e limpam o forno enquanto está a funcionar

Remoção das paredes catalíticas
Para retirar as paredes catalíticas, as guias devem ser puxadas para fora. Logo as guias são puxadas para fora, as paredes catalíticas são automaticamente libertadas. As paredes catalíticas devem ser substituídas após 2-3 anos.

Posições na cremalheira:
É importante colocar corretamente o grelhador de arame no forno. Não deixar que a grelha de arame toque na parede traseira do forno. As posições dos bastidores são apresentadas na figura seguinte. Pode colocar um tabuleiro fundo ou um tabuleiro normal nas grelhas inferior e superior.

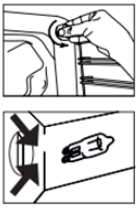


Instalação e desmontagem de estantes de arame:
Para retirar as armações de arame, prima os clipes indicados com setas na imagem acima, retire primeiro a parte inferior e depois a parte superior do local de instalação. Para instalar as armações de arame, inverta o procedimento para remover a armação de arame.

Substituir a lâmpada do forno:
Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que o circuito do aparelho está aberto antes de mudar a lâmpada. (ter o circuito aberto significa que a alimentação está desligada). Desligue primeiro a alimentação do aparelho e certifique-se de que o aparelho está frio.
Retire a proteção do vidro rodando-a como indicado na imagem.

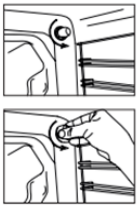
Se tiver dificuldade em rodar, utilize luvas de plástico que o ajudarão a rodar. Em seguida, retire a lâmpada rodando-a e instale a nova lâmpada com as mesmas especificações. Voltar a instalar a proteção de vidro, ligar o cabo de alimentação do aparelho à tomada eléctrica e concluir a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

Lâmpada de tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Lâmpada de tipo E14

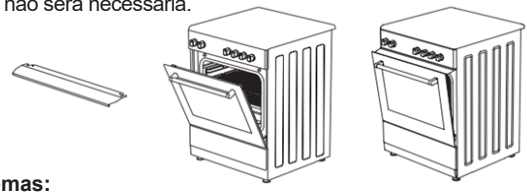


220-240 V, AC
15 W

Aviso: Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

Utilizar a chapa deflectora do grelhador (opcional):
1. Um painel de segurança foi concebido para proteger o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo grill (como mostra a primeira imagem abaixo).
2. Utilize este painel de segurança para evitar que o calor danifique o painel de controlo e os botões quando o forno estiver no modo grill.
   AVISO: As peças acessíveis podem estar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
3. Colocar o painel de segurança sob o painel de controlo, abrindo a frente da câmara de cozimento vidro de cobertura. (segunda imagem).
4. Em seguida, fixar o painel de segurança entre o forno e a tampa frontal fechando suavemente a tampa. (terceira imagem)
5. É importante para cozinhar manter a tampa aberta na distância especificada quando se cozinha no modo de grelhar.
6. O painel de segurança proporciona uma circunstância de cozedura ideal, protegendo o painel de controlo e os botões.

ATENÇÃO: Se o fogão estiver equipado com a opção “funcionamento do grelhador fechado” com termóstato, pode manter a porta do forno fechada durante o funcionamento; neste caso, a chapa deflectora do grelhador não será necessária.



Resolução de problemas:
Para resolver os problemas que possam surgir com o seu produto, verifique os seguintes pontos antes de contactar o serviço técnico.

Pontos de controlo:
Se tiver algum problema com o forno, verifique primeiro a tabela abaixo e experimente as sugestões.

Nº.	Problema	Causa possível	O que fazer
1	O forno não funciona	Fonte de alimentação não disponível	Verificar a alimentação eléctrica
		O fornecimento de gás não está disponível.	Verificar se a válvula de gás principal está aberta.
			Verificar se o tubo de gás está dobrado ou torcido.
			Certifique-se de que a mangueira de gás está ligada ao forno.
			Verificar se está a ser utilizada uma válvula de gás adequada.
2	O forno pára durante a cozedura	A ficha sai da tomada de parede	Voltar a colocar a ficha na tomada de parede.
3	Desliga-se durante a cozedura	Funcionamento contínuo demasiado longo	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura
		Mais do que uma ficha numa tomada de parede	Utilize apenas uma ficha para cada tomada de parede.
4	A porta do forno não está a abrir corretamente	Resíduos de alimentos encravados entre a porta e a cavidade interior	Limpe bem o forno e tente voltar a abrir a porta.
5	O isqueiro não está a funcionar	As pontas ou o corpo das velas de ignição estão obstruídos	Limpar as pontas ou o corpo das velas de ignição do queimador de gás
		Os tubos do queimador de gás estão entupidos.	Limpar os tubos do queimador de gás.
6	Choque elétrico ao tocar no forno	Sem ligação à terra adequada	Certifique-se de que a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra.
		É utilizada uma tomada de parede não ligada à terra	
7	Queda de água	Em determinadas condições, pode ocorrer a formação de água ou de vapor, consoante os alimentos que estão a ser cozinhados. Este facto não constitui um defeito do aparelho.	Deixe o forno arrefecer e depois seque com um pano de cozinha.
8	Vapor a sair de uma fenda na porta do forno		
9	Água que permanece no interior do forno.		
10	O forno não aquece	A porta do forno está aberta	Fechar a porta e recomeçar.
		Os controlos do forno não estão corretamente ajustados.	Ler a secção relativa ao funcionamento da câmara de cozimento e repor a câmara de cozimento.
		O fusível disparou ou o disjuntor foi desligado.	Substituir o fusível ou repor o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, chame um eletricista.

11	Saída de fumo durante o funcionamento	Ao utilizar a câmara de cozimento para a primeira vez.	Sale humo de los calentadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
		Comida no aquecedor.	Sai fumo dos aquecedores. Não se trata de uma avaria. Após 2-3 ciclos, deixará de haver fumo.
12	Quando o forno está a funcionar, sai um cheiro a queimado ou a plástico.	Estão a ser utilizados acessórios de plástico ou outros acessórios não resistentes ao calor no interior da câmara de cozimento.	A temperaturas elevadas, utilizar acessórios de vidro adequados.
13	O forno não cozinha bem	A porta do forno abre-se frequentemente durante a cozedura.	Não abra frequentemente a porta do forno se os alimentos que está a cozinhar não necessitarem de ser virados. Se abrir a porta frequentemente, a temperatura interna desce e, por conseguinte, o resultado da cozedura será afetado.
14	A luz interna é fraca ou não funciona.	Objeto estranho a cobrir a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interna da câmara de cozimento e verificar novamente.
		A lâmpada pode ter falhado.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas caraterísticas

Regras de manuseamento:
1. Não utilizar a porta e/ou o puxador para transportar ou deslocar o aparelho.
2. Efetuar a deslocação e o transporte na embalagem original.
3. Prestar a máxima atenção ao aparelho durante a carga/descarga e o manuseamento.
4. Certificar-se de que a embalagem está bem fechada durante o manuseamento e o transporte.
5. Proteger de factores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
6. Ter o cuidado de não danificar o aparelho devido a choques, colisões, quedas, etc. durante o manuseamento e o transporte e de não o partir ou deformar durante o funcionamento.

Recomendações para poupança de energia:
As informações seguintes ajudá-lo-ão a utilizar o seu produto de forma ecológica e económica.
1. Utilize recipientes de cor escura e esmalte que conduzem melhor o calor no forno.
2. Enquanto cozinha os alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que é necessário pré-aquecer, pré-aqueça o forno.
3. Não abrir frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
4. Tente não cozinhar vários pratos em simultâneo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo, colocando duas panelas na grelha.
5. Cozinhe vários pratos sucessivamente. O forno não perde calor.
6. Desligue o forno alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.
7. Descongele os alimentos congelados antes de os cozinhar.

Informações sobre a embalagem:
Eliminar as embalagens de forma ecológica.
Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos aparelhos eléctricos e electrónicos usados (resíduos equipamentos eléctricos e electrónicos - REEE). A diretriz determina o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos usados como aplicável em toda a UE.

Informações sobre a embalagem:
Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com os nossos regulamentos nacionais em matéria de ambiente. Não deitar fora os materiais de embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

Lieber Benutzer,

Unser Ziel ist es, Ihnen mit diesem Produkt die beste Leistung zu bieten, die in unseren modernen Einrichtungen in einer sorgfältigen Arbeitsumgebung unter Einhaltung des Gesamtqualitätskonzepts hergestellt wird.

Wir empfehlen Ihnen daher, die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig durchzulesen und ständig verfügbar zu halten.

Hinweis: Dieses Benutzerhandbuch ist für mehr als ein Modell gedacht. Einige der in der Anleitung beschriebenen Funktionen sind bei Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.
Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen Gebrauch. Die mit (*) gekennzeichneten Produkte sind optional.

“DIESES GERÄT DARF NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT UND NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM VERWENDET WERDEN. LESEN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN ODER BENUTZEN”

“Entspricht den WEEE-Vorschriften”.

1. ℹ WICHTIG:

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
- **Dieses Handbuch kann von unserer Website www. sogo.es heruntergeladen werden.**
- **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

2. Sicherheitshinweise:

⚠ Allgemeine Hinweise / Vorsichtsmaßnahmen:

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und sachgerecht verwenden.
- Dieses Gerät ist für das Kochen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke, wie z. B. das Heizen eines Raumes, verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie die Speisen in den Backofen gestellt haben.
- ⚠ **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
- Der Griff des Backofens ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Backofengriff.

- Prüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
- Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill und das Tablett richtig auf die Drahtgestelle stellen bzw. das Tablett richtig auf Gestell stellen. Legen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und achten Sie darauf, dass es im Gleichgewicht ist, bevor Sie das Essen darauf legen.
- Um das Risiko einer Berührung der Heizelemente des Ofens zu vermeiden, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter überstehen.
- Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen zum Umkippen bringen oder die Türscharniere beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da die dabei entstehenden Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.
- Die Stromversorgung des Backofens kann während Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen von einem autorisierten Kundendienst wieder angeschlossen werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Bringen Sie die Schutzvorrichtungen nach der Reinigung gemäß den Anweisungen an.
- Der Befestigungspunkt der Kabel muss geschützt sein.
- Bitte garen Sie die Speisen nicht direkt auf dem Blech/Rost. Bitte legen Sie die Lebensmittel in oder auf geeignete Hilfsmittel, bevor Sie sie in den Ofen geben.
- Die Installation und Reparatur sollte immer von einem **“AUTORISIERTEN SERVICE”** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Arbeiten, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden.

⚠ Einschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden.

- Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie die Speisen in den Ofen geben oder aus dem Ofen nehmen usw.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unter Medikamenten- und/oder Alkoholeinfluss stehen, was Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigen kann.
- Bei der Reinigung von Gasbrennern muss der Benutzer vorsichtig sein. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Wenn der Fuß des Backofens demontiert oder zerbrochen wird, können Lebensmittel verschüttet werden; seien Sie vorsichtig. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Während des Betriebs werden die Innen- und Außenflächen des Backofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Backofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Die obere Abdeckung des Backofens kann aus irgendeinem Grund geschlossen sein, und das Kochgeschirr kann darüber stolpern.

Treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass das heiße Essen auf Sie kommt. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

⚠ Nutzungsbeschränkungen bei schlechtem Zustand oder Ausfall.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt ist oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
- ⚠ **ACHTUNG:** Wenn das Glas des Geräts zerbrochen ist, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, verwenden Sie das Gerät nicht.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt ist oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.

⚠ Einschränkungen bei der Verwendung mit Kindern.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während der Benutzung des Grills heiß sein. Halten Sie sie von Kindern fern.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung oder Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.
- Das Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen mit körperlichen, auditiven oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, sofern die Kontrolle gewährleistet ist oder über die Gefahren informiert wird.

⚠ Wichtige Warnhinweise.

- **WARNUNG:** Brandgefahr; lagern Sie die Materialien nicht auf der Kochfläche.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile sind während des Betriebs heiß.
- ⚠ **WARNUNG:** Backofen und Grillbrenner nicht gleichzeitig verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Versuchen Sie NIEMALS, das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Stromkreis des Geräts ab und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

- Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder andere brennbare (entzündliche) Materialien vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen und . Der Druck kann Gläser zum Explodieren bringen.
- Legen Sie die Backbleche, Platten oder Alufolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die aufgestaute Hitze kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Alkohol in Ihren Lebensmitteln. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit Teppichen bedeckte Fläche. Die elektrischen Teile werden überhitzt, da es keine Belüftung von unten gibt. Dies führt zum Ausfall des Geräts.
- Der Benutzer sollte den Ofen nicht selbst bedienen.
- Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verstellen. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Entfernen Sie keine Zündschalter aus dem Gerät. Andernfalls kann auf stromführende Kabel zugegriffen werden. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
- Heiße Oberfläche, vor dem Schließen des Deckels abkühlen lassen.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und den Maßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn Gasgeruch festgestellt wird.
- Gas sollte in Gasprodukten gut brennen. Gut brennendes Gas erkennt man an der blauen Flamme und der kontinuierlichen Verbrennung. Wenn das Gas nicht ausreichend brennt, kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und **sehr giftiges** Gas, das bereits in kleinen Mengen **tödlich** wirkt

Anweisungen für die Verwendung des Geräts.

- Halten Sie die Lüftungskanäle offen.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker abzuziehen, sondern halten Sie immer den Stecker fest.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände ab, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht die Gefahr des Umkippens.
- Verwenden Sie das Backpapier niemals bei höheren Temperaturen als der auf dem Backpapier angegebenen Höchsttemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.

- Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Lebensmitteln in den vorgeheizten Ofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Blech, Drahtgitter usw.) legen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln oder Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden können.

⚠ **Elektrische Sicherheit:**

- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung abgesichert ist, die den in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werten entspricht.
- Lassen Sie die Erdung von einem autorisierten Elektriker vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Die Schutzschalter des Ofens müssen so angebracht sein, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Ofens erreichen kann.
- Das Netzkabel (das Kabel mit dem Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
- Wenn das Netzkabel (das Kabel mit dem Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder gleichwertig qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Waschen Sie das Produkt niemals durch Sprühen oder Gießen von Wasser! Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.
- ⚠ **WARNUNG:** Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis des Geräts geöffnet ist, bevor Sie die Lampe austauschen.
- ⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie vor dem Zugriff auf die Klemmen alle Anschlüsse des Versorgungsstromkreises.
- ⚠ **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel, die nicht dem Originalkabel entsprechen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich in der Steckdose, in der der Stecker des Geräts installiert ist, keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit befindet.
- Die Rückwand des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen in Betrieb ist. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückwand nicht berühren, da sie sonst beschädigt werden können.
- Ziehen Sie die Anschlusskabel nicht an der Backofentür fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.
- Trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur vom Stromnetz.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den autorisierten technischen Kundendienst oder

eine andere qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Schalter oder eine integrierte Sicherung erfolgen, die gemäß den Bauvorschriften in der festen Stromversorgung installiert ist.
- Das Gerät ist mit einem Kabel vom Typ **"Y"** ausgestattet.
- Fest installierte Anschlüsse sind an eine Stromversorgung anzuschließen, die eine allpolige Abschaltung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß den Verdrahtungsvorschriften an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

Gas-Sicherheit:

- Dieses Gerät ist nicht an eine Absaugvorrichtung für brennende Produkte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Die Bedingungen für die Belüftung müssen berücksichtigt werden.
- Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen im Raum Feuchtigkeit, Wärme und Verbrennungsprodukte. Stellen Sie zuallererst sicher, dass die Küche gut belüftet ist, wenn Sie das Gerät betreiben, und sorgen Sie für natürliche Belüftungsöffnungen oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsanlage.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum stark beansprucht haben, kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie z. B. ein Fenster oder stellen Sie eine höhere Geschwindigkeit für die mechanische Belüftung ein, falls vorhanden.
- Vergewissern Sie sich vor der Aufstellung des Geräts, dass die örtlichen Netzbedingungen (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Geräts entsprechen.
- Der Mechanismus kann nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet ist, halten Sie den Mechanismus an und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Alle Arbeiten an der Gasanlage müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist für Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Produkt mit einer anderen Gasart verwenden möchten, müssen Sie sich für die Umstellung an ein autorisiertes Servicezentrum wenden.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, sollten die Haube, das Gasrohr und die Schelle regelmäßig entsprechend den

Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf ausgetauscht werden.

- Gas sollte in Gasprodukten gut brennen. Gut brennendes Gas erkennt man an der blauen Flamme und der kontinuierlichen Verbrennung. Wenn das Gas nicht ausreichend brennt, kann Kohlenmonoxid (CO) entstehen. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und **sehr giftiges** Gas, das bereits in kleinen Mengen **tödlich** wirkt.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und den Maßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn Gasgeruch festgestellt wird.

Was ist zu tun, wenn Gasgeruch festgestellt wird?

1. Verwenden Sie keine offene Flamme, und rauchen Sie nicht.
2. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter. (Zum Beispiel: Lampenschalter oder Türklingel).
3. Verwenden Sie kein Telefon oder Mobiltelefon.
4. Öffnen Sie die Türen und Fenster.
5. Schließen Sie alle Ventile der Gasgeräte und der Gaszähler.
6. Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon außerhalb der Wohnung an.
7. Prüfen Sie alle Schläuche und deren Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus und warnen Sie Ihre Nachbarn.
8. Betreten Sie das Haus nicht, bis die Behörden geklärt haben, dass es sicher ist.

Verwendungszweck:

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. das Heizen eines Raumes, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Tellern unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstanden sind.
5. Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Frittieren und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Nutzungsdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

3. TECHNISCHE DATEN

Spezifikation	50x55	50x60	60x60
Äußere Breite	500 mm	500 mm	600 mm
Äußere Tiefe	565 mm	630 mm	630 mm
Äußere Höhe	855 mm	855 mm	855 mm
Leistung der Lampe	15-25 W		
Unteres Heizelement	1000 W	1000 W	1200 W
Oberes Heizelement	800 W	800 W	1000 W
Turbo-Heizelement	-----	1800 W	2200 W
Heizelement für den Grill	1500 W	1500 W	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V AC / 380-415V AC 50/60 Hz		
Heizplatte 145 mm *	1000 W		
Heizplatte 180 mm *	1500 W		
Heizplatte schnell 145 mm *	1500 W		
Heizplatte schnell 180 mm *	2000 W		

WARNUNG: Bei Änderungen, die von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, ist diese Tabelle zu beachten. Der Hersteller kann nicht für Probleme verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlerhafte Modifikation entstehen.

WARNUNG: Um die Qualität des Produkts zu erhöhen, muss die technische
Die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

WARNUNG: Bei den mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten angegebenen Werten handelt es sich um Labormesswerte gemäß den jeweiligen Normen. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen abweichen.

Brenner	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Spezifikation	Gas natürlich			Gas natürlich		Gas natürlich	
Wok-Brenner	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasfluss	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Strom	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Schnellbrenner	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasfluss	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Strom	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid-Brenner	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasfluss	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Strom	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hilfsbrenner	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasfluss	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Strom	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Grill-Brenner	**Injektor**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gasfluss	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Strom	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Backofen-Brenner	**Injektor**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gasfluss	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Strom	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brenner	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
Spezifikation	**LPG**			**LPG**		**LPG**	
Wok-Brenner	**Injektor**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gasfluss	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Strom	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Schnellbrenner	**Injektor**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasfluss	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Strom	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid-Brenner	**Injektor**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasfluss	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Strom	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hilfsbrenner	**Injektor**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasfluss	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Strom	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill-Brenner	**Injektor**	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasfluss	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Strom	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Backofen-Brenner	**Injektor**	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasfluss	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Strom	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ACHTUNG: Die auf dem Injektor angegebenen Durchmesserwerte werden ohne Komma angegeben. Beispiel: Der Durchmesser von 1,70 mm ist auf der Einspritzdüse mit 170 angegeben.

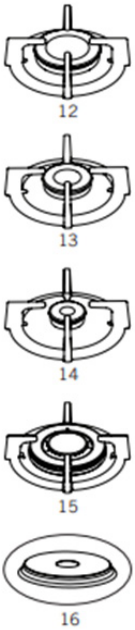
Stromverbrauch im Aus-Zustand: 0,0 W
Stromverbrauch im Standby-Zustand: 0,0 W
Zeit, nach der das Produkt in den Aus-Zustand wechselt: 0 min.

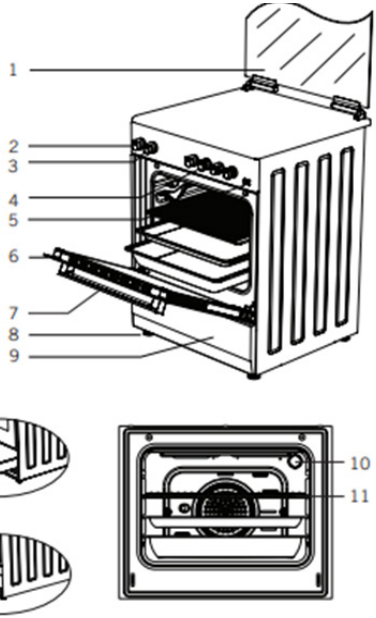
4. TEILE BESCHREIBUNG

1. Glastür (Blechtür).
2. Termostat-Einstellung.
3. Einstellung des Backofens.
4. Schalter für die Steuerung der Herdplatte.
5. Druckknopf-Feuerzeug*.
6. Tür.
7. Handgriff.
8. Kunststoffbein.
9. Untere Schranktür.

9.1 Schublade*
9.2 Klapptür*.

10. Lampe.
11. Grill.
12. Großer Brenner.
13. Mittlerer Brenner.
14. Hilfsbrenner.
15. Arbeitsbrenner*.
16. Heizplatte* (Ø 145mm oder Ø185mm).

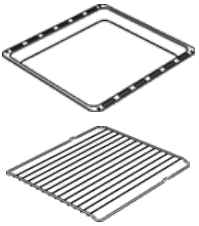




Zubehör:

1- **Tablett / Glastablett:** Wird für Gebäck (Kekse, Kekse usw.) und Tiefkühlkost verwendet

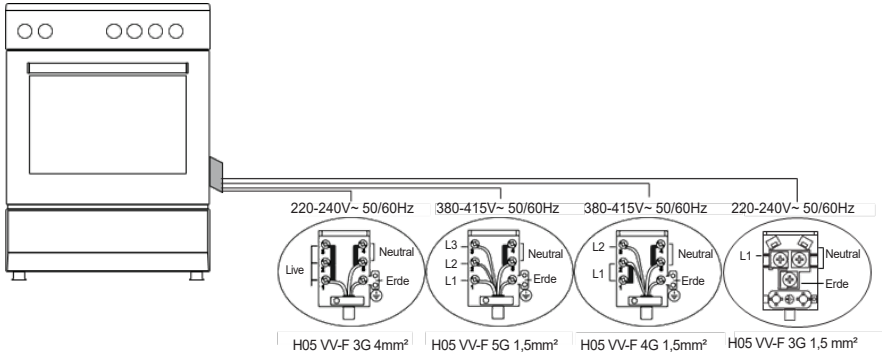
2- Drahtgrill: Zum Braten oder Auflegen von Lebensmitteln, die gebacken, gebraten und eingefroren in das gewünschte Gestell.



INSTALLATION IHRES BACKOFENS :
Elektrischer Anschluss

1. Ihr Backofen benötigt eine 16- oder 32-Ampere-Sicherung, je nach Strom. Falls erforderlich, wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.
2. Ihr Backofen ist für eine Netzspannung von 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz ausgelegt. Wenn die Netzspannung von den angegebenen Werten abweicht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
3. Der elektrische Anschluss des Backofens darf nur über vorschriftsmäßig installierte Steckdosen mit Erdung erfolgen. Wenn an dem Ort, an dem der Ofen aufgestellt werden soll, keine geeignete Steckdose mit Erdung vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht Steckdosen am Gerät entstehen. Wenn die Enden des elektrischen Anschlusskabels offen sind, muss je nach Gerätetyp ein geeigneter Schalter im Stromnetz installiert werden, mit dem alle Enden beim Anschließen/Trennen vom/vom Stromnetz getrennt werden können.
4. Wenn Ihr Stromversorgungskabel defekt ist, sollte es unbedingt durch den autorisierten Service oder qualifizierte Elektriker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Das Stromkabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
6. Bitte betreiben Sie Ihren Backofen in trockener Atmosphäre.

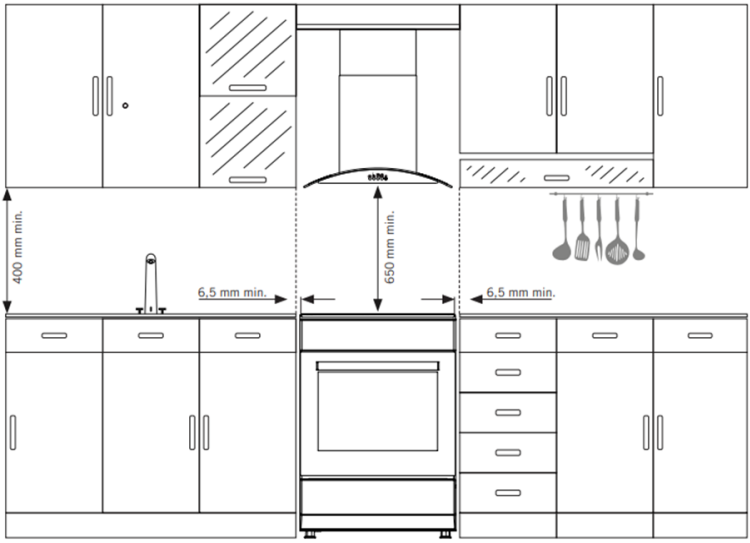
ELEKTRISCHES ANSCHLUSSSCHEMA



Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Wenn die Elektroinstallation nicht geeignet ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Arbeiten durchzuführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von nicht autorisierten Personen verursacht werden.

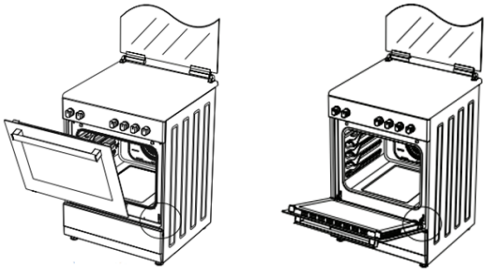
WARNUNG: Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Aufstellungsort des Produkts vorzubereiten und auch die Elektroinstallation vorzubereiten.
WARNUNG: Bei der Installation des Produkts sind die örtlichen Vorschriften für elektrische Anlagen zu beachten.
WARNUNG: Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden. Lassen Sie das Produkt nicht installieren, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

Richtiger Einbauort und wichtige Warnhinweise:
Die Füße des Geräts sollten nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss so beschaffen sein, dass er das Gewicht des Geräts und anderer Küchenutensilien, die auf dem Herd verwendet werden, tragen kann.
Das Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 400 mm zu den oberen Kochfeldflächen und 6,5 mm zu den Seitenflächen innerhalb eines Küchenmöbels verwendet werden.
Das Gerät ist für die Verwendung an beiden Seitenwänden, ohne Stütze oder ohne Einbau in einen Schrank geeignet. Wenn eine Dunstabzugshaube oder ein Absauger über dem Herd installiert werden soll, sind die Anweisungen des Herstellers für die Montagehöhe zu beachten. (min. 650 mm).

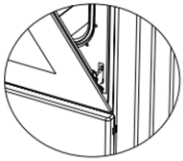


WARNUNG: Die Küchenmöbel in der Nähe des Geräts müssen hitzebeständig sein.
WARNUNG: Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlboxen auf.
Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch der Kühlgeräte.
WARNUNG: Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Tragen oder Bewegen des Geräts.

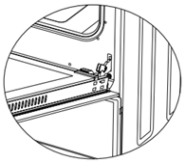
Einbau der Backofentür:



1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig, indem Sie sie selbst herausziehen. Führen Sie anschließend den Entriegelungsvorgang durch Ziehen des Scharnierverschluss mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben, wie in der Abbildung gezeigt.



2. Bringen Sie die Scharnierverriegelung in den weitesten Winkel, wie in der Abbildung gezeigt Bild. Bringen Sie die beiden Scharniere, die die Backofentür verbinden, an den Backofen in dieselbe Position



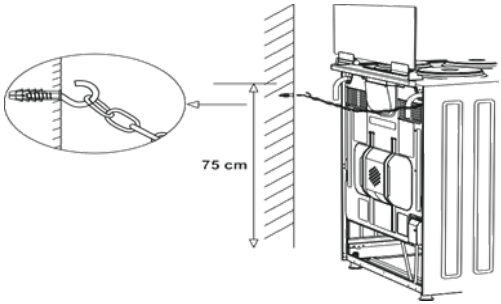
3. Schließen Sie anschließend die Backofentür so, dass sie am Scharnier anliegt. wie auf dem Bild zu sehen.

4. Um die Backofentür zu entfernen, ziehen Sie sie nach oben, indem Sie sie festhalten mit beiden Händen in der Nähe der geschlossenen Position wie auf dem Bild zu sehen.

Hinweis: Um die Backofentür wieder einzusetzen, führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Illustration eines Kettenspanners

Bevor Sie das Gerät benutzen, sollten Sie um eine sichere Verwendung zu gewährleisten, müssen Sie das Gerät befestigen mit der Kette und dem Haken an der Wand mitgelieferte Schraube. Stellen Sie sicher, dass der Haken fest in die Wand geschraubt ist.



Gasanschluss:

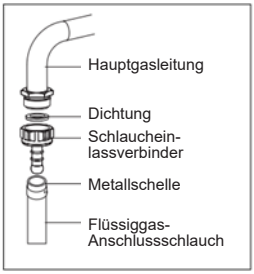
WARNUNG: Vor Beginn von Arbeiten im Zusammenhang mit der Gasinstallation ist die Gaszufuhr zu unterbrechen. Es besteht Explosionsgefahr.
1. Bringen Sie die Schelle am Schlauch an. Schieben Sie einen der Schläuche bis zum Ende des Rohrs.
2. Für die Dichtungskontrolle: Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe im Bedienfeld geschlossen sind, aber die Gasflasche geöffnet ist. Tragen Sie einige Seifenblasen auf den Anschluss auf. Wenn Gas austritt, schäumt es im eingeseiften Bereich.
3. Der Ofen sollte an einem gut belüfteten Ort und auf ebenem Boden aufgestellt werden. 4. Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.
5. Achten Sie beim Aufstellen des Backofens darauf, dass er sich auf Höhe der Arbeitsplatte befindet.

Bringen Sie ihn auf die Höhe der Arbeitsplatte, indem Sie gegebenenfalls die Füße verstellen.

6. Führen Sie den Gasschlauch und das Stromkabel des Backofens nicht durch die beheizten Bereiche, insbesondere nicht durch die Rückseite des Backofens. Bewegen Sie den an das Gas angeschlossenen Backofen nicht. Da sich der Schlauch durch die Kraftanstrengung lockert, kann es zu einem Gasaustritt kommen.
7. Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch für den Gasanschluss.

Für LPG-Anschluss,

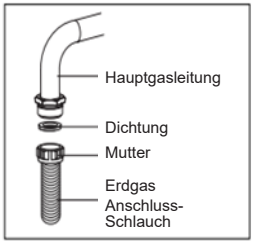
Für den Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) befestigen Sie eine Metallschelle an dem von der Flüssiggasflasche kommenden Schlauch. Befestigen Sie eine Kante des Schlauchanschlusses hinter dem Gerät, indem Sie den Schlauch durch Erhitzen in kochendem Wasser bis zum Ende schieben. Danach bringen Sie die Schelle am Ende des Schlauchs an und ziehen sie mit einem Schraubenzieher fest. Die für den Anschluss benötigte Dichtung und das Schlauchanschlussstück sind in der Abbildung unten dargestellt.



Hinweis: Der an der Flüssiggasflasche anzubringende Regler sollte eine 300-mm-SS-Ausführung haben.

Für Erdgasanschluss

WARNUNG: Der Anschluss an Erdgas muss von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für den Erdgasanschluss legen Sie die Dichtung in die Mutter am Rand des Erdgasanschlussschlauchs. Drehen Sie die Mutter, um den Schlauch an das Hauptgasrohr anzuschließen. Schließen Sie den Anschluss ab, indem Sie die Gasleckagekontrolle durchführen.



Durchgang für den Gasschlauch:

Schließen Sie das Gerät auf dem kürzesten Weg und so an die Gasleitung an, dass kein Gas entweichen kann. Um eine Sicherheitsüberprüfung der Dichtheit und des Verschlusses durchzuführen, stellen Sie sicher, dass die Knöpfe auf dem Bedienfeld geschlossen sind und die Gasflasche geöffnet ist.

WARNUNG: Verwenden Sie bei der Überprüfung auf Gaslecks niemals Feuerzeuge, Streichhölzer, Zigaretten oder ähnliche brennende Substanzen.
Tragen Sie Seifenblasen auf die Verbindungsstellen auf. Wenn es irgendeine Art von Leckage gibt, wird dies zu Blasenbildung führen. Achten Sie beim Einsetzen des Geräts darauf, dass es sich auf gleicher Höhe mit der Arbeitsplatte befindet. Verstellen Sie bei Bedarf die Füße, damit sie mit der Arbeitsplatte eine Ebene bilden. Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und in einer gut belüfteten Umgebung.

WARNUNG: Überprüfen Sie vor der Aufstellung des Geräts, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) mit den Produkteinstellungen übereinstimmen.

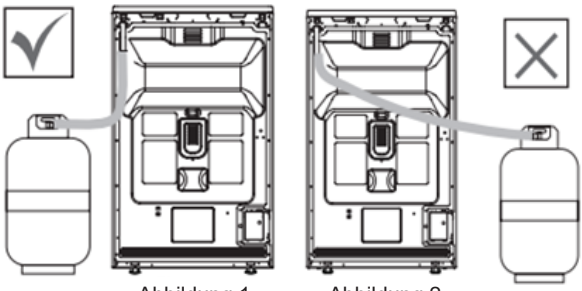


Abbildung 1 Abbildung 2

Düsenwechsel Betrieb:

1. Bitte verwenden Sie einen Spezialschlüssel, um die Düse zu entfernen und zu installieren (siehe Abbildung 3).
2. Entfernen Sie die Düse (Abbildung 4) mit einem speziellen Düsenschlüssel vom Brenner und setzen Sie eine neue Düse ein. (Abbildung 5).

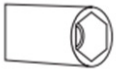


Abbildung 3

Abbildung 4

Abbildung 5

Belüftung des Raums:
Die für die Verbrennung benötigte Luft wird aus der Raumluft bezogen und die entstehenden Gase werden direkt in den Raum abgegeben. Für den sicheren Betrieb Ihres Produktes ist eine gute Raumlüftung Voraussetzung. Wenn kein Fenster oder Raum zur Verfügung steht, der für die Raumlüftung genutzt werden kann, sollte eine zusätzliche Lüftung installiert werden. Hat der Raum jedoch eine Tür, die nach außen führt, sind Lüftungsöffnungen nicht erforderlich.

Raumgröße	Lüftungsöffnung
Kleiner als 5 m^3	min. 100 cm^2
Zwischen 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Größer als10 m^3	kein Bedarf
Im Keller oder Untergeschoss	min. 65 cm^2

Reduzierte Einstellung des Gasdurchsatzes für

1. Den Brenner, der eingestellt werden soll, zünden und den Drehknopf in die reduzierte Position drehen.
2. Entfernen Sie den Drehknopf des Gashahns.
3. Verwenden Sie einen Schraubendreher geeigneter Größe, um die Einstellschraube für die Durchflussmenge einzustellen. Bei Flüssiggas (Butan-Pro-Scheibe) drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Für Naturgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen. “Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen.
4. Wenn die Flamme höher ist als die gewünschte Position, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn sie kleiner ist, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.
5. Für die letzte Kontrolle stellen Sie den Brenner sowohl auf hohe Flamme als auch auf reduzierte Flamme und prüfen Sie, ob die Flamme an oder aus ist. Je nach Art des in Ihrem Gerät verwendeten Gashahns kann die Position der Einstellschraube variieren. Zur Einstellung Ihres Ofens gemäß der Gasart, nehmen Sie die Einstellung für reduzierte Flamme vorsichtig vor, indem Sie mit einem kleinen Schraubenzieher wie unten gezeigt an der Schraube in der Mitte der Gashähne drehen sowie die Düsen wechseln. (Abbildung 6 und 7).

Abbildung 6

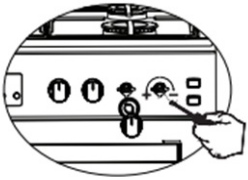


Abbildung 7

Ausbau des unteren und oberen Brenners und Einbau der Einspritzdüse in den Gasherd:
Ausbau des oberen Brenners:
Entfernen Sie die Schraube mit Hilfe eines Schraubendrehers wie in Abbildung 8 dargestellt. Ziehen Sie den Brenner, wie in Abbildung 9 dargestellt, zu sich heran und nehmen Sie ihn heraus. Wie in Abbildung 10 dargestellt, entfernen Sie die Einspritzdüse im Lager mit einem Steckschlüssel. Um den Brenner wieder einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Abbildung 8

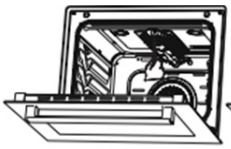
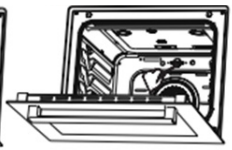


Abbildung 9

Abbildung 10



Demontage des unteren Brenners:
Die untere Brennertür ist mit zwei Schrauben befestigt. Entfernen Sie diese, wie in Abbildung 11 dargestellt, mit Hilfe eines Schraubendrehers. Entfernen Sie die Tür, indem Sie sie nach oben ziehen, wie in Abbildung 12 dargestellt. Entfernen Sie den Brenner von seinem Platz, indem Sie ihn zu sich ziehen, wie in Abbildung 13 dargestellt. Entfernen Sie, wie in Abbildung 14 dargestellt, die Einspritzdüse im Lager mit einem Steckschlüssel. Um den Brenner wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Abbildung 11

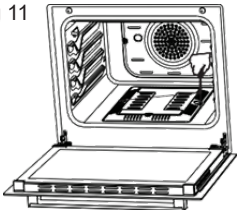


Abbildung 12

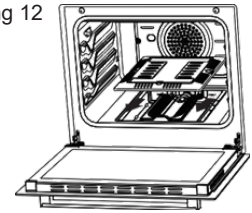


Abbildung 13

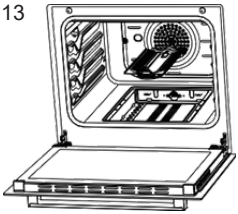
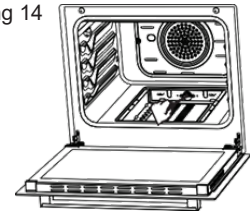
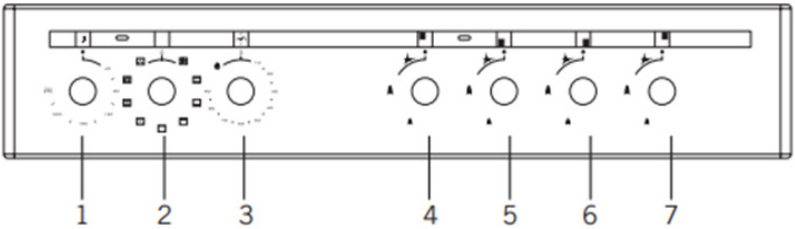


Abbildung 14



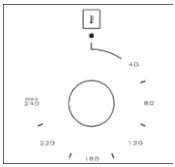
5. GEBRAUCHSANWEISUNG

Bedienfeld:

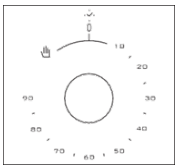


1- Thermostat.
2- Taste zur Funktionsauswahl.
3- Mechanische Zeitschaltuhr.
4- Heizung hinten links.
5- Heizung vorne links.
6- Heizung vorne rechts.
7- Heizung hinten rechts.

WARNUNG: Das oben abgebildete Bedienfeld ist nur für zur Veranschaulichung. Betrachten Sie das Bedienfeld auf Ihr Gerät.



Thermostat: Dient zur Bestimmung der Kochtemperatur Temperatur des zu garenden Gerichts im Ofen. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben haben, drehen Sie den Schalter zur Einstellung der gewünschten Temperatur zwischen 40-240 °C. Für Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel, siehe Kochtabelle.



Mechanische Zeitschaltuhr*: Dient zur Bestimmung der Zeit für das Garen im Backofen. Wenn die Zeit eingestellt ist abgelaufen ist, wird die Stromversorgung der Heizgeräte abgeschaltet und ein ein akustisches Warnsignal ertönt. Mechanischer Timer kann auf den gewünschten Zeitraum zwischen 0-90 Minuten. Die Garzeiten entnehmen Sie bitte den Gartabellen.

Wie man den Ofen benutzt:

Verwendung des Backofenbrenners

1. Wenn Ihr Backofen mit Brennern ausgestattet ist, die mit Gas betrieben werden, muss der entsprechende Drehknopf verwendet werden, um die Brenner zu zünden. Bei einigen Modellen erfolgt die Zündung automatisch über den Drehknopf; es ist einfach, den Brenner durch Drehen des Knopfes zu zünden. Die Brenner können auch durch Drücken der Zündungstaste oder mit einem Streichholz oder Feuerzeug gezündet werden.
2. Betätigen Sie den Zünder nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund erloschen ist, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Verwendung von Heizelementen im Ofen:

1. Wenn Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, wird sich ein Geruch ausbreiten, der von den Heizelementen herrührt. Um diesen Geruch zu beseitigen, sollten Sie den Ofen 45-60 Minuten lang bei 240 °C betreiben, während er leer ist.
2. Der Drehknopf des Backofens muss auf den gewünschten Wert eingestellt sein, sonst funktioniert der Backofen nicht.
3. Die Arten von Speisen, Garzeiten und Thermostatpositionen sind in der Gartabelle angegeben. Die in der Kochtabelle angegebenen Werte sind charakteristische Werte und wurden durch die in unserem Labor durchgeführten Tests ermittelt. Je nach Ihren Koch- und Verwendungsgewohnheiten können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen finden, die Ihrem Geschmack entsprechen.
4. Mit Hilfe des Zubehörs können Sie Hähnchen im Ofen drehen.
5. **Kochzeiten:** Die Ergebnisse können je nach Spannung und Material mit unterschiedlicher Qualität, Menge und Temperatur variieren.
6. Während des Garvorgangs im Backofen sollte der Deckel des Backofens nicht häufig geöffnet werden. Andernfalls kann es zu einer unausgewogenen Wärmezirkulation kommen und die Ergebnisse können sich verändern.

Benutzung des Grills:

1. Wenn Sie den Grill auf den obersten Rost stellen, darf das Grillgut den Rost nicht berühren.
2. Während des Grillens können Sie 5 Minuten vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

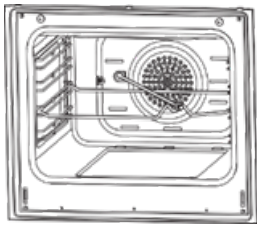
Um den Grill einzuschalten:

1. Setzen Sie die Funktionstaste auf das Grill-Symbol.
2. Stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Grilltemperatur ein.

Zum Ausschalten des Grills:

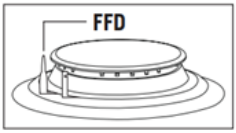
1. Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position OFF.

WARNUNG: Halten Sie die Ofentür während des Grillens geschlossen. (elektrischer Grill mit Thermostat)
WARNUNG: Lassen Sie die Ofentür während des Grillens geöffnet. (Gas- und Elektrogrill ohne Thermostat).



Verwendung des Hähnchenbratens:

Setzen Sie den Spieß auf den Rahmen. Schiebe-Dreh-Spieß-Rahmen auf der gewünschten Höhe in den Ofen schieben. Suchen Sie Tropfschale durch den Boden, Fett aufzufangen. Fügen Sie etwas Wasser in einer Tropfschale hinzu, um die Vergessen Sie nicht, das Kunststoffteil vom Spieß zu entfernen. Nach dem Grillen schrauben Sie die Plastikgriff am Spieß befestigen und das Essen aus dem Ofen nehmen.

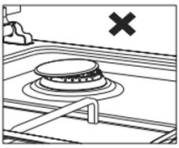
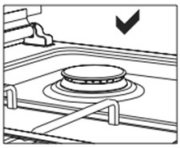


Wie man den Kocher benutzt:

Verwendung von Gasbrennern
Flammenabschaltsicherung (FFD) *; sofortige Auslösung wenn der Sicherheitsmechanismus wegen Überfliegens auslöst Flüssigkeit über den oberen Kochstellen.

1. Die Ventile der Gaskocher haben einen speziellen Sicherheitsmechanismus. Um den Herd anzuzünden, drücken Sie immer den Schalter nach vorne und bringen ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf das Flammensymbol. Alle Anzünder werden betätigt und nur der von Ihnen gesteuerte Herd wird angezündet. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Zündung erfolgt ist. Drücken Sie auf den Anzünderknopf und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.
   Betätigen Sie den Zünder nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
   Bei Modellen mit Gassicherheitssystem schaltet das Regelventil das Gas automatisch ab, wenn die Flamme des Kochers erlischt. Um die Brenner mit Gassicherheitssystem zu bedienen, müssen Sie den Drehknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Zündung müssen Sie etwa 5-10 Sekunden warten, bis das Gassicherheitssystem aktiviert wird. Sollte der Brenner aus irgendeinem Grund erlöschen, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4. ● Geschlossen. Vollständig geöffnet. Halb geöffnet.
5. Bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Brennerdeckel richtig positioniert sind. Die richtige Platzierung der Brennerdeckel ist unten abgebildet.

Heiße Platten verwenden:

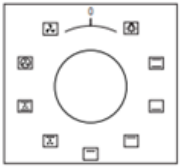
	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm schnel	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm schnel	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W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

1. Elektrische Kochplatten haben standardmäßig 6 Temperaturstufen. (wie hier oben beschrieben)
2. Bei der Verwendung sollten Sie Ihre elektrische Kochplatte 5 Minuten lang auf Position 6 betreiben. Dadurch wird das hitzeempfindliche Mittel auf Ihrer Kochplatte durch Verbrennen gehärtet.
3. Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden, die viel Kontakt mit der Hitze haben, damit Sie die Energie produktiver nutzen können.

Topfgrößen:

	50*55	50*60	60*60
Kleinbrenner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Standardbrenner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Großbrenner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK-Brenner	24-28 cm	---	24-26 cm

Programmtypen:



Funktionstaste: Dient zur Festlegung der Heizgeräte, die verwendet werden sollen Garen der zu garenden Speise im Backofen. Heizungsprogrammen in dieser Taste und ihre Funktionen werden im Folgenden beschrieben. Alle Typen und Programmtypen, die aus diesen Heizungen bestehen, sind möglicherweise nicht bei allen Modellen verfügbar.

	Brathähnchen		Fan
	Untere und obere Heizelemente		Turboheizung und Gebläse
	Lampe		Unteres-oberes Heizelement und Gebläse
	Unteres Heizelement und Gebläse		Grill und Ventilator
	Grill und Brathähnchen		Grill
	Grill und Lampe		Oberes Heizelement
	Elektrische Zeitschaltuhr		Unteres Heizelement
	Flamme		Zündungsfeuerzeug

WARNUNG: Nicht alle Heizgeräte und Programmtypen, die aus diesen Heizgeräten bestehen, sind bei allen Modellen verfügbar.

Zeittabelle für das Kochen:

WARNUNG: Der Backofen muss 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor die Speisen eingelegt werden.

Lebensmittel	**Funktion Garen**	**Temperatur (°C)**	**Position der Zahnstange**	**Kochdauer (min.)**
Torte (Tablett/Form)	Statisch / Statisch+Lüfter	170-180	2	35-45
Kleine Torten	Statisch / Turbo+Lüfter	170-180	2	25-30
Patty	Statisch / Statisch+Lüfter	180-200	2	35-45
Gebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Keks	Statisch	170-180	3	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+Lüfter	180-190	2	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150 *	2	20-25

Pizza	Statisch+Lüfter	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2	25-40
Baiser	Statisch	100	2	60
Huhn	Statisch+Gebläse / Turbo+Gebläse	180-190	2	45-50
Gegrilltes Huhn **	Grill	200-220	4	25-30
Gegrillter Fisch **	Grill+Lüfter	200-220	4	25-30
Lendensteak **	Grill+Lüfter	Max.	4	15-20
Gegrillte Fleischbällchen **	Grill	Max.	4	20-25

* Ohne Vorheizen. Die Hälfte der Garzeit sollte bei 200°C und die zweite Hälfte bei 150ºC liegen.
** Während der Hälfte der Garzeit sollte das Essen gewendet werden.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Stecker für die Stromversorgung des Backofens aus der Steckdose. Während des Betriebs des Backofens oder kurz danach ist er sehr heiß. Vermeiden Sie unbedingt, die Heizelemente zu berühren.
3. Reinigen Sie den Innenraum, die Verkleidung, den Deckel, die Backbleche und alle anderen Teile des Backofens niemals mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.
4. Nachdem Sie die Innenteile des Backofens mit einem seifigen Tuch gereinigt haben, spülen Sie ihn ab und trocknen ihn anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
6. Reinigen Sie Ihren Backofen nicht mit Dampfreinigern.
7. Bevor Sie den oberen Deckel des Backofens öffnen, reinigen Sie den Deckel von verschütteter Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich außerdem vor dem Schließen des Deckels, dass der Herdtisch ausreichend abgekühlt ist.
8. Verwenden Sie niemals brennbare Mittel wie Säure, Verdünner und Benzin, wenn reinigung des Backofens.
9. Waschen Sie keine Teile Ihres Backofens in der Spülmaschine.
10. Um die vordere Glasabdeckung des Backofens zu reinigen, entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Griffs mit einem Schraubenzieher und nehmen Sie die Backofentür ab. Reinigen und spülen Sie sie dann gründlich ab. Nach dem Trocknen das Backofenglas richtig einsetzen und den Griff wieder anbringen.

Reinigung und Pflege des Glases der Backofenfronttür:

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffverriegelungen auf der linken und rechten Seite drücken (siehe Abbildung 15) und das Profil zu sich heranziehen (siehe Abbildung 16). Entfernen Sie dann das Innenglas wie in Abbildung 17 dargestellt. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf die gleiche entfernt werden. Nach Reinigung und Wartung setzen Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass das Profil richtig an seinem Platz sitzt.

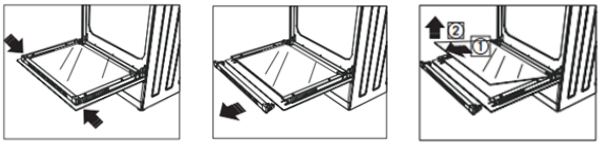
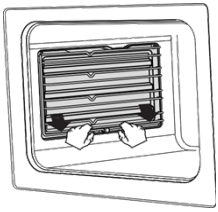


Abbildung 15 Abbildung 16 Abbildung 17

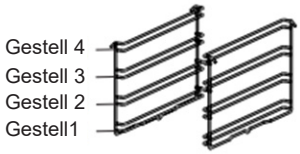
Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf die gleiche entfernt werden. Nach erfolgter Reinigung und Wartung setzen Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Vergewissern Sie sich, dass das Profil richtig an seinem Platz sitzt.

Katalytische Mauern*:
Katalysatorwände befinden sich auf der linken und rechten Seite der Hohlraum von den Führungen. Katalytische Wände verbannen die schlechten Geruch zu vermeiden und die beste Leistung des Kochers zu erzielen.
Die katalytischen Wände absorbieren auch Ölrückstände und reinigen Ihren Ofen während es in Betrieb ist.



Entfernen der Katalysatorwände
Um die Katalysatorwände zu entfernen, müssen die Führungen herausgezogen werden. Die Führungen herausgezogen werden, werden die Katalysatorwände automatisch freigegeben. Die Katalysatorwände müssen nach 2-3 Jahren ausgetauscht werden.

Rack-Positionen:
Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Ofen zu stellen.
Der Gitterrost darf die Rückwand des Ofens nicht berühren.
Die Rack-Positionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können Setzen Sie ein tiefes Tablett oder ein Standardtablett in das untere und obere Drahtgestell ein.

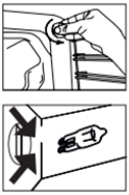


Anbringen und Entfernen von Drahtgestellen:
Zum Entfernen der Drahtgestelle drücken Sie die mit Pfeilen gekennzeichneten Clips in der obigen Abbildung und entfernen zuerst die untere und dann die obere Seite aus dem Installationsort. Für den Einbau der Drahtgestelle verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau des Drahtgestells.

Auswechseln der Backofenlampe:
Um einen Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Stromkreis des Geräts geöffnet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. (Ein offener Stromkreis bedeutet, dass das Gerät ausgeschaltet ist). Trennen Sie zuerst das Gerät von der Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist. Entfernen Sie den Glasschutz durch Drehen wie in der Abbildung gezeigt.

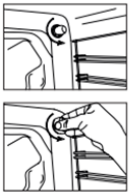
Wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, dann verwenden Sie Plastikhandschuhe, die Ihnen beim Drehen helfen werden. Dann entfernen Sie die Lampe durch Drehen, installieren Sie die neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an, stecken Sie das Netzkabel des Geräts in die Steckdose und schließen Sie den Austausch ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen wieder benutzen.

Lampe Typ G9



220-240 V, AC
15-25 W

Lampe Typ E14

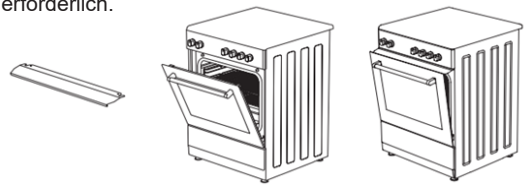


220-240 V, AC
15 W

Warnung: Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Verwendung des Grillabweisers (optional):
1. Eine Sicherheitsblende schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet (wie in der ersten Abbildung unten dargestellt).
2. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn der Ofen im Grillmodus ist.
   WARNUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
3. Setzen Sie die Sicherheitsblende unter das Bedienfeld, indem Sie die Vorderseite des Ofens öffnen. Deckglas. (zweites Bild).
4. Befestigen Sie dann die Sicherheitsplatte zwischen Backofen und Frontabdeckung mit sanftes Schließen des Deckels. (drittes Bild)
5. Beim Garen im Grillmodus ist es wichtig, dass der Deckel in dem angegebenen Abstand geöffnet bleibt.
6. Die Sicherheitsblende sorgt für ideale Kochbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.

ACHTUNG: Wenn der Herd über die Option “geschlossener Grill” mit Thermostat verfügt, können Sie die Backofentür während des Betriebs geschlossen halten; in diesem Fall ist das Grillabweisblech nicht erforderlich.



Fehlersuche:
Sie können die Probleme, die mit Ihrem Produkt auftreten können, lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Punkte prüfen:
Wenn Sie ein Problem mit dem Backofen haben, überprüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Nº.	Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun?
1	Backofen funktioniert nicht	Stromversorgung nicht verfügbar	Überprüfung der Stromversorgung
		Gasversorgung nicht verfügbar.	Prüfen Sie, ob das Hauptgasventil geöffnet ist.
			Prüfen Sie, ob die Gasleitung gebogen oder geknickt ist.
			Vergewissern Sie sich, dass der Gasschlauch an den Ofen angeschlossen ist.
			Prüfen Sie, ob ein geeignetes Gasventil verwendet wird.
2	Backofen stoppt während des Garens	Stecker kommt aus der Steckdose	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
3	Schaltet sich während des Kochens aus	Zu langer Dauerbetrieb	Lassen Sie den Ofen nach langen Garvorgängen abkühlen
		Mehr als ein Stecker in einer Steckdose	Verwenden Sie für jede Steckdose nur einen Stecker.
4	Die Backofentür lässt sich nicht richtig öffnen	Eingeklemmte Lebensmittelreste zwischen Tür und Innenraum	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
5	Feuerzeug funktioniert nicht	Spitzen oder Gehäuse der Zündkerzen sind verstopft	Spitzen oder Gehäuse der Zündkerzen des Gasbrenners reinigen
		Die Leitungen des Gasbrenners sind verstopft.	Gasbrennerrohre reinigen.
6	Stromschlag beim Berühren des Backofens	Keine ordnungsgemäße Erdung	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
		Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet	
7	Wassertropfen	Je nach Gargut kann sich unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn dann mit einem Geschirrtuch trocken.
8	Dampf, der aus einem Spalt in der Backofentür austritt		
9	Im Backofen verbliebenes Wasser.		
10	Backofen heizt nicht	Backofentür ist offen	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
		Die Bedienelemente des Backofens sind nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
		Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück. Wenn dies häufig vorkommt, rufen Sie einen Elektriker.

11	Rauchentwicklung während des Betriebs	Beim Betrieb des Backofens für die. Das erste Mal.	Sale humo de los calentadores. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
		Essen auf der Heizung.	Aus den Heizkörpern tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen gibt es keinen Rauch mehr.
12	Beim Betrieb des Backofens tritt ein verbrannter oder plastischer Geruch auf.	Kunststoff oder andere nicht hitze-beständige Zubehörteile werden im Inneren des Ofens verwendet.	Bei hohen Temperaturen sind geeignete Glasgeräte zu verwen-den.
13	Backofen kocht nicht gut	Die Backofentür wird während des Garvorgangs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gewendet werden muss. Wenn Sie die Tür häufig öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Garergeb-nis wird beeinträchtigt.
14	Die Innenbeleuchtung ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremdkörper verdeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
		Die Lampe könnte defekt sein.	Ersetzen durch eine Lampe mit der gleichen Spezifikationen.

Handhabungsregeln:
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Tragen oder Bewegen des Geräts.
2. Die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durchführen.
3. Achten Sie beim Be- und Entladen und bei der Handhabung des Geräts besonders darauf.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen könnten.
   Achten Sie darauf, dass das Gerät bei der Handhabung und beim Transport nicht durch Stöße, Stürze, Fallenlassen usw. beschädigt wird und dass es während des Betriebs nicht zerbricht oder verformt wird.

Empfehlungen für Energieeinsparungen:
Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.
1. Verwenden Sie dunkel gefärbte und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.
2. Wenn im Rezept oder in der Gebrauchsanweisung angegeben ist, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen beim Kochen vor.
3. Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht, mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu garen. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Gitterrost stellen.
5. Garen Sie mehrere Gerichte nacheinander. Der Ofen verliert keine Wärme.
6. Schalten Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Backofentür.
7. Tauen Sie die gefrorenen Lebensmittel vor dem Garen auf.

Umweltverträgliche Entsorgung:
Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.
Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Abfall Elektro- und Elektronikgeräte - WEEE). Der Leitfaden bestimmt den Rahmen für die Rücknahme und das Recycling von Altgeräten als für die gesamte EU gelten.

Verpackungsinformationen:
Die Verpackungsmaterialien des Produkts sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entsprechen den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

Gentile utente,

Il nostro obiettivo è fare in modo che questo prodotto vi fornisca la migliore resa, prodotta nei nostri moderni impianti in un ambiente di lavoro attento, nel rispetto del concetto di qualità totale.

Si consiglia pertanto di leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a disposizione.

Nota: Questo manuale d'uso è stato redatto per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere disponibili nel vostro apparecchio.
Tutti i nostri apparecchi sono solo per domestico, non per commerciale.
I prodotti contrassegnati con (*) sono opzionali.

"QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ ALLE NORME VIGENTI E UTILIZZATO SOLO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO".

"Conforme alle RAEE".

1. ⓘ IMPORTANTE:

- **Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www. sogo.es**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

2. Istruzioni di sicurezza:

⚠ Istruzioni generali / Precauzioni:

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento di un ambiente.
- Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo aver inserito gli alimenti nel forno.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.
- Questo dispositivo è stato progettato solo per uso domestico.
- L'apparecchio non può essere utilizzato con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- La maniglia del forno non è un'asciugatrice. Non appendere asciugamani, ecc. alla maniglia del forno.
- Dopo ogni utilizzo, verificare che l'unità sia spenta.
- È importante posizionare correttamente la griglia e il vassoio sulle

rastrelliere e/o posizionare correttamente il vassoio rastrelliera. Posizionare la griglia o il vassoio tra due guide e assicurarsi che sia in equilibrio prima di metterci sopra il cibo.
- Contro il rischio di toccare gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.
- Quando lo sportello è aperto, non collocare oggetti pesanti sullo sportello e non permettere ai bambini di sedersi su di esso. Si potrebbe causare il ribaltamento del forno o il danneggiamento delle cerniere dello sportello.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che potrebbero formarsi sulla superficie del vetro della porta potrebbero causare la rottura del vetro.
- L'alimentazione del forno può essere scollegata durante i lavori di costruzione in casa. Al termine dei lavori, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio di assistenza autorizzato.
- Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.
- Il punto di fissaggio dei cavi deve essere protetto.
- Non cuocere gli alimenti direttamente sul vassoio o sulla griglia. Prima di infornare, inserire gli alimenti in o su appositi strumenti.
- L'installazione e la riparazione devono sempre essere eseguite da un **"SERVIZIO AUTORIZZATO"**. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per operazioni eseguite da persone non autorizzate.

⚠ Limitazioni per evitare lesioni personali.

- Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Quando si inseriscono o si tolgono gli alimenti dal forno, ecc. utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.
- Non utilizzare il prodotto in stati di intossicazione e/o sotto l'influenza di alcolici che possono compromettere la capacità di giudizio.
- L'utente deve prestare attenzione durante la pulizia dei bruciatori a gas. Potrebbe causare danni alle persone.
- Il cibo può fuoriuscire quando il piede del forno viene smontato o si rompe, fare attenzione. Potrebbe causare danni alle persone.
- Durante l'utilizzo, le superfici interne ed esterne del forno si riscaldano. Quando si apre lo sportello del forno, fare un passo indietro per evitare che il vapore caldo fuoriesca dall'interno. C'è il rischio di bruciarsi.
- Il coperchio superiore del forno può essere chiuso per un motivo, quindi le pentole possono inciampare. Allontanatevi per evitare che il cibo caldo vi arrivi addosso. C'è il rischio di bruciarsi.

⚠ Restrizioni all'uso in cattive condizioni o in caso di guasto.

- Se l’apparecchio è difettoso o presenta danni visibili, non metterlo in funzione.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Se il vetro dell’apparecchio è rotto, spegnere immediatamente l’elemento riscaldante e scollegare l’apparecchio dalla fonte di alimentazione; non utilizzare l’apparecchio.
- Se l’apparecchio è difettoso o presenta danni visibili, non metterlo in funzione.

⚠ Restrizioni nell’uso con i bambini.

- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni e gli animali domestici durante il funzionamento.
- **AVVERTENZA:** le parti accessibili possono essere calde durante l’uso del grill. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, se non possono essere monitorati costantemente.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio. La pulizia o la manutenzione dell’apparecchio da parte dell’utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.
- Tenere l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare sull’apparecchio oggetti che possano essere raggiunti dai bambini.
- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con problemi fisici, uditivi o mentali o da persone con scarsa esperienza o conoscenza, purché sia garantito il controllo o siano fornite informazioni sui pericoli.

⚠ Avvertenze importanti.

- **AVVERTENZA:** pericolo di incendio; non conservare i materiali sul piano di cottura.
- **AVVERTENZA:** Durante il funzionamento, l’apparecchio e le parti accessibili sono caldi.
- ⚠ **AVVERTENZA:** non utilizzare contemporaneamente i bruciatori del forno e del grill.
- Per la pulizia dell’apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.
- Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l’acqua. Interrompere il circuito del dispositivo e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Prima di iniziare a utilizzare l’apparecchio, allontanare

dall'apparecchio tende, tulle, carta o qualsiasi materiale infiammabile. Non mettere materiali infiammabili o incendiabili sopra o dentro l'apparecchio.
- Non riscaldare barattoli chiusi e vasetti di vetro. La pressione potrebbe far esplodere i barattoli.
- Non collocare le teglie, le piastre o i fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.
- Fate attenzione quando usate l'alcol negli alimenti. L'alcol evapora ad alte temperature e può prendere fuoco e provocare un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio con il vetro dello sportello anteriore rimosso o rotto.
- Non collocare l'apparecchio su una superficie coperta da tappeti. Le parti elettriche si surriscaldano perché non c'è ventilazione dal basso. Ciò provoca il malfunzionamento dell'apparecchio.
- L'utente non deve maneggiare il forno da solo.
- L'utente non deve dislocare la resistenza durante la pulizia. Potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, è possibile accedere a cavi elettrici sotto tensione. Ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
- Superficie calda, lasciare raffreddare prima di chiudere il coperchio.
- Chiedete al vostro fornitore di gas locale i numeri di telefono per le emergenze relative al gas e le misure da adottare quando viene rilevato un odore di gas.
- Il gas deve bruciare bene nei prodotti a gas. Un gas che brucia bene si può capire dalla fiamma blu e dalla combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, si può generare monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e **molto tossico;** anche piccole quantità hanno un effetto **letale**.

Istruzioni per l'uso del dispositivo.

- Mantenere aperti i canali di ventilazione.
- Non toccare la spina con le mani bagnate. Non tirare il cavo per staccare la spina, ma tenerlo sempre in mano.
- Non collocare oggetti pesanti quando la porta del forno è aperta, per evitare il rischio di ribaltamento.
- Non utilizzarla mai a temperature del forno superiori a quella massima indicata sulla carta da forno. Non collocare la carta da forno sulla base del forno.
- Mettere la carta da forno insieme al cibo in un forno preriscaldato,

inserendola all'interno di una pentola o su un accessorio del forno (vassoio, griglia metallica, ecc.).

- Non appoggiare sulla superficie dell'apparecchio utensili metallici come coltelli, forchette, cucchiai, perché si surriscaldano.

⚠ Sicurezza elettrica:

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra e protetta da un fusibile conforme ai valori indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche.
- Rivolgersi a un elettricista autorizzato per la messa a terra. La nostra azienda non sarà responsabile dei danni che si verificheranno a causa dell'utilizzo del prodotto senza messa a terra secondo le normative locali.
- Gli interruttori del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è installato.
- Il cavo di alimentazione (il cavo con la spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione (il cavo con la spina) è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale ugualmente qualificato per evitare una situazione di pericolo.
- Non lavare mai il prodotto spruzzando o versando acqua! C'è il rischio di folgorazione.
- ⚠ **AVVERTENZA:** per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.
- ⚠ **AVVERTENZA:** interrompere tutti i collegamenti del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.
- ⚠ **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse da quelle originali.
- Assicurarsi che non vi siano liquidi o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
- Anche la superficie posteriore del forno si riscalda quando il forno è in funzione. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti i collegamenti possono essere danneggiati.
- Non stringere i cavi di collegamento allo sportello del forno e non farli passare su superfici calde. La fusione del cavo potrebbe causare un cortocircuito del forno e persino un incendio.
- Scollegare l'unità durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e la riparazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato allo stesso livello, al fine di evitare qualsiasi situazione di

pericolo.
- Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio, altrimenti si potrebbero verificare scosse elettriche.
- Per l'installazione è necessario un interruttore omni-polare in grado di scollegare l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione deve essere assicurata da un interruttore o da un fusibile integrato installato sull'alimentazione fissa secondo le norme edilizie.
- L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo **"Y"**.
- I collegamenti fissi devono essere collegati a un'alimentazione che consenta la disconnessione omni-polare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

Sicurezza del gas:

- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti infiammabili. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. È necessario tenere conto delle condizioni di ventilazione.
- Quando si utilizza un apparecchio di cottura a gas, nella stanza si generano umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si utilizza l'apparecchio e mantenere le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica.
- Dopo un uso intensivo dell'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, potrebbe essere necessaria una ventilazione supplementare. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità più elevata per la ventilazione meccanica, se presente.
- Prima di posizionare l'apparecchio, accertarsi che le condizioni della rete locale (tipo e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.
- Il meccanismo non può funzionare per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, arrestare il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare a riaccendere il bruciatore.
- Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'impianto a gas devono essere eseguiti da persone autorizzate e competenti.
- Questo apparecchio è predisposto per il gas naturale (NG). Se si desidera utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, è necessario rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato per la conversione.
- Per un corretto funzionamento, la cappa, il tubo del gas e la fascetta devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazio-

ni del produttore e quando necessario.

- Il gas deve bruciare bene nei prodotti a gas. Un gas che brucia bene si può capire dalla fiamma blu e dalla combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, si può generare monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e **molto tossico**; anche piccole quantità hanno un effetto **letale**.
- Chiedete al vostro fornitore di gas locale i numeri di telefono per le emergenze relative al gas e le misure da adottare quando viene rilevato un odore di gas.

Cosa fare in caso di rilevamento di odore di gas:

1. Non utilizzare fiamme libere e non fumare.
2. Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello).
3. Non usare il telefono o il cellulare.
4. Aprite le porte e le finestre.
5. Chiudere tutte le valvole degli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
6. Chiamare i vigili del fuoco da un telefono esterno all'abitazione.
7. Controllare che tutti i tubi e i loro collegamenti non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire di casa e avvertire i vicini.
8. Non entrate in casa finché le autorità non avranno accertato che è sicura.

Uso previsto:

1. Questo prodotto è progettato per l'uso domestico. Non è consentito l'uso commerciale dell'apparecchio.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento di un ambiente.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare le piastre sotto la griglia, per asciugare i vestiti o gli asciugamani appendendoli alla maniglia o per riscaldare.
4. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio o a una cattiva gestione.
5. La parte del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostire, friggere e grigliare i cibi.
6. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo per il quale il produttore fornisce i pezzi di ricambio necessari per il funzionamento di questo prodotto come definito.

3. SPECIFICHE TECNICHE

Specifiche	50x55	50x60	60x60
Larghezza esterna	500 mm	500 mm	600 mm
Profondità esterna	565 mm	630 mm	630 mm
Altezza esterna	855 mm	855 mm	855 mm
Potenza della lampada	15-25 W		
Elemento riscaldante inferiore	1000 W	1000 W	1200 W
Elemento riscaldante superiore	800 W	800 W	1000 W
Elemento riscaldante turbo	-----	1800 W	2200 W
Elemento di riscaldamento della griglia	1500 W	1500 W	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V AC / 380-415V AC 50/60 Hz		
Piastra calda 145 mm *	1000 W		
Piastra calda 180 mm *	1500 W		
Piastra rapida 145 mm *	1500 W		
Piastra rapida 180 mm *	2000 W		

AVVERTENZA: Per le modifiche che devono essere eseguite da un servizio di assistenza autorizzato, si deve tenere conto di questa tabella. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali problemi derivanti da modifiche errate.

AVVERTENZA: Al fine di aumentare la qualità del prodotto, il tecnico le specifiche possono essere modificate senza.

AVVERTENZA: I valori forniti con l'apparecchio o i documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità alle rispettive norme. Questi valori possono variare a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali.

Bruciatore	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
Specifiche	Gas naturale			Gas naturale		Gas naturale	
Bruciatore Wok	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flusso di gas	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore rapido	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flusso di gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore semirapido	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore ausiliario	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Bruciatore della griglia	**Iniettore**	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flusso di gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Bruciatore del forno	**Iniettore**	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flusso di gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Bruciatore	**G30,28-30 mbar G31,37 mbar**			**G30,50 mbar**		**G30,37 mbar**	
Specifiche	**GPL**			**GPL**		**GPL**	
Bruciatore Wok	**Iniettore**	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Bruciatore rapido	**Iniettore**	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Bruciatore semirapido	**Iniettore**	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Bruciatore ausiliario	**Iniettore**	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Bruciatore della griglia	**Iniettore**	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Bruciatore del forno	**Iniettore**	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

AVVERTENZA: i valori di diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza virgola. Ad esempio, il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

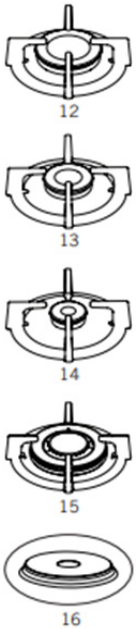
Consumo energetico in modalità off: 0,0 W
Consumo energetico in modalità standby: 0,0 W
Tempo dopo il quale il prodotto entra in modalità off: 0 min.

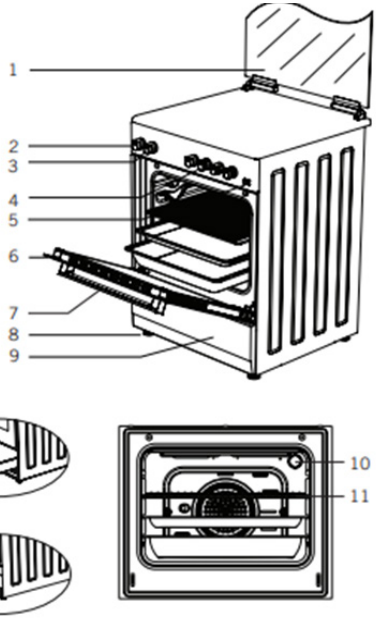
4. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Porta in vetro (porta in lamiera).
2. Impostazione del termostato.
3. Impostazione del forno.
4. Interruttori di controllo della sezione cottura.
5. Accendino a pulsante*.
6. Porta.
7. Maniglia.
8. Gamba in plastica.
9. Anta inferiore del mobile.

9.1 Cassetto*
9.2 Porta a ribalta*.

10. Lampada.
11. Grill.
12. Bruciatore grande.
13. Bruciatore centrale.
14. Bruciatore ausiliario.
15. Bruciatore di lavoro*.
16. Piastra calda* (Ø 145 mm o Ø185 mm).

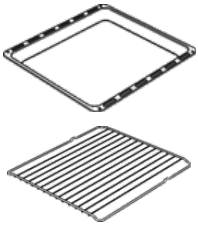




Accessori:

1- Vassoio / Vassoio di vetro: Utilizzato per pasticceria (biscotti, fette biscottate, ecc.), alimenti surgelati

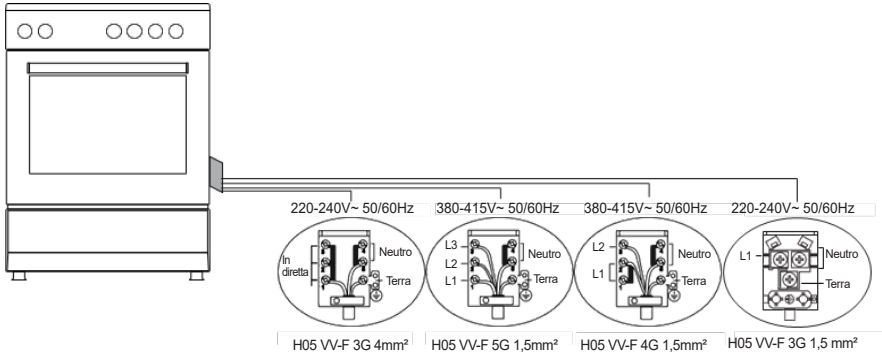
2- Griglia a filo: Utilizzata per arrostire o posizionare i cibi da al forno, arrostiti e congelati nel rack desiderato.



INSTALLAZIONE DEL FORNO :
Collegamento elettrico

1. Il forno richiede un fusibile da 16 o 32 Ampere in base alle caratteristiche dell'alimentazione. Se necessario, si raccomanda l'installazione da parte di un elettricista qualificato.
2. Il forno è regolato in base all'alimentazione elettrica 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Se la rete elettrica è diversa da questo valore specificato, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
3. Il collegamento elettrico del forno deve essere effettuato solo tramite prese con impianto di terra installate secondo le norme vigenti. Se nel luogo in cui verrà collocato il forno non è presente una presa con impianto di terra, contattare immediatamente un elettricista qualificato. Il produttore non sarà mai responsabile dei danni che si verificheranno a causa di prese collegate all'apparecchio senza impianto di terra. Se le estremità del cavo di collegamento elettrico sono aperte, a seconda del tipo di apparecchio, installare un apposito interruttore nella rete elettrica che consenta di scollegare tutte le estremità in caso di collegamento/scollegamento dalla/alla rete.
4. Se il cavo di alimentazione è difettoso, deve essere assolutamente sostituito dal servizio di assistenza autorizzato o da elettricisti qualificati per evitare pericoli.
5. Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
6. Utilizzare il forno in un ambiente asciutto.

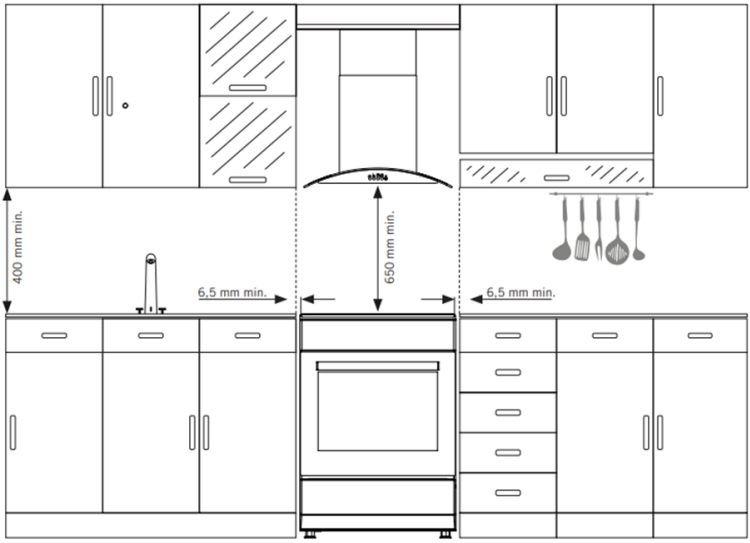
SCHEMA DI COLLEGAMENTO ELETTRICO



Verificare che l'impianto elettrico sia adeguato per mettere in funzione l'apparecchio. Se l'impianto elettrico non è adatto, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario. Il produttore non è responsabile dei danni causati da operazioni eseguite da persone non autorizzate.

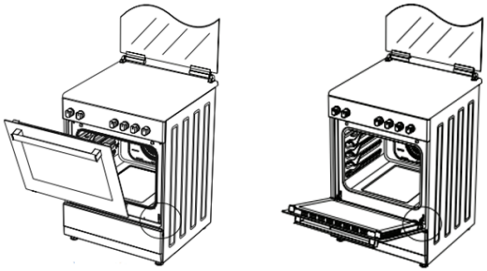
AVVERTENZA: È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui il prodotto deve essere collocato e predisporre l'impianto elettrico.
AVVERTENZA: Durante l'installazione del prodotto è necessario attenersi alle norme locali in materia di impianti elettrici.
AVVERTENZA: Prima di procedere all'installazione, verificare la presenza di eventuali danni sull'apparecchio. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati comportano un rischio per la vostra sicurezza.

Posto giusto per l'installazione e avvertenze importanti:
I piedini dell'apparecchio non devono essere appoggiati su superfici morbide come i tappeti. Il pavimento della cucina deve essere resistente per sostenere il peso dell'apparecchio e di qualsiasi altro oggetto da cucina che possa essere utilizzato sul forno.
L'apparecchio deve essere utilizzato con una distanza minima di 400 mm dalle superfici superiori del piano cottura e di 6,5 mm dalle superfici laterali all'interno dei mobili della cucina.
L'apparecchio può essere utilizzato su entrambe le pareti laterali, senza alcun supporto o senza essere installato in un mobile. Se sopra la cucina viene installata una cappa o un aspiratore, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza di montaggio. (min. 650 mm).

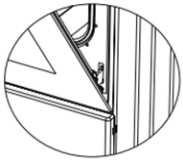


AVVERTENZA: I mobili della cucina vicini all'apparecchio devono essere resistenti al calore.
AVVERTENZA: Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori.
Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo energetico dei dispositivi di raffreddamento.
AVVERTENZA: Non utilizzare la porta e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

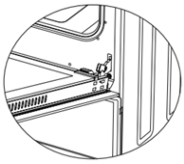
Installazione della porta del forno:



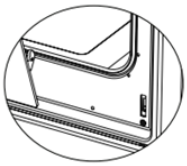
1. Aprire completamente lo sportello del forno tirandolo da solo. Successivamente, eseguire il processo di sblocco tirando il tasto con l'aiuto di un cacciavite, come mostrato nell'immagine, il blocco della cerniera verso l'alto.



2. Portare il blocco della cerniera all'angolo più ampio, come illustrato nella figura immagine. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno a il forno nella stessa posizione



3. Chiudere quindi la porta del forno in modo da appoggiarsi alla cerniera. come mostrato nell'immagine.

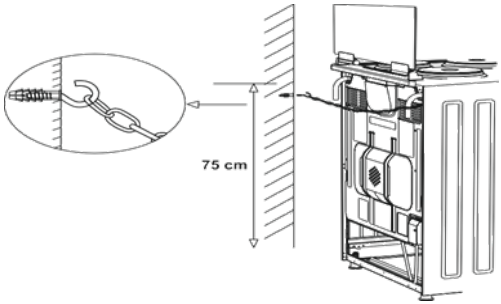


4. Per togliere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando è in prossimità della posizione di chiusura come mostrato nell'immagine.

Nota: per riposizionare lo sportello del forno, eseguire le operazioni sopra descritte al contrario.

Illustrazione delle catene di fissaggio

Prima di utilizzare l'apparecchio, per per garantire un utilizzo sicuro, assicurarsi di fissare l'apparecchio alla parete con la catena e il gancio vite in dotazione. Assicurarsi che il gancio è avvitato saldamente alla parete.



Allacciamento al gas:

AVVERTENZA: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interrompere l'alimentazione del gas. Rischio di esplosione. Utilizzare il forno in un ambiente asciutto.

1. Montare la fascetta sul tubo. Spingere uno dei tubi flessibili fino all'estremità del tubo.
2. Per il controllo della tenuta, assicurarsi che i pulsanti del pannello di controllo siano chiusi, ma che la bombola del gas sia aperta. Applicare alcune bolle di sapone al collegamento. Se c'è una perdita di gas, nell'area insaponata si formerà della schiuma.
3. Il forno deve essere utilizzato in un luogo ben ventilato e deve essere installato su un terreno pianeggiante.
4. Ispezionare nuovamente il collegamento del gas.

5. Quando si posiziona il forno nella sua sede, assicurarsi che sia a livello del bancone. Se necessario, portare il forno al livello del bancone regolando i piedini.
6. Non far passare il tubo del gas e il cavo elettrico del forno attraverso le aree riscaldate, in particolare attraverso il lato posteriore del forno. Non spostare il forno collegato al gas. Poiché la forzatura allenta il tubo flessibile, potrebbero verificarsi perdite di gas.
7. Per il collegamento al gas utilizzare un tubo flessibile.

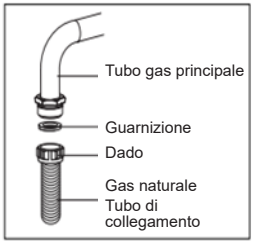
Per il collegamento al GPL

Per il collegamento al GPL (bombola), applicare una fascetta metallica sul tubo proveniente dalla bombola GPL. Fissare un bordo del connettore di ingresso del tubo flessibile dietro l'apparecchio, spingendo l'estremità del tubo in acqua bollente. Successivamente, portare la fascetta verso la parte finale del tubo e serrarla con un cacciavite. La guarnizione e il connettore di ingresso del tubo necessari per il collegamento sono quelli illustrati nella figura seguente.

Nota: il regolatore da applicare alla bombola di GPL deve avere una caratteristica SS di 300 mm.

Per l'allacciamento al gas naturale

AVVERTENZA: L'allacciamento al gas naturale deve essere effettuato da un servizio di assistenza autorizzato. Per l'allacciamento al gas naturale, inserire la guarnizione nel dado sul bordo del tubo di collegamento al gas naturale. Per installare il tubo sul tubo principale del gas, girare il dado. Completare il collegamento effettuando il controllo delle perdite di gas.



Passaggio del tubo del gas:

Collegare l'apparecchio al rubinetto della tubazione del gas con il percorso più breve possibile e in modo da garantire che non si verifichino perdite di gas. Per effettuare un controllo di sicurezza della tenuta e della sigillatura, assicurarsi che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che la bombola del gas sia aperta.

AVVERTENZA: durante il controllo delle perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o altre sostanze infiammabili.
Applicare una bolla di sapone sui punti di connessione. Se ci sono perdite di qualsiasi tipo, si formeranno delle bolle. Durante l'inserimento dell'apparecchio, assicurarsi che sia allo stesso livello del piano di lavoro. Se necessario, regolare i piedini in modo che siano a livello con il piano di lavoro. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

AVVERTENZA: Prima di collocare l'apparecchio, verificare che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.

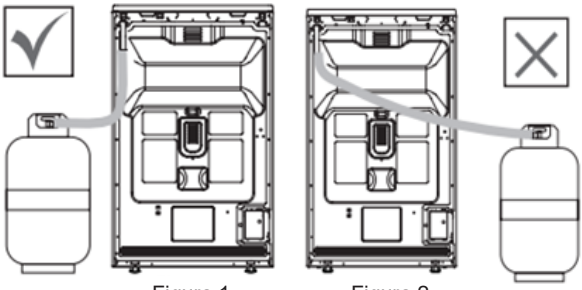


Figura 1 Figura 2

Sostituzione dell'ugello Funzionamento:

1. Utilizzare un driver con testa speciale per la rimozione e l'installazione dell'ugello (figura 3).
2. Rimuovere l'ugello (figura 4) dal bruciatore con l'apposito driver per ugelli e installare un nuovo ugello. (figura 5).

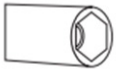


Figura 3

Figura 4

Figura 5

Ventilazione del locale:
L'aria necessaria per la combustione proviene dall'aria ambiente e i gas emessi vengono immessi direttamente nell'ambiente. Per un funzionamento sicuro del prodotto, una buona ventilazione del locale è una condizione essenziale. Se non è disponibile una finestra o una stanza da utilizzare per la ventilazione del locale, è necessario installare una ventilazione supplementare. Tuttavia, se il locale ha una porta che si apre all'esterno, non è necessario praticare fori di ventilazione.

Dimensioni del locale	Apertura di ventilazione
Meno di 5 m^3	min. 100 cm^2
Tra 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Più grande di 10 m^3	non necessario
In cantina o in un seminterrato	min. 65 cm^2

Impostazione della portata del gas ridotta per i del piano cottura

1. Accendere il bruciatore da regolare e ruotare la manopola in posizione ridotta.
2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.
3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata. Per il GPL (butano) girare la vite in senso orario. Per il gas naturale, è necessario ruotare la vite in senso antiorario una volta. "La lunghezza normale di una fiamma diritta in posizione ridotta dovrebbe essere di 6-7 mm.
4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola, ruotare in senso antiorario.
5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia in posizione di fiamma alta che di fiamma ridotta e verificare se la fiamma è accesa o spenta. A seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare. Per regolare il forno secondo il tipo di gas, effettuare la regolazione per la fiamma ridotta ruotando con cautela con un piccolo cacciavite come illustrato di seguito sulla vite al centro del rubinetto del gas e cambiare l'ugello. (figura 6 e 7).

Figura 6

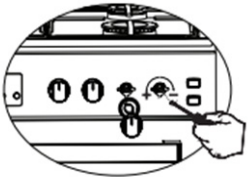


Figura 7

Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore sul forno a gas:
Rimozione del bruciatore superiore:
Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato nella figura 8. Come mostrato nella figura 9, rimuovere il bruciatore dalla sua sede tirandolo verso di sé. Come mostrato nella figura 10, rimuovere l'iniettore nel cuscinetto con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare il processo di rimozione in modo inverso.

Figura 8

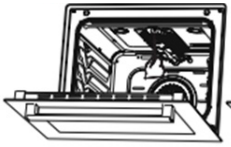


Figura 9

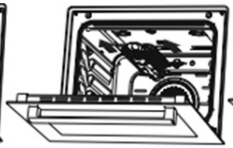
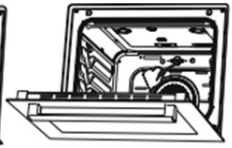


Figura 10



Rimozione del bruciatore inferiore:
Lo sportello inferiore del bruciatore è fissato con due viti. Come mostrato nella figura 11, rimuoverlo con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato nella figura 12. Rimuovere il bruciatore dalla sua sede tirandolo verso di sé, come mostrato nella figura 13. Come mostrato nella figura 14, rimuovere l'iniettore nel cuscinetto con una chiave a bussola. Per sostituire il bruciatore, applicare il processo di rimozione in modo inverso.

Figura 11

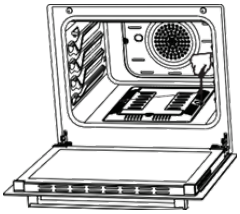


Figura 12

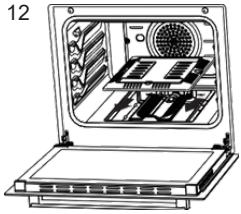
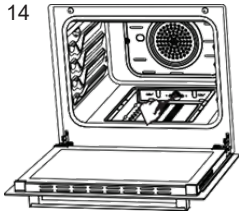


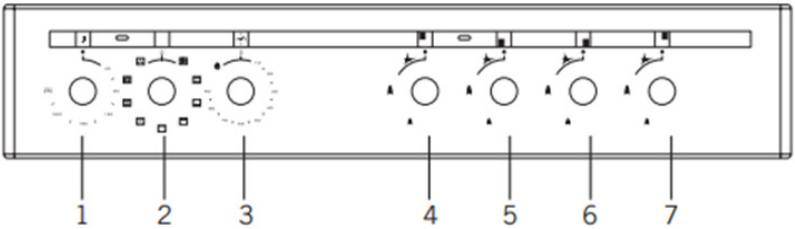
Figura 13

Figura 14



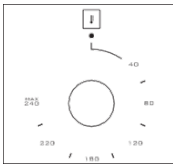
5. ISTRUZIONI PER L'USO

Pannello di controllo:

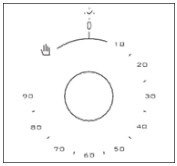


1- Termostato.
2- Pulsante di selezione delle funzioni.
3- Timer meccanico.
4- Riscaldatore posteriore sinistro.
5- Riscaldatore anteriore sinistro.
6- Riscaldatore anteriore destro.
7- Riscaldatore posteriore destro.

AVVERTENZA: Il pannello di controllo di cui sopra è solo per a scopo illustrativo. Si consideri il pannello di controllo su il dispositivo.



Termostato: Utilizzato per determinare la cottura temperatura della pietanza da cuocere in forno. Dopo aver posizionato il cibo all'interno del forno, girare l'interruttore per regolare l'impostazione della temperatura desiderata tra 40-240 °C. Per le temperature di cottura di diversi alimenti, vedere la tabella di cottura.



Timer meccanico*: Utilizzato per determinare il tempo di per la cottura in forno. Quando si regola il tempo scaduto, l'alimentazione dei riscaldatori viene disattivata e viene emesso un segnale di viene emesso un segnale acustico di avvertimento. Timer meccanico può essere regolata in base al periodo desiderato tra 0-90 minuti. Per i periodi di cottura, vedere le tabelle di cottura.

Come utilizzare il forno:

Utilizzo del bruciatore del forno

1. Se il forno è dotato di bruciatori che funzionano a gas, è necessario utilizzare l'apposita manopola per accendere i bruciatori. Alcuni modelli sono dotati di accensione automatica dalla manopola; è facile accendere il bruciatore ruotando la manopola. Inoltre, i bruciatori possono essere accesi premendo il pulsante di accensione oppure possono essere accesi con un fiammifero o un accendino.
2. Non azionare continuamente l'accenditore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

Utilizzo degli elementi riscaldanti del forno:

1. Quando il forno viene messo in funzione per la prima volta, si diffonde un odore che deriva dall'utilizzo degli elementi riscaldanti. Per eliminarlo, è necessario farlo funzionare a 240 °C per 45-60 minuti quando è vuoto.
2. La manopola di controllo del forno deve essere posizionata sul valore desiderato, altrimenti il forno non funziona.
3. I tipi di pasti, i tempi di cottura e le posizioni del termostato sono indicati nella tabella di cottura. I valori riportati nella tabella di cottura sono valori caratteristici e sono stati ottenuti a seguito di test effettuati nel nostro laboratorio. A seconda delle vostre abitudini di cottura e di utilizzo, potete trovare diversi sapori adatti ai vostri gusti.
4. Con gli accessori è possibile far girare il pollo nel forno.
5. Tempi di cottura: I risultati possono variare a seconda della tensione dell'area e del materiale di diversa qualità, quantità e temperatura.
6. Durante la cottura nel forno, il coperchio del forno non deve essere aperto frequentemente. In caso contrario, la circolazione calore potrebbe essere squilibrata e i risultati potrebbero cambiare.

Utilizzo della griglia:

1. Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccare la griglia stessa.
2. Si può preriscaldare per 5 minuti mentre si griglia. Se necessario, potete capovolgere il cibo.
3. Gli alimenti devono trovarsi al centro della griglia per garantire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

Per accendere il grill:

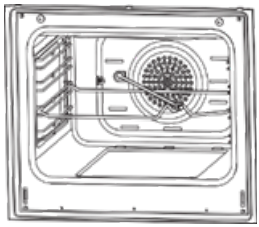
1. Posizionare il pulsante di funzione sul simbolo del grill.
2. Quindi, impostare la temperatura del grill desiderata.

Per spegnere il grill:

1. Impostare il pulsante di funzione sulla posizione OFF.

AVVERTENZA: Tenere lo sportello del forno chiuso durante la cottura alla griglia. (grill elettrico con termostato)
AVVERTENZA: Tenere aperto lo sportello del forno durante la cottura alla griglia. (grill a gas ed elettrici senza termostato).

Utilizzo dell'arrosto di pollo:

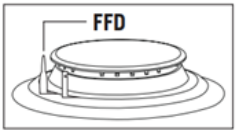


Posizionare lo spiedo sul telaio. Far scorrere il telaio dello spiedo nel forno al livello desiderato. Individuare sgocciolatore attraverso il fondo per raccogliere i residui di cottura. Aggiungere un po' d'acqua nella leccarda per facilitare la pulizia. Non dimenticare di rimuovere la parte in plastica dallo spiedo. Dopo aver grigliato, avvitare il manico in plastilina allo spiedo e togliere il cibo dal forno.

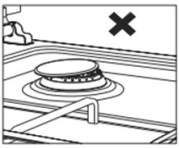
Come utilizzare il fornello:

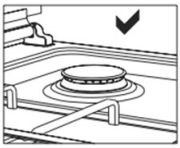
Utilizzo di bruciatori a gas

Dispositivo di sicurezza tagliafiamma (FFD) *; funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del traboccamento liquido sui piani di cottura superiori.



1. Le valvole che controllano le cucine a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza. Per accendere il fornello, premere sempre l'interruttore in avanti e portarlo sul simbolo della fiamma ruotandolo in senso antiorario. Tutti gli accendini si azioneranno e si accenderà solo il fornello da voi comandato. Tenere premuto l'interruttore fino all'accensione. Premere il pulsante dell'accendino e ruotare la manopola in senso antiorario.
2. Non azionare continuamente l'accenditore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare.
3. Nei modelli con sistema di sicurezza del gas, quando la fiamma della pentola si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente il gas. Per azionare i bruciatori con sistema di sicurezza del gas è necessario premere la manopola e ruotarla in senso antiorario. Dopo l'accensione è necessario attendere circa 5-10 secondi per l'attivazione del sistema di sicurezza del gas. Se il bruciatore si spegne per qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.
4. ● Chiuso Completamente aperto. Mezzo aperto.
5. Prima di mettere in funzione il piano di cottura, accertarsi che i tappi dei bruciatori siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei tappi dei bruciatori è illustrato di seguito.





Utilizzo di piastre calde:

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

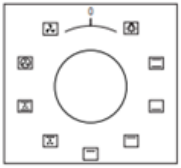
1. Le piastre elettriche hanno uno standard di 6 livelli di temperatura. (come descritto sopra)
2. Al primo utilizzo, far funzionare la piastra elettrica in posizione 6 per 5 minuti. In questo modo l'agente della piastra, sensibile al calore, si indurisce bruciando.
3. Utilizzate pentole a fondo piatto che siano il più a contatto con il calore, in modo da utilizzare l'energia in modo più produttivo.

Dimensioni della pentola

	50*55	50*60	60*60
Bruciatore piccolo	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Bruciatore normale	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Bruciatore grande	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Bruciatore WOK	24-28 cm	---	24-26 cm

Non corretto **Non corretto** **Non corretto** **Corretto**

Tipi di programma:



Pulsante funzione: Consente di determinare i riscaldatori da utilizzare cottura della pietanza da cuocere nel forno. programmi di riscaldamento in questo pulsante e le loro funzioni sono descritte di seguito. Tutti i I tipi di programma e i tipi di programma costituiti da questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili in tutti i modelli.

	Pollo arrosto		Ventilatore
	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Riscaldamento e ventilatore turbo
	Lámpara		Elemento riscaldante inferiore e superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola		Griglia e ventilatore
	Pollo alla griglia e arrosto		Griglia
	Griglia e lampada		Elemento riscaldante superiore
	Timer elettrico		Elemento riscaldante inferiore
	Fiamma		Accendino

AVVERTENZA: tutti i tipi di riscaldatori e i programmi composti da questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili per tutti i modelli.

Tabella dei tempi di cottura:

AVVERTENZA: il forno deve essere preriscaldato per 10 minuti prima di inserirvi gli alimenti.

Cibi	**Funzione di cottura**	**Temperatura (°C)**	**Posizione del rack**	**Durata della cottura (min.)**
Torta (vassoio / stampo)	Statico / Statico+ventilato	170-180	2	35-45
Piccole torte	Statico / Turbo+ventilato	170-180	2	25-30
Patty	Statico / Statico+ventilato	180-200	2	35-45
Pasticceria	Statico	180-190	2	25-30
Biscotto	Statico	170-180	3	20-25
Torta di mele	Statico / Turbo+ventilato	180-190	2	50-70
Pan di Spagna	Statico	200/150 *	2	20-25

Pizza	Statico+ventilato	180-200	3	20-30
Lasagne	Statico	180-200	2	25-40
Meringa	Statico	100	2	60
Pollo	Statico+ventilato / Turbo+ventilato	180-190	2	45-50
Pollo alla griglia **	Griglia	200-220	4	25-30
Pesce alla griglia **	Grill+ventilatore	200-220	4	25-30
Bistecca di controfiletto **	Grill+ventilatore	Max.	4	15-20
Polpette di carne alla griglia **	Griglia	Max.	4	20-25

* Senza preriscaldamento. La metà della cottura deve avvenire a 200°C e la seconda metà a 150ºC.

** Durante la metà della cottura, il pasto deve essere girato.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare dalla presa di corrente la spina che alimenta il forno.
2. Durante il funzionamento del forno o poco dopo l'inizio del funzionamento, il forno è estremamente caldo. È necessario evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
3. Non pulire mai le parti interne, il pannello, il coperchio, i vassoi e tutte le altre parti del forno con strumenti come spazzole dure, maglie per la pulizia o coltelli. Non utilizzare agenti abrasivi, graffianti o detergenti.
4. Dopo aver pulito le parti interne del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
5. Pulire le superfici del vetro con detergenti speciali.
6. Non pulire il forno con detergenti a vapore.
7. Prima di aprire il coperchio superiore del forno, pulire il liquido versato dal coperchio. Inoltre, prima di chiudere il coperchio, assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente raffreddato.
8. Non utilizzare mai agenti infiammabili come acidi, diluenti e benzina quando pulizia del forno.
9. Non lavare nessuna parte del forno in lavastoviglie.
10. Per pulire il coperchio anteriore in vetro del forno, rimuovere le viti di fissaggio della maniglia con un cacciavite e togliere la porta del forno. Quindi pulirlo e sciacquarlo accuratamente. Dopo l'asciugatura, posizionare correttamente il vetro del forno e reinstallare la maniglia.

Pulizia e manutenzione del vetro della porta anteriore del forno:

Rimuovere il profilo premendo i fermi di plastica su entrambi i lati destro e sinistro, come mostrato nella figura 15, e tirando il profilo verso di sé, come mostrato nella figura 16. Quindi rimuovere il vetro interno, come mostrato nella figura 17. Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso . Al termine delle di pulizia e manutenzione, rimontare i vetri e il profilo in ordine inverso. Assicurarsi che il profilo sia correttamente inserito nella sua sede.

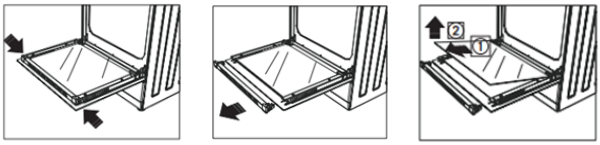
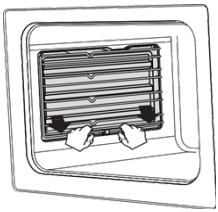


Figura 15 Figura 16 Figura 17

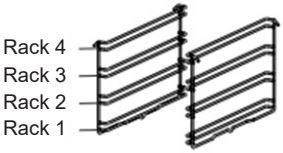
Se necessario, il vetro centrale può essere rimosso nello stesso . Al termine delle di pulizia e manutenzione, rimontare i vetri e il profilo in ordine inverso. Assicurarsi che il profilo sia correttamente inserito nella sua sede.



Pareti catalitiche*:
Le pareti catalitiche sono situate a sinistra e a destra di cavità che si apre alle guide. Le pareti catalitiche bandiscono i cattivi e ottenere le migliori prestazioni dalla pentola. Le pareti catalitiche assorbono anche i residui di olio e puliscono il forno. Mentre è in funzione

Rimozione delle pareti catalitiche
Per rimuovere le pareti catalitiche è necessario estrarre le guide. Non le guide vengono estratte, le pareti catalitiche si liberano automaticamente. Le pareti catalitiche devono essere sostituite dopo 2-3 anni.

Posizioni del rack:
È importante inserire correttamente la griglia metallica nel forno. La griglia non deve toccare la parete posteriore del forno. Le posizioni dei rack sono mostrate nella figura successiva. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei cestelli a filo inferiori e superiori.

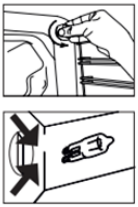


Installazione e rimozione di rastrelliere in filo metallico:
Per rimuovere i rack in filo metallico, premere le clip indicate con le frecce nell'immagine sopra, rimuovere prima il lato inferiore e poi quello superiore dalla posizione di installazione. Per installare i rack in filo metallico, invertire la procedura di rimozione del rack in filo metallico.

Sostituzione della lampada del forno:
Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima di sostituire la lampada. (se il circuito è aperto significa che l'apparecchio è spento). Per prima cosa scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e assicurarsi che l'apparecchio sia freddo.
Rimuovere la protezione del vetro ruotando come indicato nell'immagine.

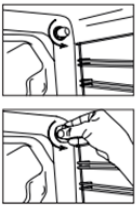
Se avete difficoltà a girare, utilizzate dei guanti di plastica che vi aiuteranno a farlo. Quindi rimuovere la lampada ruotando, installare la nuova lampada con le stesse specifiche. Reinstallare la protezione del vetro, collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio alla presa elettrica e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

Lampada di tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Lampada di tipo E14

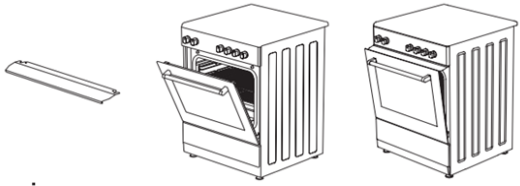


220-240 V, AC
15 W

Attenzione: Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

Utilizzo del foglio deflettore della griglia (opzionale):
1. Un pannello di sicurezza è progettato per proteggere il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità grill (come mostrato nella prima immagine qui sotto).
2. Utilizzare questo pannello di sicurezza per evitare che il calore danneggi il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità grill.
   AVVERTENZA: le parti accessibili possono essere calde quando il grill è in funzione. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
3. Posizionare il pannello di sicurezza sotto il pannello di controllo aprendo la parte anteriore del forno. vetro di copertura. (seconda immagine).
4. Quindi, fissare il pannello di sicurezza tra il forno e il coperchio anteriore mediante chiudendo delicatamente il coperchio. (terza immagine)
5. È importante per la cottura tenere il coperchio aperto alla distanza specificata quando si cucina in modalità grill.
6. Il pannello di sicurezza garantisce una situazione di cottura ideale e protegge il pannello di controllo e i pulsanti.

AVVERTENZA: Se la cucina dispone dell'opzione "grill chiuso" con termostato, è possibile tenere la porta del forno chiusa durante il funzionamento; in questo caso il foglio deflettore del grill non sarà necessario.



Risoluzione dei problemi:
Per risolvere i problemi riscontrati con il prodotto, prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica è possibile verificare i seguenti punti.

Punti di controllo:
Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, controllare innanzitutto la tabella di seguito e provare i suggerimenti.

Nº.	Problema	Possibile causa	Cosa fare
1	Il forno non funziona	Alimentazione non disponibile	Controllare l'alimentazione
		Alimentazione del gas non disponibile.	Controllare se la valvola principale del gas è aperta.
			Controllare se il tubo del gas è piegato o attorcigliato.
			Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno.
			Verificare se si sta utilizzando una valvola del gas adeguata.
2	Il forno si ferma durante la cottura	La spina esce dalla presa a muro	Reinserire la spina nella presa di corrente.
3	Si spegne durante la cottura	Funzionamento continuo troppo lungo	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura
		Più di una spina in una presa di corrente	Utilizzare una sola spina per ogni presa a muro.
4	Lo sportello del forno non si apre correttamente	Residui di cibo incastrati tra la porta e la cavità interna	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
5	Accendino non funzionante	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono intasate	Pulire le punte o il corpo delle candele di accensione del bruciatore a gas
		I tubi del bruciatore del gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.
6	Scossa elettrica quando si tocca il forno	Assenza di una messa a terra adeguata	Assicurarsi che l'alimentazione sia correttamente collegata a terra.
		Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra	
7	Acqua che cade	In determinate condizioni, a seconda degli alimenti da cuocere, è possibile che si generi acqua o vapore. Questo non è un difetto dell'apparecchio.	Lasciare raffreddare il forno e poi asciugare con un panno per piatti.
8	Il vapore esce da una fessura della porta del forno		
9	Acqua rimasta all'interno del forno.		
10	El horno no calienta	La puerta del horno está abierta	Cierra la puerta y vuelve a arrancar.
		Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Lea la sección relativa al funcionamiento del horno y reinícielo.
		Se ha disparado el fusible o se ha desconectado el disyuntor.	Cambie el fusible o restablezca el disyuntor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.

11	Fuoriuscita di fumo durante il funzionamento	Quando si utilizza il forno per la prima volta.	Dai riscaldatori esce del fumo. Non si tratta di un guasto. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
		Cibo sul riscaldamento.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
12	Quando si aziona il forno, fuoriesce un odore di bruciato o di plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o non resistenti al calore.	In caso di temperature elevate, utilizzare accessori in vetro adatti.
13	Il forno non cuoce bene	Lo sportello del forno viene aperto frequentemente durante la cottura.	Non aprire frequentemente lo sportello del forno se il cibo che si sta cucinando non richiede di essere girato. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne risente.
14	La luce interna è fioca o non funziona.	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
		La lampada potrebbe essere guasta.	Sostituire con una lampada dello stesso tipo specifiche.

Regole di manipolazione:

1.Non utilizzare lo sportello e/o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
2. Effettuare la movimentazione e il trasporto nell'imballaggio originale.
3. Prestare la massima attenzione all'apparecchio durante le operazioni di carico/scarico e di movimentazione.
4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
5.Proteggere da fattori esterni (come umidità, acqua, ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
6.Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, cadute, ecc. durante la movimentazione e il trasporto e a non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

Raccomandazioni per il risparmio energetico:

I dettagli che seguono vi aiuteranno a utilizzare il vostro prodotto in modo ecologico ed economico.
1. Utilizzate contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Durante la cottura dei cibi, se la ricetta o il manuale d'uso indicano che è necessario un preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire frequentemente la porta del forno durante la cottura.
4. Cercate di non cuocere più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinare contemporaneamente posizionando due pentole sulla griglia.
5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perde calore.
6. Spegnere il forno qualche minuto prima della scadenza della cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
7. Scongelare gli alimenti congelati prima della cottura.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente:

Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
Questo apparecchio è etichettato in conformità con la Direttiva Europea 2012/19/UE relativa agli apparecchi elettrici ed elettronici usati (rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La linea guida determina il quadro di riferimento per la restituzione e il riciclaggio degli apparecchi usati come applicabile in tutta l'UE.

Informazioni sulla confezione:
I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili in conformità con le nostre normative ambientali nazionali. Non smaltire i materiali di imballaggio insieme ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta dei materiali di imballaggio designati dalle autorità locali.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la Directiva de Regulación de Aparatos de Gas (GAR) (UE) 2016/426/AB relacionada con aparatos que queman combustibles gaseosos.
Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à la directive (UE) 2016/426/AB relative aux appareils à gaz qui brûlent des combustibles gazeux.
Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.

DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with the Gas Appliances Regulation Directive (GAR) (EU) 2016/426/AB related to appliances that burn gaseous fuels.
This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Regulamentação de Aparelhos a Gás (GAR) (UE) 2016/426/AB relacionada com aparelhos que queimam combustíveis gasosos.
Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla direttiva (UE) 2016/426/AB relativa agli apparecchi a gas che bruciano combustibili gassosi.
Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der Gasgeräteverordnung (GAR) (EU) 2016/426/AB für Geräte, die gasförmige Brennstoffe verbrennen.
Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas
Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España
Producto fabricado en Türkiye. Servicio postventa: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in Türkiye. After-sales service: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclésde manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en Türkiye. Service après-vente: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na Türkiye. Serviço pós-venda: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in Türkiye. Kundendienst: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanysan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Prodotto fabbricato in Türkiye. Servizio post-vendita: sogosat@servicruz.es / 0034 911 084 833

SOGO®

Human Technology

ref. SS-24410

24

1312

RoHS

2015/863/EU