



Forno incorporado

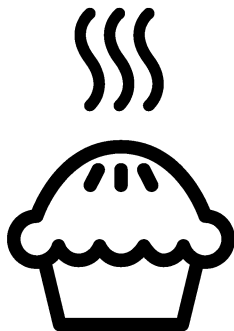
Manual do utilizador

Four Encastrable

Manuel d'utilisation

Horno empotrado

Manual del usuario



BIG22100X

PT / FR / ES

285.4438.79/R.AK/12.08.2020/2-2

7751388313

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,

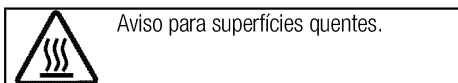
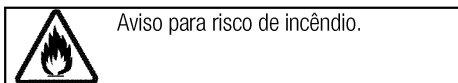
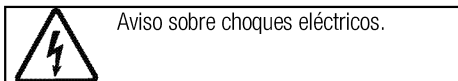
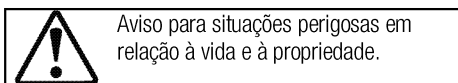
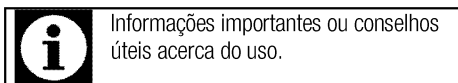
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-o para qualquer consulta posterior.

Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.

Lembre-se que este manual poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos

Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Avisos e instruções importantes
sobre segurança e meio-ambiente 4**

Segurança geral	4
Segurança ao trabalhar com gás	4
Segurança eléctrica	6
Segurança do produto	7
Utilização pretendida	9
Segurança para crianças	9
Eliminação do produto velho	10
Eliminação do material da embalagem	10

2 Informação geral 11

Visão geral	11
Conteúdo da embalagem	12
Especificações técnicas	13
Quadro dos injectores	13

3 Instalação 14

Instalação prévia	14
Instalação e ligação	17
Conversão de gás	19
Eliminação do produto velho	22

4 Preparações 23

Conselhos para poupar energia	23
Uso inicial	23
Primeira limpeza da unidade	23
Aquecimento inicial	23

5 Funcionar com o forno 24

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno	24
Como utilizar o forno a gás	24
Modos de funcionamento	25
Tabela de tempos de cozedura	26
Operar o grelhador a gás	26
Tabela de tempos de cozedura	27

6 Manutenção e cuidados 28

Informações gerais	28
Limpar o painel de controlo	28
Limpar o forno	28
Remover a porta do forno	29
Substituir a lâmpada do forno	29

7 Resolução de problemas 30

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções. As crianças devem ser supervisionadas de modo a não brincarem com o aparelho.

- Se o produto for passado a outra pessoa para utilização pessoal ou em segunda mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos relevantes devem ser também entregues.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não ligue o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança ao trabalhar com gás

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos de gás deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Antes da instalação, assegure-se de que as condições da distribuição local (pressão e tipo de gás) e o ajuste do equipamento são compatíveis.

- Este equipamento não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos da combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos actuais de instalação. Deverá ser dada uma atenção especial às exigências relevantes quanto à ventilação; consulte *Instalação prévia, página 14*
 - CUIDADO: A utilização de um equipamento de cozinhar a gás resulta na produção de calor e humidade no compartimento no qual está instalado. Assegure-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o equipamento está em uso: mantenha os orifícios de ventilação abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de extracção mecânico). O uso intensivo prolongado do equipamento poderá exigir ventilação adicional, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica quando presente.
 - Os sistemas e equipamentos a gás devem ser verificados regularmente para o funcionamento adequado. O regulador, a mangueira e o seu grampo devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo fabricante, ou quando necessário.
 - Limpe regularmente os queimadores de gás. As chamas devem ser azuis e queimarem uniformemente.
 - Este produto deve ser utilizado num quarto que incorpora um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se que o sensor de monóxido de carbono funciona corretamente e é regularmente preservado. O sensor de monóxido de carbono deve ser instalado a uma distância máxima de 2 metros do produto.
 - É necessária uma boa combustão nos equipamentos a gás. No caso de uma combustão incompleta, pode ser produzido o monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal, mesmo em doses muito pequenas.
 - Peça informações ao seu fornecedor local de gás sobre os números telefónicos sobre emergência e medidas de segurança em caso de cheiro de gás.
- O que fazer se sentir cheiro a gás**
- Não use chama aberta e nem fume. Não opere botões eléctricos (por ex: botão da

lâmpada, campainha, etc.) Não use telefo fixo ou telemóvel. Risco de explosão e intoxicação!

- Abra as portas e as janelas.
- Verifique todos os tubos e ligações quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro a gás, saia do local.
- Avise os vizinhos.
- Chame os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Não volte a entrar na habitação até que seja seguro fazê-lo.

Segurança eléctrica

- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mãos molhadas! Nunque retire a ficha da tomada puxando pelo cabo, puse sempre aggarando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.
- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do gás/eléctrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe

por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

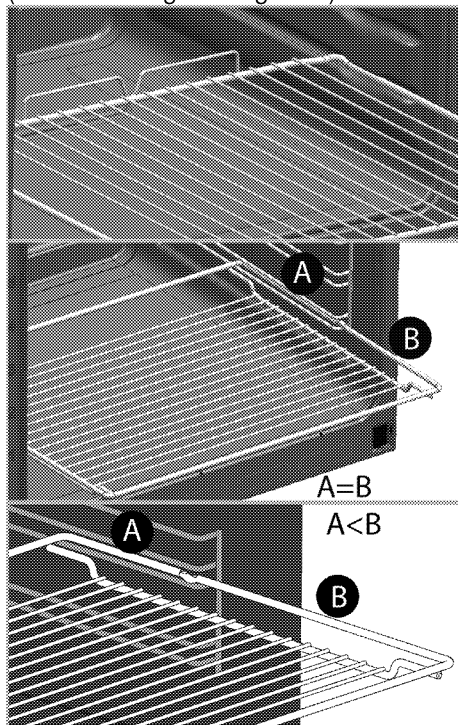
Segurança do produto

- **AVISO:** O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se

incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.

- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.
- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- (Varia dependendo do modelo do produto.)
Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame

É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
 - Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
 - Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
 - Coloque o papel vegetal no recipiente ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.) juntamente com os alimentos e depois introduza tudo no forno pré-aquecido. Remova as partes em excesso do papel vegetal que estejam a extravasar do acessório ou do recipiente, para evitar o risco de que toquem os elementos de aquecimento do forno. Nunca use o papel vegetal numa temperatura de funcionamento superior à que é indicada para o papel. Não coloque o papel vegetal diretamente na base do tabuleiro.
 - AVISO: Verifique se o cabo de alimentação do aparelho está desligado ou o quadro de distribuição está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
 - O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Para que a chama funcione correctamente:
- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.

- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.
- Assegure-se que a sua ligação do gás está realizada correctamente, para evitar qualquer fuga de gás.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos /ou a gás são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- CUIDADO: Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso ou manuseamento incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.
- Encontra-se disponível um meio de protecção adicional para evitar contacto com a porta do forno. Esta peça deverá ser adaptada no caso das suas crianças estarem presentes.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Segurança para crianças

- AVISO: As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

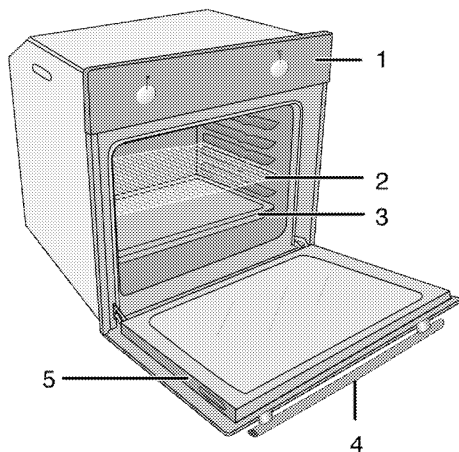
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

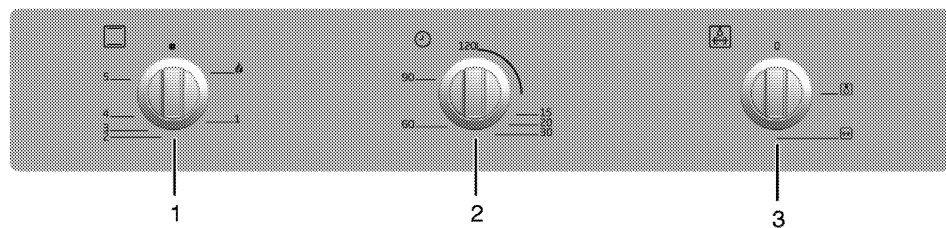
2 Informação geral

Visão geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Prateleira de arame
- 3 Tabuleiro

- 4 Pega
- 5 Porta



- 1 Botão do forno
- 2 Temporizador mecânico
- 3 Botão da lâmpada e espeto rotativo

Conteúdo da embalagem

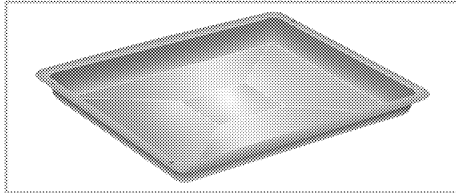


Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

1. Manual do utilizador

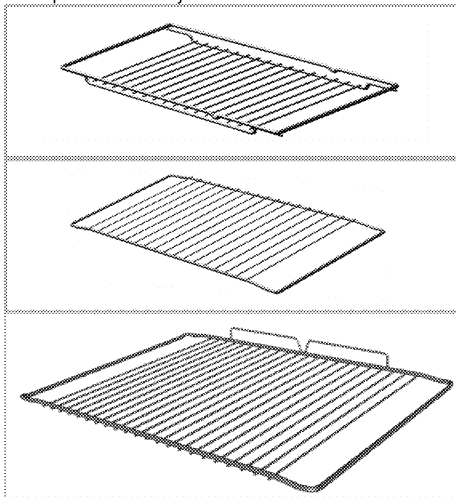
2. Tabuleiro padrão

Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



3. Grelha de arame

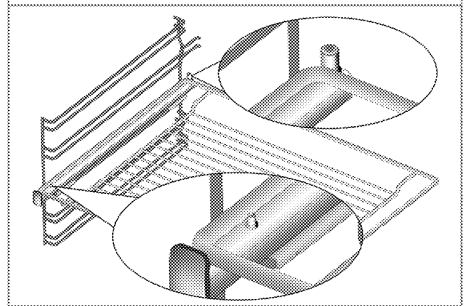
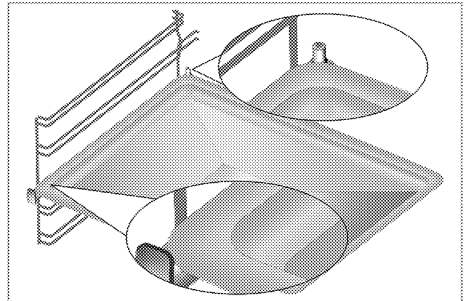
Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



4. Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nas prateleiras telescópicas (Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As prateleiras telescópicas permitem-lhe instalar e remover facilmente os tabuleiros e a prateleira de arame.

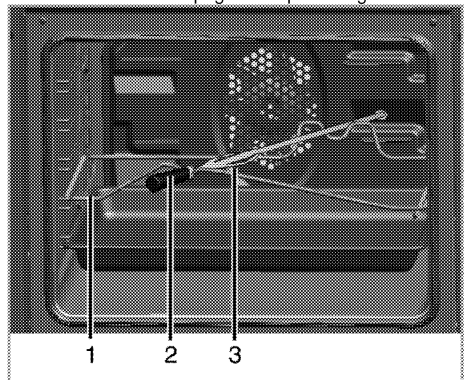
Ao usar o tabuleiro e a prateleira de arame com prateleiras telescópicas, certifique-se de que os pinos na parte traseira da prateleira telescópica oprimem-se às extremidades da prateleira e do tabuleiro.



5. Espeto de assar frango

Usado para grelhar carne, aves e peixes uniformemente.

- Encaixe a comida a ser grelhada no espeto rotativo, com os garfos.
- Coloque a estrutura do espeto rotativo dentro do forno, alinhando-a com a guia do espeto rotativo.
- Introduza a ponta afiada do espeto rotativo na guia do mesmo e coloque-o dentro da sua estrutura.
- Remova a pega do espeto ao grelhar.



1 Estrutura do espeto rotativo

2 Pega de plástico *

3 Garfo

* (Varia dependendo do modelo do produto.)

Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cabo / secção	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Categoria do gás do produto	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Tipo de gás/pressão	NG 20/20 mbar
Consumo total de gás	2,3 kW
Converter o tipo de gás / pressão ^S	LPG 30/28-30 mbar
— opcional	Propano 31/37 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Forno principal	Forno a gás
Lâmpada interior	15/25 W
Consumo de energia do grelhador	2,3 kW
Consumo de gás do forno	2,3 kW



As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.



As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Quadro dos injectores

Tipo de gás/pressão de gás	Forno a gás	GRELHADOR
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78
G 31/ 37 mbar	75	78

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.



A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.



PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.



PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação. Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

O aparelho está concebido para instalação em armários de cozinha disponíveis comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

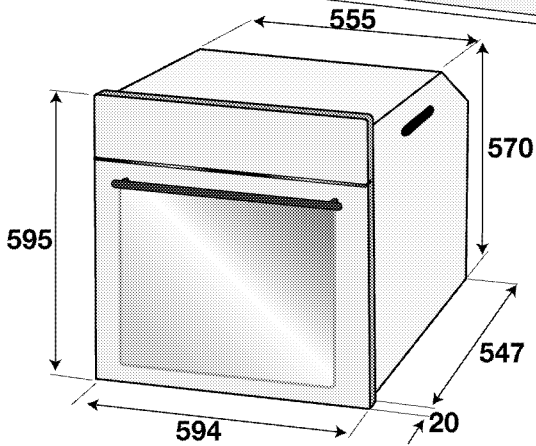
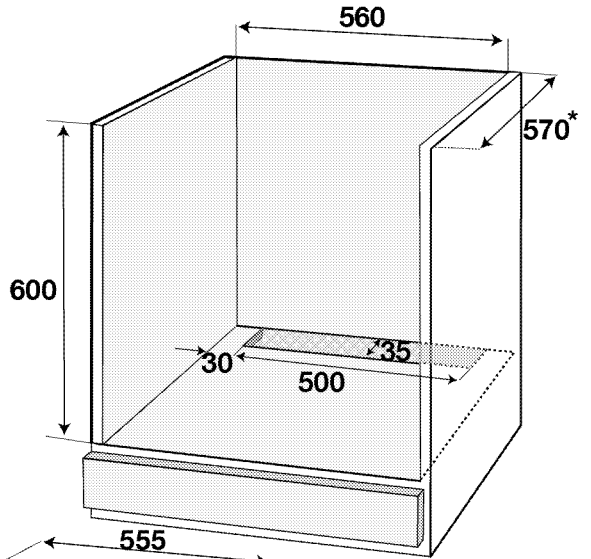
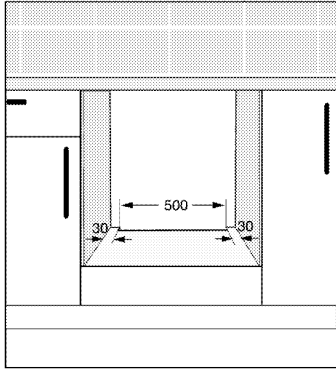
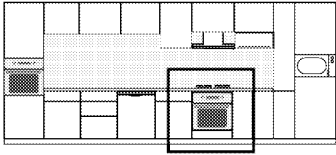
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.
- O equipamento deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.
- Para mover o forno, segure-o a partir dos orifícios para manuseamento existentes de ambos os lados.
- Antes de instalar o produto, remova todos materiais e documentos do seu interior.
- O móvel da cozinha deverá estar em conformidade com as dimensões dadas na imagem abaixo. Na parte traseira do móvel da cozinha, deverá ser cortada uma abertura com as dimensões dadas na imagem abaixo para assegurar uma ventilação suficiente.



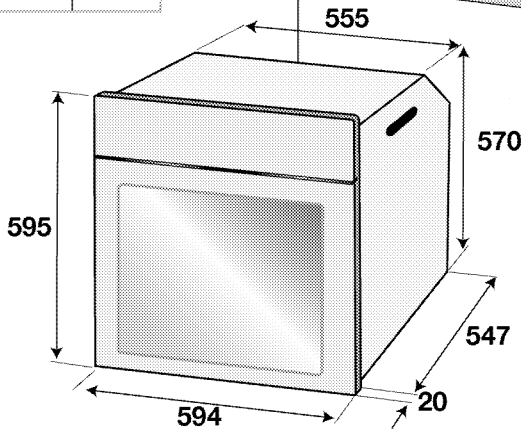
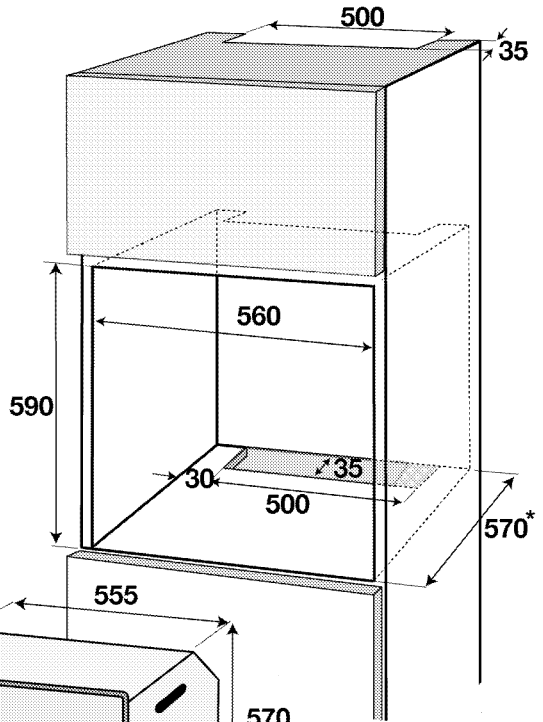
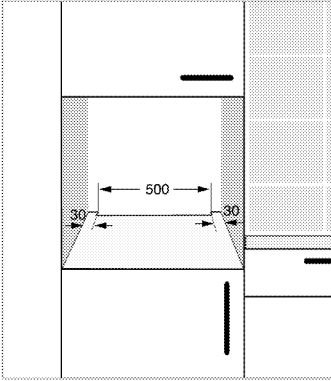
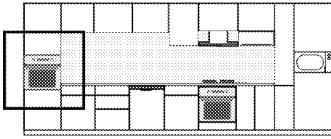
Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.



Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto.



* min.



* min.

Ventilação da divisão

Todas as divisões devem ter uma janela que abra, ou equivalente, e algumas divisões requerem também uma ventilação permanente. O ar para combustão é retirado do ar da divisão e os gases de escape são emitidos diretamente para o interior da mesma. Uma boa ventilação é essencial para o funcionamento seguro do seu aparelho.

Divisões com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior devem ter uma abertura de ventilação total com as dimensões especificadas na

tabela abaixo apresentada, que tem por base a potência total do gás do aparelho (o consumo de potência total do gás é apresentado na tabela de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura de ventilação total correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado na tabela abaixo apresentada, deve haver obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa adicional na divisão para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total do consumo total de gás do aparelho são cumpridos. A abertura de ventilação fixa pode incluir aberturas para alvenaria existente, dimensão da abertura da tubagem da tampa de extração, etc.

Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

Se a divisão onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou janela que abra diretamente para o ambiente exterior, devem ser utilizados outros produtos que tenham obrigatoriamente uma abertura de ventilação fixa, não ajustável e impossível de fechar que cumpra os requisitos de abertura de ventilação mínima total para o consumo total de gás do aparelho, conforme indicado na tabela acima apresentada. Além disso, devem ser respeitados os regulamentos adequados relativos à construção de edifícios. Quando existir mais do que um aparelho a gás numa divisão ou espaço interior, para além dos requisitos indicados na tabela acima apresentada, deve ser disponibilizada uma área de ventilação adicional. O tamanho da área de ventilação adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.

Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.

O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m³.

Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.



PERIGO:

O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. Abra a porta frontal para verificar a placa de características.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica. Há risco de choque eléctrico!



A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).



Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

Ligação de gás



PERIGO:

O produto pode ser ligado ao sistema de fornecimento de gás por uma pessoa qualificada e autorizada.
Risco de explosão ou intoxicação devido a reparações não-profissionais!
O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.



PERIGO:

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

- As condições de ajuste de gás e os valores estão indicados nos rótulos (ou no rótulo do tipo de ião).



O seu produto está preparado para gás natural (GN).

- A instalação de gás natural deverá ser preparada antes de instalar o produto.
- Deverá existir um tubo flexível na saída da instalação para a ligação de gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deverá ser fechada com um bujão cego. O Representante da Assistência Técnica removerá o bujão cego durante a ligação e ligará o seu produto através de um dispositivo de ligação directa (acoplamento).
- Certifique-se que a válvula do gás natural se encontra prontamente acessível.
- Se precisar de usar o seu produto mais tarde com um tipo de gás diferente, deve consultar o Agente de Assistência autorizada para o respectivo procedimento de conversão.

Verificação de fuga no ponto de ligação

- Certifique-se de que todos os botões no produto estão desligados. Certifique-se de que o fornecimento de gás está aberto. Prepare espuma de sabão e aplique-a sobre o ponto de

ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.

- O sabão fará bolhas de espuma se existir fuga de gás. Neste caso, inspecione de novo a ligação do gás.
- Ao invés de sabão, pode utilizar sprays comercialmente disponíveis para verificação de fugas de gás.



Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.



PERIGO:

A mangueira de gás flexível deve ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as peças móveis em torna da mesma e que não fique aprisionada quando as peças móveis se movimentam.
(por ex., gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ficar apertada.

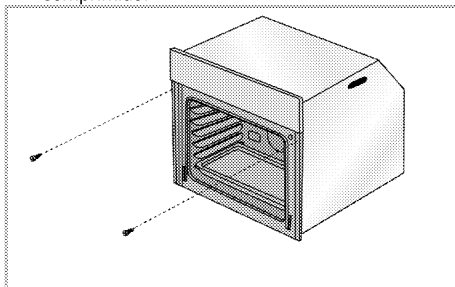


PERIGO:

A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

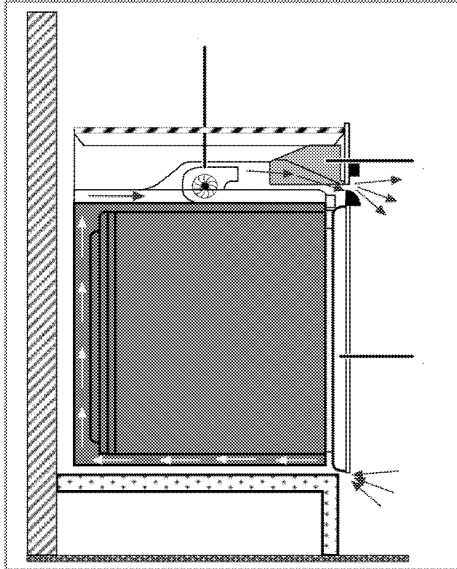
Instalar o produto

- Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o certificando-se, ao mesmo tempo, que o cabo de alimentação não está danificado e/ou comprimido.



Prenda o forno com 2 parafusos como ilustrado. Após a instalação, assegure-se de que os parafusos estão suficientemente apertados e de que o forno não se move. O forno poderá inclinar-se durante a utilização caso não seja instalado segundo as instruções e caso os parafusos não estejam suficientemente apertados.

Para produtos com ventoinha de arrefecimento (Poderá não fazer parte do seu produto.)



- 1 Ventoinha de arrefecimento
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

A ventoinha de arrefecimento incorporada arrefece tanto o compartimento embutido como a frente do produto.

A ventoinha de arrefecimento começará durante o funcionamento do forno após 10 minutos. A ventilação de ar ocorrerá entre a porta do forno e o painel de controlo. Se não funcionar, a ventoinha de arrefecimento poderá estar avariada. Nesse caso, entre em contacto com a agência de assistência técnica autorizada.



A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.

Verificação final

1. Abra o fornecimento de gás.
2. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.



A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Conversão de gás



PERIGO:

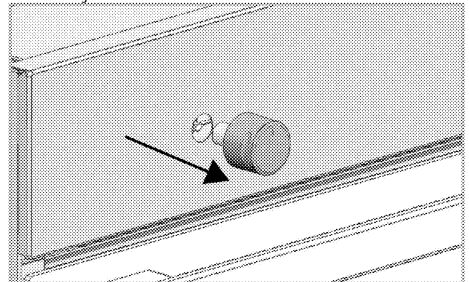
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

Para alterar o tipo de gás do seu equipamento, troque todos os injectores e execute o ajuste de chama para todas as válvulas numa posição caudal de saída reduzido.

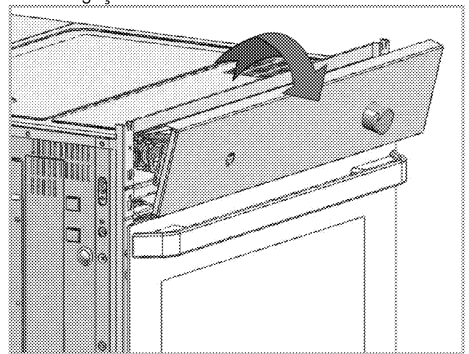
Ajuste do fluxo reduzido para o forno a gás

O ajuste do caudal reduzido é extremamente importante para um funcionamento adequado do forno. A fim de proporcionar a máxima segurança ao utilizador, estas operações deverão ser efectuadas com cuidado.

1. Retire o botão do termóstato puxando-o na sua direção.

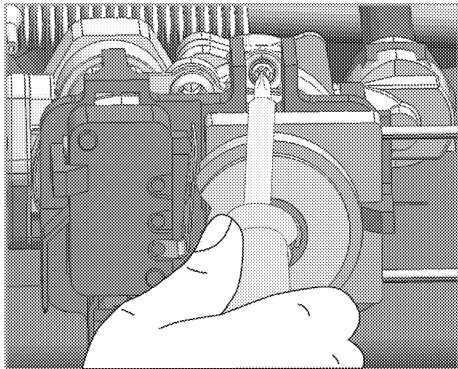


2. Desaperte os parafusos situados ao lado do painel de controlo e retire a folha debaixo do painel.
3. Solte o painel de controlo libertando-o dos dois entalhes e mantenha-o solto tendo cuidado com as ligações do cabo.



4. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama alta. O termóstato do gás é permitido para sentir o calor. Coloque-o na posição de inactivo e verifique se o tamanho da chama é reduzido.

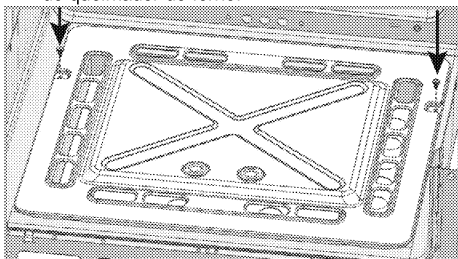
5. Ajuste a extensão da chama através do parafuso na torneira do forno. Rodar no sentido horário reduzirá a chama, rodar no sentido anti-horário, aumentará a chama.



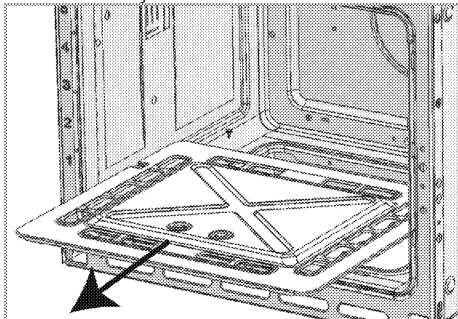
Se a temperatura do forno aumentar excessivamente, desligue o forno e chame a assistência técnica autorizada para reparar o termóstato do forno.

Substituição do injetor para o forno a gás

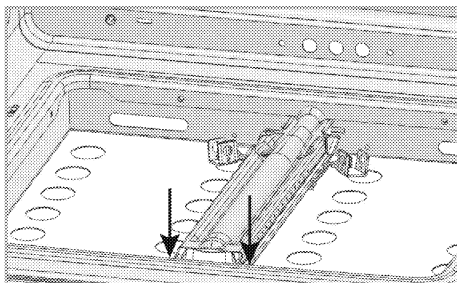
1. Abra a porta do forno.
2. Desaperte os dois parafusos localizados na tampa do queimador do forno.



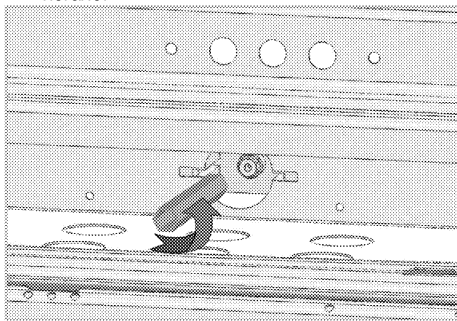
3. Retire a tampa do queimador do forno puxando-a na sua direção.



4. Desaperte os parafusos localizados no queimador do forno.



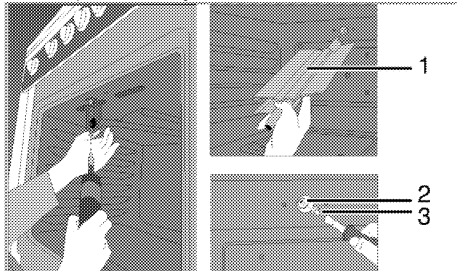
5. Retire o queimador do forno do compartimento.
6. Desaperte o injetor rodando no sentido anti-horário.



7. Adapte o novo injetor.

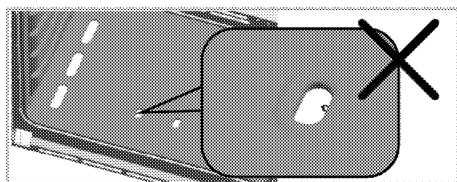
Substituição do injetor para o grelhador

1. Abra a porta da frente.
2. Desaperte o parafuso do queimador do grelhador.
3. Puxe ligeiramente o queimador do grelhador (1) para o levantar com a sua(s) ligação(ões) ligada(s) na parte de trás.
4. Desaperte o injetor rodando no sentido anti-horário.
5. Adapte o novo injetor.

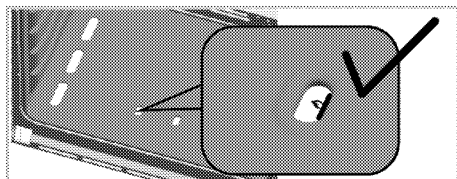


1. Queimador do grelhador
2. Suporte do injetor
3. Injetor

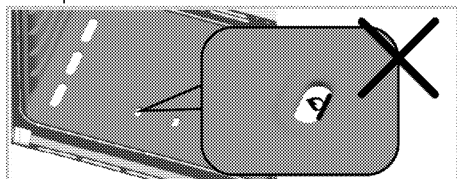
Ajuste a chama para a dimensão ideal, como mostra a figura abaixo, através do parafuso 1 na torneira do forno. Ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio reduz a chama, ao rodar no sentido contrário aos ponteiros do relógio aumenta a chama.



Se a chama for demasiado pequena,
* a temperatura do forno poderá ser demasiado baixa, o que terá um impacto negativo no desempenho da cozedura.



O tamanho ideal da chama oferece o melhor desempenho.



Se a chama for demasiado grande,
* a temperatura do forno poderá ser demasiado elevada, o que terá um impacto negativo no desempenho da cozedura.

i Após ajustar as chamas de gás, abra e feche a porta várias vezes e certifique-se de que a chama do forno não se apaga.

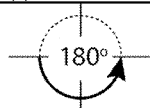
i Se o tipo de gás da unidade for alterado, a placa de características que mostra o tipo de gás da unidade também o deverá ser.

Gás Natural para butano/propano (GPL)

Butano/propano (GPL) para gás natural (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)

Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.

Desaperte o parafuso 180° (aproximadamente)

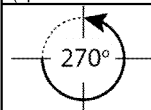


Gás Natural para butano/propano (GPL)

Butano/propano (GPL) para gás natural (G20 10mbar/ G20 13 mbar)

Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.

Desaperte o parafuso 270° (aproximadamente)

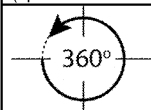


Gás Natural para butano/propano (GPL)

Butano/propano (GPL) para gás natural (G2 350 13mbar gás local da Polónia)

Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.

Desaperte o parafuso 360° (aproximadamente)



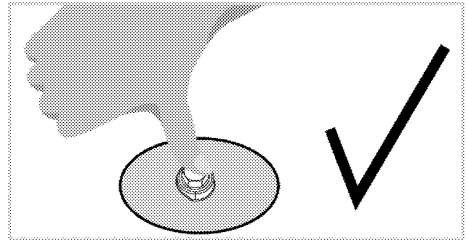
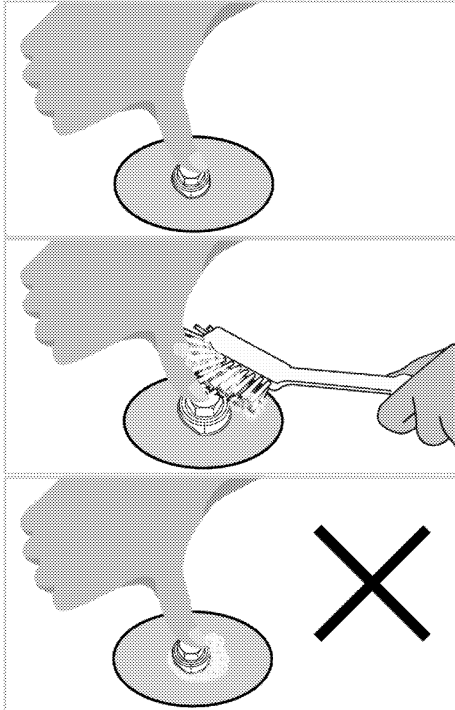
O ajuste de fluxo reduzido pode variar em função do produto, queimador e tipo de gás. Assegure que a dimensão da chama está de acordo com a figura acima.

Verificação de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão no produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Após a conversão correta dos injetores, em cada injetor deve ser verificado se existe fuga de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.
3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.
4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença.

Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.



Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.

i Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.

i Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mais do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Uso inicial

Primeira limpeza da unidade



A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno a gás

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a chama mais alta do forno a gás; consulte *Como utilizar o forno a gás, página 24*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu forno; consulte *Como utilizar o forno a gás, página 24*

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Selecciona a chama mais alta do forno com grelhador; consulte *Operar o grelhador a gás, página 26*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.



Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno



ATENÇÃO

As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas. Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.



PERIGO:

Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor. O vapor exalado pode esquentar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas de metal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Selecione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o peru e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.
- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

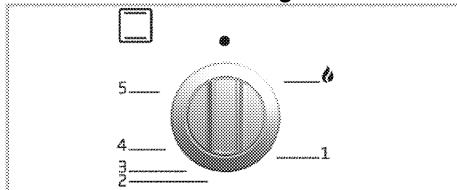
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até à prateleira inferior para recolher a gordura. Para poder deslizar o tabuleiro de pastelaria, este deve possuir um tamanho que cubra a área de grelhar por inteiro. Este tabuleiro poderá não ser fornecido com o produto. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Como utilizar o forno a gás



O forno a gás é operado através do botão de controlo do forno a gás. Na posição off (topo), o fornecimento do gás está desligado (Off).

Ligue o forno a gás

O forno a gás é acendido automaticamente através do botão de controlo do forno a gás.

1. Mantenha o botão de controlo do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário**.

- » Uma faísca de ignição é produzida e o gás é acendido.
- Mantenha premido o botão de controlo do forno a gás por mais 3 a 5 segundos.
 - Certifique-se de que há ignição e chama.
 - Selecione a potência/escala do gás pretendida para assar.
 - Se não houver electricidade, acenda o gás com o isqueiro, a partir do orifício de controlo da ignição.

PERIGO:
 Há risco de compressão de gás e explosão!
 Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cómodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

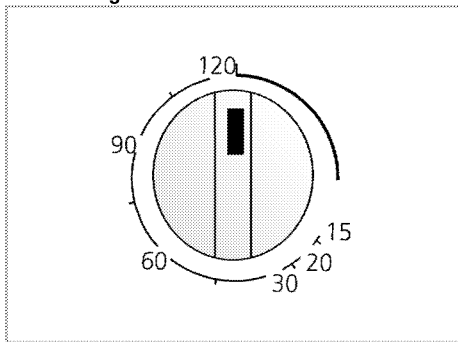
Desligar o forno a gás

- Rode o botão de controlo do forno a gás para a posição off (topo).

Tabela da temperatura do nível de gás sem ventoinha

Nível de gás	1	2	3	4	5
Temperatura em °C	165	175	190	225	280

Usar o relógio como um alarme




O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto do tempo. O relógio de alarme emitirá um sinal uma vez alcançado o tempo que definiu para o forno.

Ajustar o relógio de alarme

- Rode o botão de ajuste do tempo no sentido horário para determinar quando tempo deverá soar o alarme.

- O botão rodará no sentido anti-horário no final do tempo de cozedura e o alarme soará. O relógio do alarme não desligará o forno.

 Rode o botão de função no sentido anti-horário para a posição off para desligar o forno.

Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

'Oven lamp' (Lâmpada do forno)



O forno não está aquecido. Apenas a lâmpada do forno está acesa. Possivelmente, a ventoinha de arrefecimento externa também funcionará para evitar o aquecimento dos compartimentos. As outras funções são para cozinhar; selecione a temperatura apropriada para o seu alimento.

Espeto rotativo



O espeto rotativo encontra-se em funcionamento. É apropriado para assar pedaços de carne.

Tabela de tempos de cozedura



A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo.



Capacidade máxima de carga para o tabuleiro do forno: 4 kg (8.8 lb).



Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Posicione os pratos sobre o tabuleiro de pastelaria para prevenir derrames dentro da base do forno e manter o forno limpo.

Cozer no forno e assar - sem ventilador

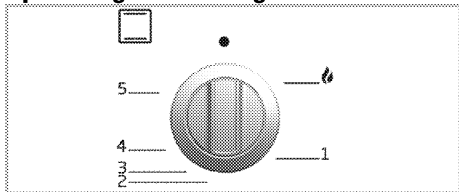
Alimento	Acessório a utilizar	Pré- aquecimento *	Nível de inserção	Posição do botão de controlo	Tempo de cozedura
Tarte de maçã	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tarte de frutas	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tarte	Prato metálico preto redondo com 20 cm de diâmetro na grelha de arame***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Bolinhos	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pastelaria	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	3	45...55 min.
Bolo	Forma para bolos na grelha de arame**	10 min.	4	1...2	50...70min.
Biscoitos	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Borrego assado	Tabuleiro padrão**	10 min.	3...4	15 min. 5 / max. depois 3	70...90 min.
Rosbife	Tabuleiro padrão**	10 min.	3...4	20 min. 5 / max. depois 3	75...90 min.
Perú	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	20 min. 5 / max. depois 3	100...120 min.
Aves	Tabuleiro padrão**	10 min.	3	15 min. 5 / max. depois 3	90...100 min.
Guisados	Tabuleiro padrão**	10 min.	3...4	1...2	90...120 min.
Peixe	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macarrão	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Sanduíche Vitória	Tabuleiro padrão**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Tabuleiro padrão**	10 min.	5	3	20...25 min.

* em posição do botão de controlo 5

** Estes acessórios poderão não ser fornecidos com o produto.

*** Estes acessórios não são fornecidos com o produto. São acessórios que estão disponíveis comercialmente.

Operar o grelhador a gás



O grelhador é operado com o botão de controlo do grelhador. Na posição desligado (topo), o gás não é fornecido.

A porta do forno deve permanecer aberta ao grelhar.



ATENÇÃO

As superfícies quentes podem causar queimaduras! Mantenha as crianças afastadas do produto.

A porta do forno permanece ligeiramente inclinada quando totalmente aberta e, por isso, pode ser atingido por salpicos.

Ligar o grelhador

O grelhador a gás é acendido automaticamente com o botão de controlo do grelhador.

1. Abra a porta do forno.
2. Mantenha o botão **premiado** e rode-o **no sentido horário** até o símbolo do grelhador.
3. Uma fâsca de ignição é produzida e o gás é acendido.

4. Mantenha o botão premido por mais 3 a 5 segundos.
5. Certifique-se que o grelhador é acendido.
6. Se a electricidade for cortada, acenda o queimador do grelhador com um isqueiro ou semelhante.



PERIGO:

Há risco de compressão de gás e explosão! Não tente acender o gás por mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender em 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Areje o cómodo antes de voltar a tentar acender o queimador. Há risco de compressão de gás e explosão!

Desligar o grelhador

1. Rode o botão de controlo do grelhador para a posição Off (superior).



Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.

Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Função do espeto rotativo

Quando a função do espeto rotativo é seleccionada, o motor do espeto rotativo começa a rodar.

- Após seleccionar a função do espeto rotativo, espete a carne ou o frango no espeto.
- Introduza o espeto rotativo na ranhura do motor de rotação localizado na parede do fundo do forno.
Encaixe o espeto na sua estrutura.
- Coloque a estrutura na prateleira correspondente do forno.
- Coloque um tabuleiro numa das prateleiras inferiores para recolher a gordura. Verta um pouco de água no tabuleiro para facilitar a limpeza.
- **Não se esqueça de remover a pega de plástico do espeto.**
- Ao completar a cozedura, encaixe a pega de plástico e retire o alimento do forno.

Tabela de tempos de cozedura



Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.



A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo.

Grelhar com grelhador a gás


Alimento	Preparação/definição	Tempo de grelhagem [#]
Torrar produtos de pão	3..10 min.
Pequenos pedaços de carne, salsichas, bacon, etc.	15..20 min.
Costeletas, fatias de presunto, pedaços de frango, etc.	Frango com a grelha de arame virada para cima	20..25 min.
Peixes inteiros, filetes de peixe, douradinhos	Peixe inteiro e filetes de peixe colocados na base do recipiente do grelhador.	10..20 min.
Peixe panado	15..20 min.
Produtos de batata pré-cozidos	15..20 min.
Pizza	Colocado na base do recipiente do grelhador.	12..15 min.
Grelhar/Aquecer os alimentos	Prato colocado directamente na base do compartimento do grelhador.	8..10 min.


[#] dependendo do tamanho e da espessura

6 Manutenção e cuidados


Informações gerais


A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

 **PERIGO:**
Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

 **PERIGO:**
Deixe que o produto arrefeça antes de limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!


- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contêm ácido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

 Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar o painel de controlo

Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

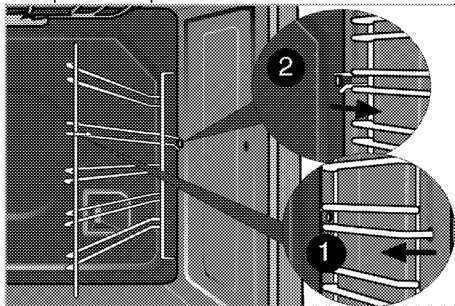
 Se o seu produto estiver equipado com botões/teclas, não remova as teclas de controlo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral (Varia dependendo do modelo do produto.)

(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

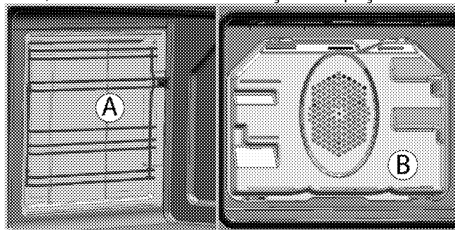
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Paredes catalíticas


(Esta funcionalidade é opcional. Poderá não fazer parte do seu produto.)

As paredes laterais interiores (A) e/ou a parede traseira (B) do seu produto poderão estar revestidas de esmalte catalítico. As paredes catalíticas apresentam uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. Graças à sua estrutura perfurada, as superfícies catalíticas absorvem a gordura e, quando a superfície atinge o ponto de saturação, começa a brilhar. Nesse caso, recomenda-se a substituição das peças.



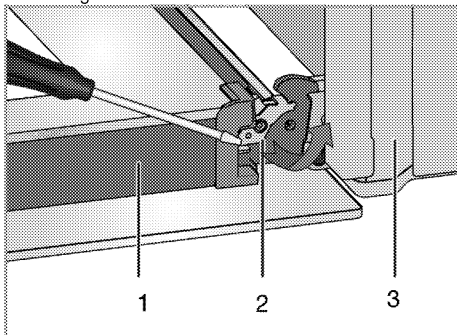
Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

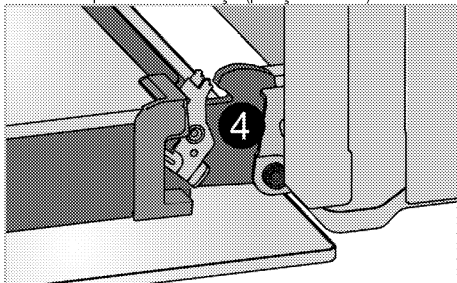
 Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

Remover a porta do forno

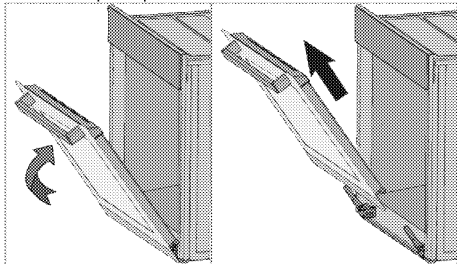
1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta
- 2 Bloqueio da dobradiça (posição fechada)
- 3 Forno
- 4 Bloqueio da dobradiça (posição aberta)



3. Desloque a porta frontal até ao meio.



4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

i Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Substituir a lâmpada do forno



PERIGO:

Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico.

As superfícies quentes podem causar queimaduras!



Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 °C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.



A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.



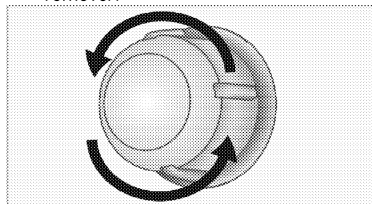
A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.



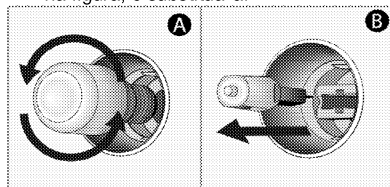
As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperaturas acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Se a sua lâmpada do forno for do tipo (A), apresentado na figura abaixo, retire-a, rodando conforme demonstrado, e substitua-a. Se esta for do tipo (B), puxe e retire-a, conforme apresentado na figura, e substitua-a.



4. Instale a tampa de vidro.

7 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abra a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está dobrada. >>> *Instale correctamente a mangueira do gás.*

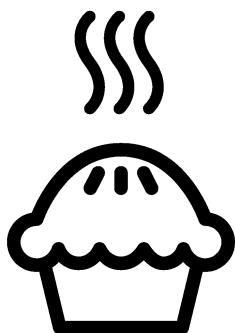


Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR

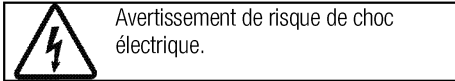
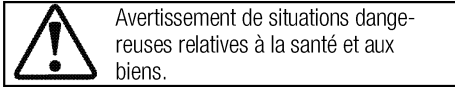
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de le conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation. Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale..... 4
 Sécurité lors de l'installation du gaz 4
 Sécurité électrique 6
 Sécurité du produit 7
 Utilisation prévue 9
 Sécurité des enfants 9
 Mise au rebut de l'ancien appareil 10
 Elimination des emballages 10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble..... 11
 Contenu de l'emballage..... 12
 Caractéristiques techniques..... 13
 Tableau des injecteurs 13

3 Installation 14

Avant l'installation..... 14
 Installation et branchement..... 17
 Conversion du gaz 19
 Déplacement ultérieur 22

4 Préparation 23

Conseils pour faire des économies d'énergie 23
 Première utilisation..... 23
 Premier nettoyage de l'appareil 23
 Première cuisson 23

5 Utilisation du four 24

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 24
 Utilisation du four à gaz 24
 Modes de fonctionnement 25
 Tableau des temps de cuisson 26
 Utilisation du grill à gaz..... 26
 Tableau des temps de cuisson 27

6 Maintenance et entretien 28

Généralités 28
 Nettoyage du bandeau de commande..... 28
 Nettoyage du four..... 28
 Retirer la porte du four 29
 Remplacement de l'ampoule du four 29

7 Recherche et résolution des pannes 30

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que

par des personnes habilitées et qualifiées.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 14.*
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien

agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

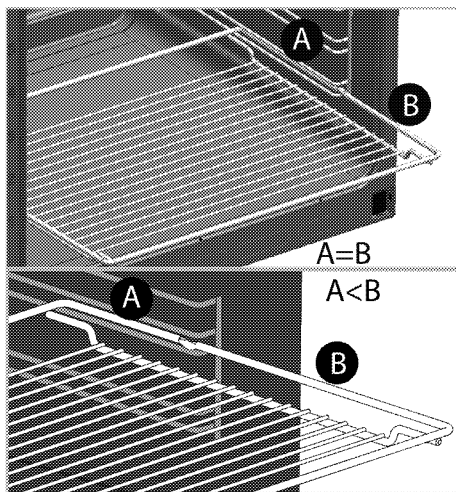
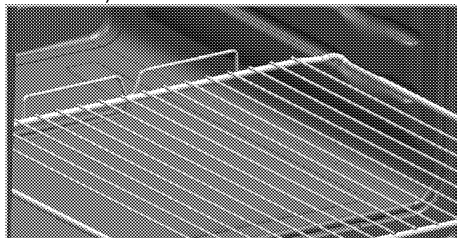
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre

clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.

- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.

Pour que votre appareil soit fiable:

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson.

Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart

de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible. Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable d'enfants en bas âge.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

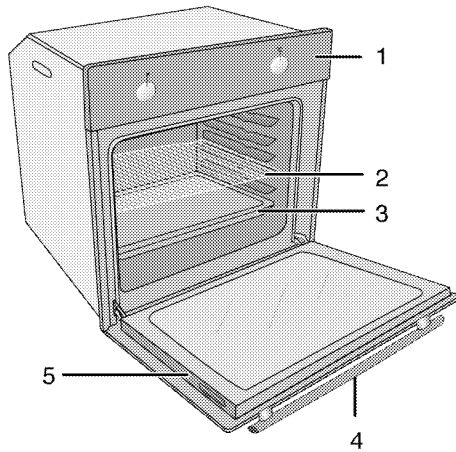
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

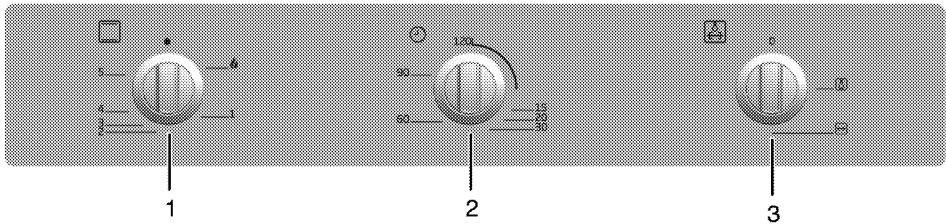
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Grille
- 3 Lèche-frite

- 4 Poignée
- 5 Porte



- 1 Manette du four
- 2 Minuteur mécanique
- 3 Ampoule et Bouton du tournebroche

Contenu de l'emballage

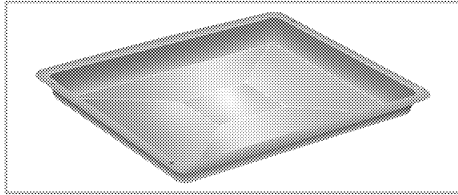


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

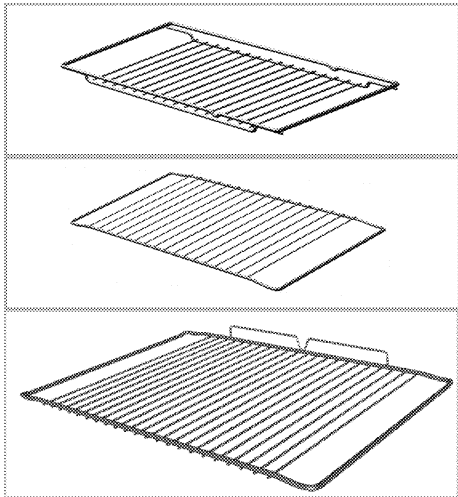
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille métallique

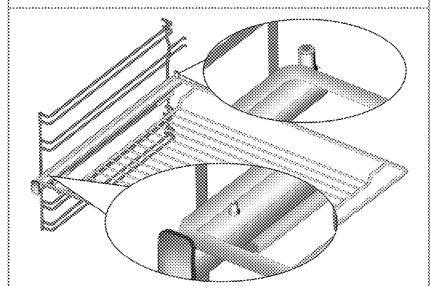
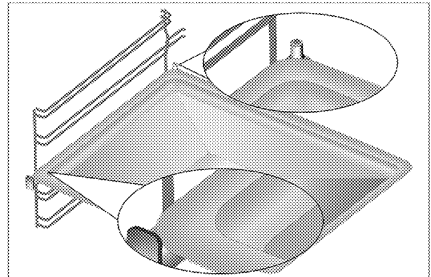
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

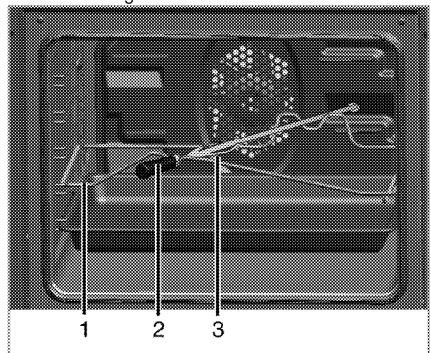
Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



5. Rôtissoire

Utilisée pour faire griller la viande, les volailles et le poisson de manière uniforme sur tous les côtés.

- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
- Placez le châssis du tournebroche dans le four dans l'alignement du moteur d'entraînement du tournebroche.
- Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans le moteur d'entraînement du tournebroche et placez ce dernier sur son châssis.
- Retirez la poignée du tournebroche quand le grill est en route.



1 Châssis du tournebroche

2 Poignée en plastique *

3 Broche

* (Varie en fonction du modèle de four.)

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Catégorie de produit à gaz	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Type /pression de gaz	NG 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	2.3 kW
Type / pression de conversion au gaz ^S	LPG 30/28-30 mbar
— en option	Propane 31/37 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Four principal	Four à gaz
Ampoule interne	15/25 W
Consommation énergétique du grill	2.3 kW
Consommation de gaz du four	2.3 kW

** Reportez-vous à *Installation*, page 14.



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Type /pression de gaz	Four à gaz	GRILL
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78
G 31/ 37 mbar	75	78

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

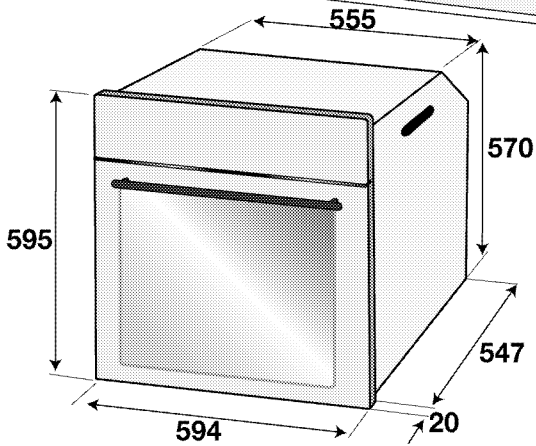
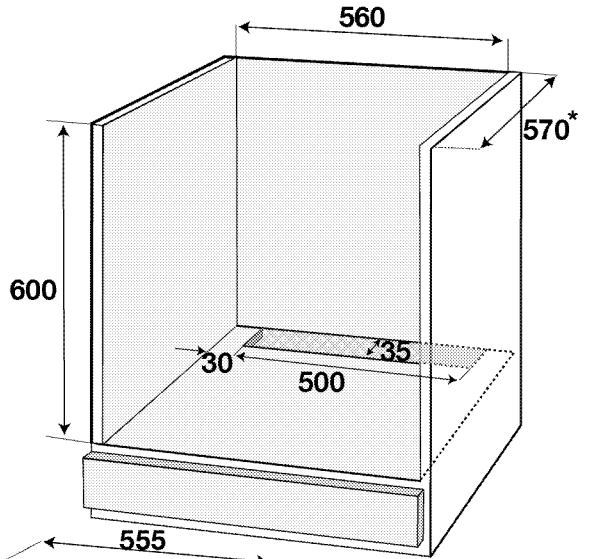
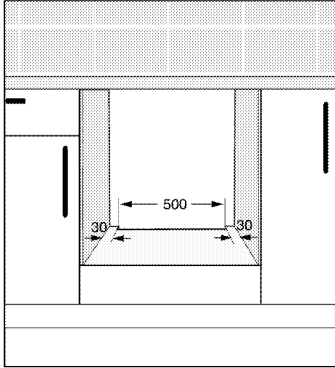
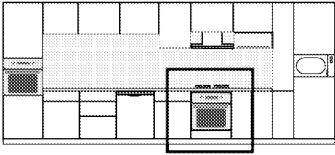
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.
- Tenez le four par les encoches présentes sur les deux côtés pour le déplacer.
- Avant d'installer le produit, retirez tous les matériaux et documents à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. À l'arrière du meuble de cuisine, découpez une ouverture aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous pour assurer une ventilation suffisante.



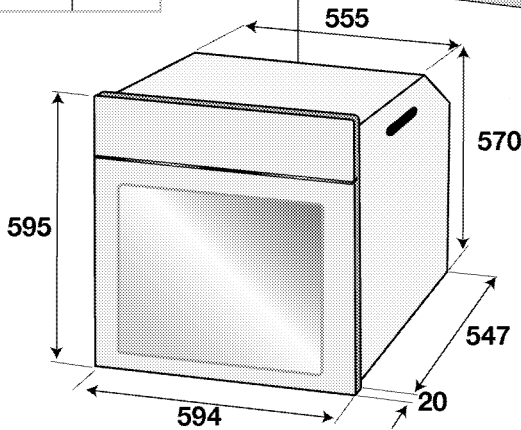
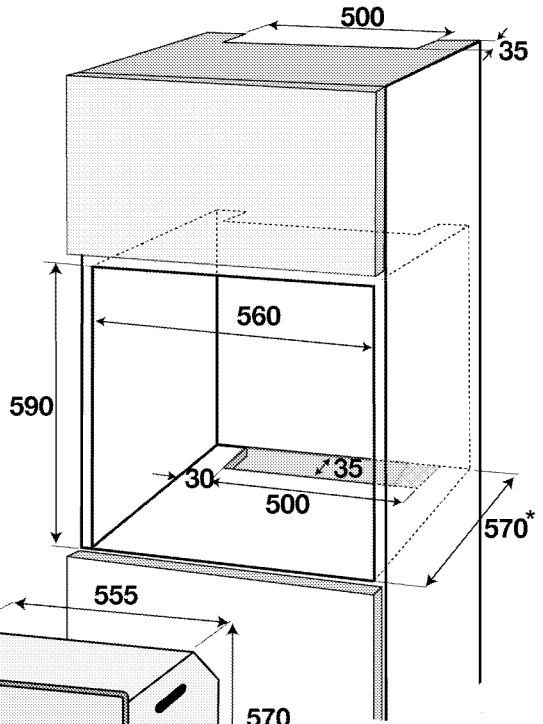
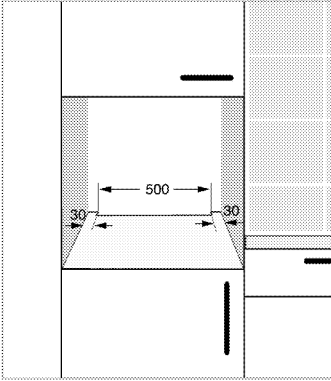
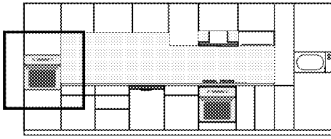
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



* min.



* min.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau

ci-dessous en fonction de la puissance aéraluque totale de l'appareil (la puissance aéraluque totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la

dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz. Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !



La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

i Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Raccordement au gaz

DANGER:
L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.
Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)

i Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse

savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.

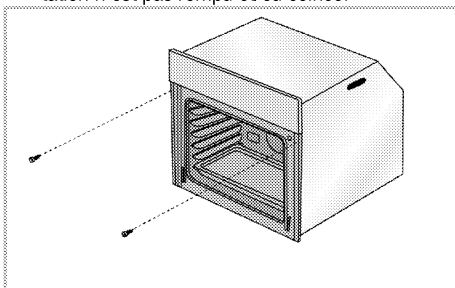
i N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

DANGER:
Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent.
(exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.

DANGER:
Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

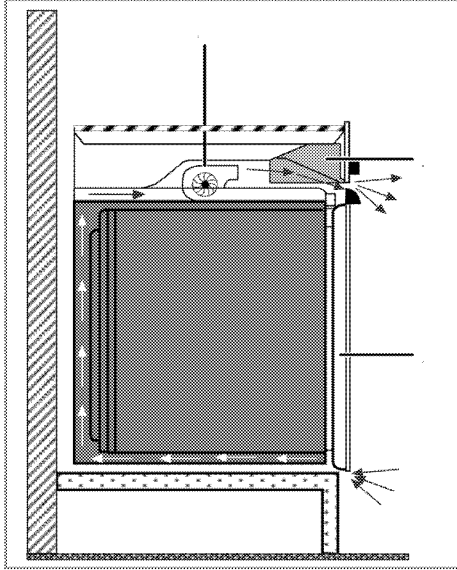
Installation des produits

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration. Après l'installation, assurez-vous que les vis sont suffisamment serrées et que le four ne bouge pas. Le four peut basculer pendant l'utilisation s'il n'est pas installé conformément aux instructions et si les vis ne sont pas suffisamment serrées.

Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement se déclenche 10 minutes après la mise en route du four. La ventilation se fera entre la porte du four et le bandeau de commande. Si ça ne fonctionne pas, il peut s'agir d'une défaillance du ventilateur de refroidissement. Dans ce cas, contactez les services compétents de l'agence.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz



DANGER:

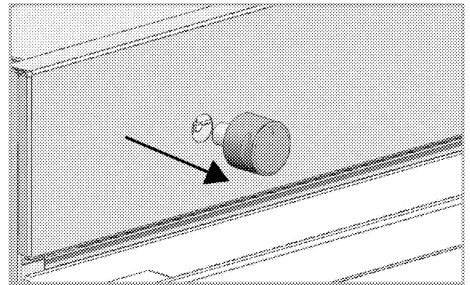
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz. Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

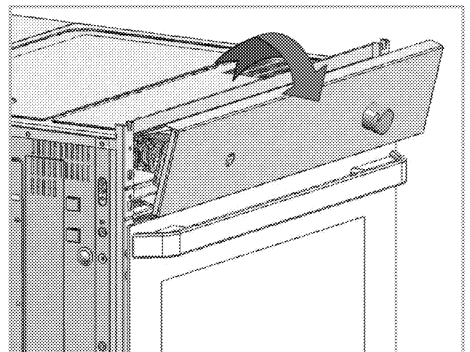
Réglage de débit réduit pour le four du gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de régler le débit réduit. Afin d'assurer la sécurité optimale de l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Enlevez la molette de réglage du thermostat en tirant vers vous.

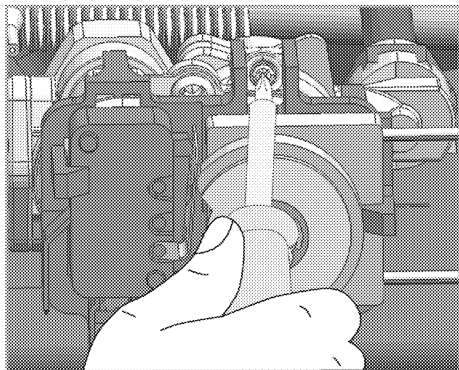


2. Enlevez les vis situées sur le côté du bandeau de commande et retirez la plaque inférieure du bandeau.
3. Libérez le bandeau de commande en le débloquent des deux encoches et dégagez-le de ses câbles connectés.



4. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position de flamme supérieure. Le thermostat de commande de gaz permet de contrôler la chaleur. Ramenez-la à la plus faible position et vérifiez que la taille de la flamme est réduite.

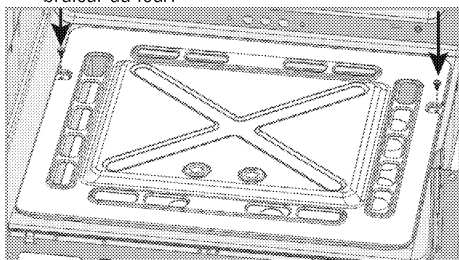
- Réglez la hauteur de la flamme à l'aide de la vis située sur la valve du four. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.



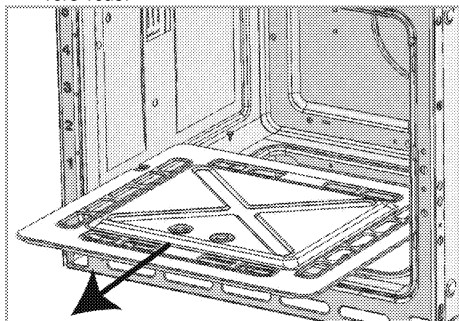
i Si la température du four augmente de façon excessive, éteignez-le et contactez le service d'entretien pour la réparation du thermostat.

Changez l'injecteur du four à gaz.

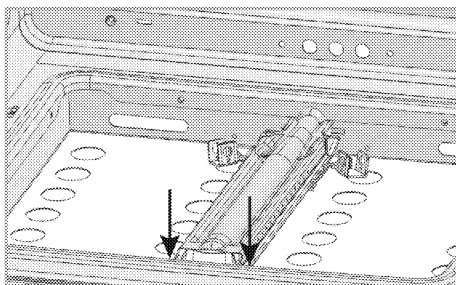
- Ouvrez la porte du four.
- Sortez les deux vis situées sur le couvercle du brûleur du four.



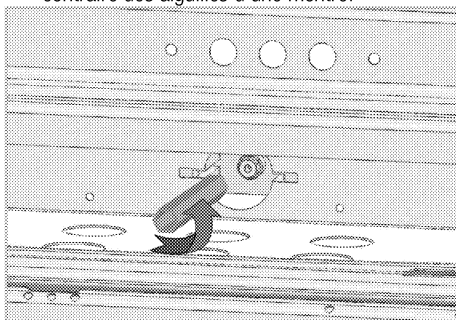
- Enlevez le couvercle du brûleur du four en tirant vers vous.



- Dévissez les vis situées sur le brûleur du four.



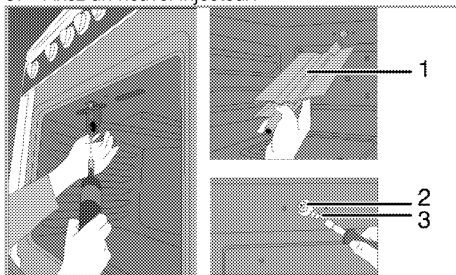
- Otez le brûleur du four de son logement.
- Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



- Fixez un nouvel injecteur.

Changez l'injecteur du grill.

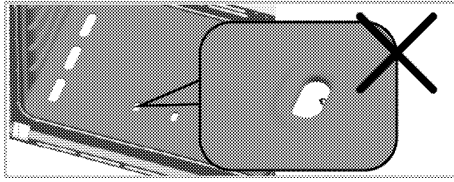
- Ouvrez la porte.
- Desserrez la vis du brûleur de grill.
- Poussez légèrement le brûleur du grill (1) afin de le soulever avec son/ses raccord(s) sur le côté arrière connecté.
- Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Fixez un nouvel injecteur.



- Brûleur de grill
- Support d'injecteur
- Injecteur

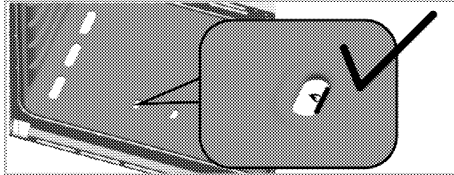
Réglez la flamme à une hauteur optimale comme indiqué sur la figure ci-dessous, à l'aide de la vis 1 sur le robinet du four. Tournez dans le sens horaire pour

réduire la flamme et dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme.

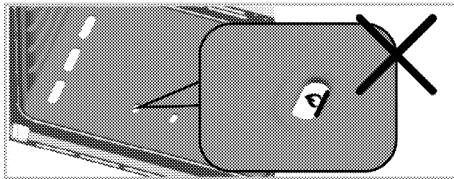


Si la flamme est trop petite,

* la température du four peut être trop basse, affectant négativement les performances de cuisson.



Une longueur de flamme idéale fournit les meilleures performances.



Si la flamme est trop grande,

* la température du four peut être trop élevée, affectant négativement les performances de cuisson.

i Après avoir réglé la flamme de gaz, ouvrez et fermez la porte à plusieurs reprises et assurez-vous que la flamme du four ne s'éteint pas.

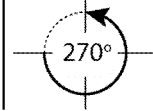
i Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Gaz naturel à butane/propane (GPL)

Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G20 10mbar/ G20 13 mbar)

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis de 270° (environ)

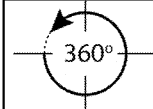


Gaz naturel à butane/propane (GPL)

Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G2 350 13mbar gaz local polonais)

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis de 360° (environ)



i Le réglage minimum de flux peut varier en fonction de l'appareil, du brûleur ou du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur de la flamme correspond à la figure ci-dessus.

Vérification de fuites aux injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

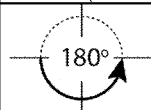
1. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.

Gaz naturel à butane/propane (GPL)

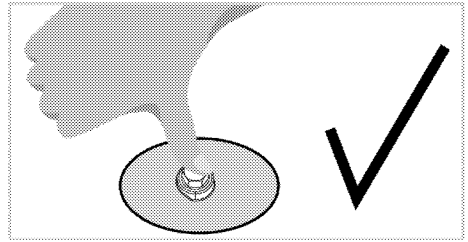
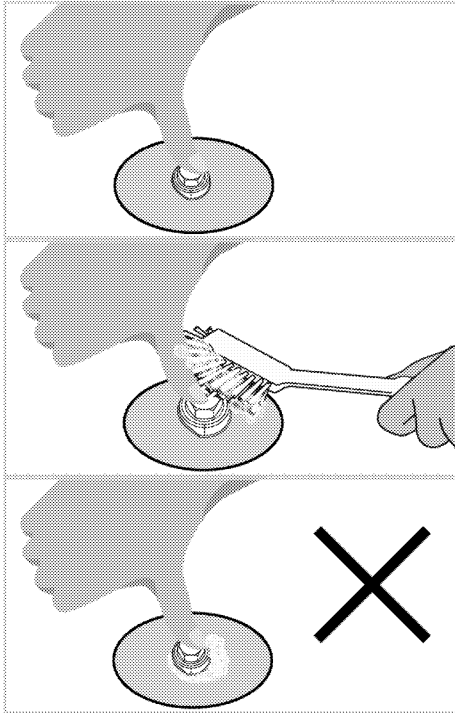
Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis de 180° (environ)





4. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

	Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
	Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de

production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*.

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à grill ; voir *Utilisation du grill à gaz, page 26*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

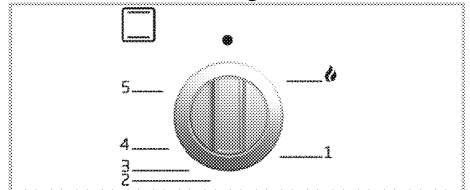
Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez l'étagère métallique ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur l'étagère, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. La plaque de cuisson à glisser doit pouvoir couvrir toute la surface du grill. Cette plaque peut ne pas être fournie avec le produit. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four à gaz



Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.


Allumage du four à gaz

Le four à gaz est allumé automatiquement à l'aide de la manette de commande du four à gaz.

1. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée et tournez-la dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- » Une étincelle d'allumage est produite et le gaz s'enflamme.
- Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
 - Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
 - Réglez la puissance de cuisson/ gaz souhaitée.
 - S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.

DANGER:



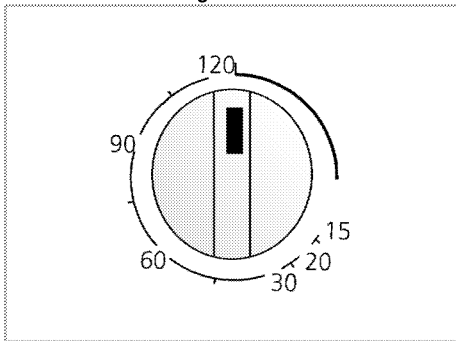
Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

Arrêt du four à gaz

- Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position arrêt (haut).
- Diagramme de la température du niveau de gaz sans ventilateur.

Niveau de gaz	1	2	3	4	5
Température en °C	165	175	190	225	280


Utilisation de l'horloge comme alarme



L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.

Définir l'alarme

- Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour déterminer la durée de la sonnerie de l'alarme.
- La manette tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la fin du temps de cuisson et l'alarme résonnera. L'alarme n'éteint pas le four.



Tournez la manette Fonction dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur Arrêt pour arrêter le four.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Ampoule du four



Le four n'est pas chauffé. Seule la lampe du four est allumée
Le ventilateur de rafraîchissement externe fonctionnera aussi pour éviter la surchauffe des compartiments. Les autres fonctions servent à la cuisson ; sélectionnez la température adaptée au type de nourriture.

Tournebroche



Le grill et le tournebroche sont en marche. Adapté pour les grillades et la rôtisserie de petits morceaux de viande.

Tableau des temps de cuisson



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.



Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Placez les plats sur du papier sulfurisé pour empêcher des écoulements sur la base du four et garder le four propre.

Cuisson au four et rôtisserie - sans ventilateur

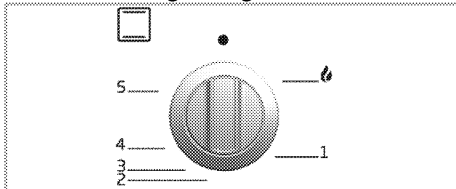
Aliments	Accessoires à utiliser	Préchauffage *	Niveaux de d'insertion	Position de manette de contrôle	Temps de cuisson
Tourte aux pommes	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tarte aux fruits	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tourte	Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Cookies	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pâtisserie	Plaque standard**	10 min.	4	3	45...55 min.
Gâteau	Moule à cake sur grille métallique***	10 min.	4	1...2	50...70 min.
Biscuits	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Agneau rôti	Plaque standard**	10 min.	3...4	15 min. 5 / max. puis 3	70...90 min.
Rôti de bœuf	Plaque standard**	10 min.	3...4	20 min. 5 / max puis 3	75...90 min.
Dinde	Plaque standard**	10 min.	3	20 min. 5 / max. puis 3	100...120 min.
Volaille	Plaque standard**	10 min.	3	15 min. 5 / max. puis 3	90...100 min.
Ragoûts	Plaque standard**	10 min.	3...4	1...2	90...120 min.
Poisson	Plaque standard**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macaronis	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Victoria sandwich (Génoise)	Plaque standard**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Plaque standard**	10 min.	5	3	20...25 min.

* en position de la manette de contrôle 5

** Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

*** Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

Utilisation du grill à gaz



Le grill est activé avec la manette de contrôle du grill. En position Arrêt (indicateur vers le haut), il n'y a pas d'alimentation en gaz.

La porte du four doit restée ouverte pendant le grill.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.

Allumage du grill

Le four à gaz s'allume automatiquement avec la manette de contrôle du grill.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez la manette enfoncée et tournez-la **dans le sens des aiguilles d'une montre** sur le symbole grill.
3. Une étincelle d'allumage se produit et le gaz s'enflamme.

4. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes de plus.
5. Vérifiez que le grill est allumé.
6. Si l'électricité est coupée, allumez le brûleur du grill avec un briquet ou une allumette.



DANGER:

Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

Extinction du grill

1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Fonction tournebroche

Lorsque le mode tournebroche est sélectionné, le moteur du tournebroche commencera à tourner.

- Après avoir sélectionné la fonction tournebroche, embrochez la viande ou le poulet.
- Insérez le tournebroche dans son encoche dans le moteur de rotation situé sur la paroi arrière du four.
Placez la tournebroche dans le cadre de la broche.
- Placez le cadre sur le châssis du four choisi.
- Placez une plaque sur l'un des châssis inférieur pour recueillir la graisse. Mettez de l'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.
- **N'oubliez pas d'enlever la poignée en plastique du tournebroche.**
- Quand la cuisson est achevée, attachez la poignée en plastique et enlevez votre plat du four.

Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Grillade avec le grill à gaz

Aliments	Préparation/réglage	Temps de grill [#]
Faire griller du pain	3..10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.	15..20 min.
Côtelettes, tranches de jambon fumé, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille dans la position retournée.	20..25 min.
Poisson entier, filets de poissons, bâtonnets de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés sur le fond de la lèche-frite.	10..20 min.
Poisson pané	15..20 min.
Produits pré-cuits à base de pommes de terre	15..20 min.
Pizza	Placés dans la base de la lèche-frite.	12..15 min.
Faire dorer/griller des aliments	Plat posé directement au fond du compartiment grill.	8..10 min.

[#] selon la taille et l'épaisseur

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.



Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

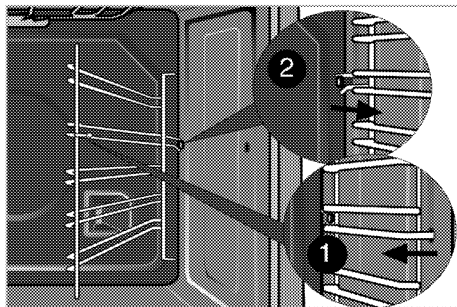
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

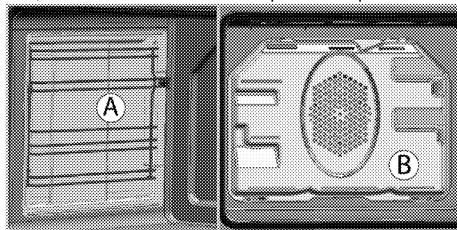
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.



Nettoyage de la porte du four.

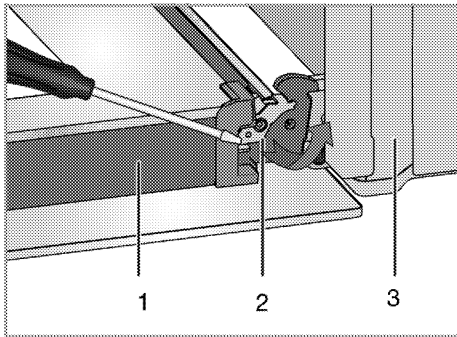
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



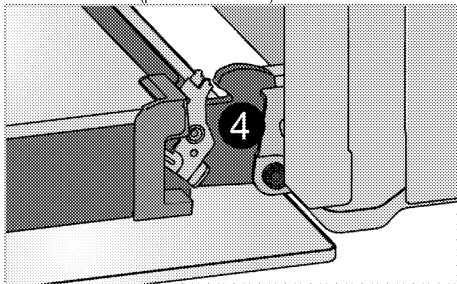
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

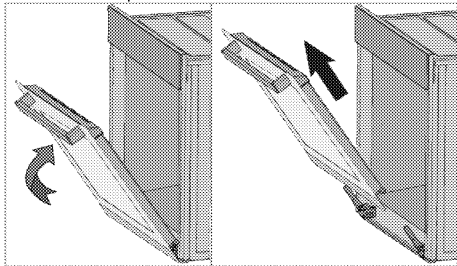
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

i Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !



Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.



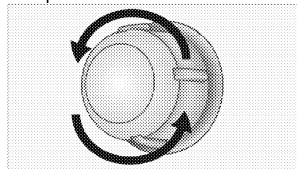
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



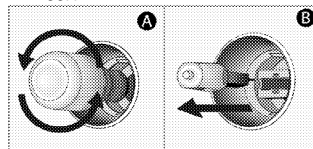
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

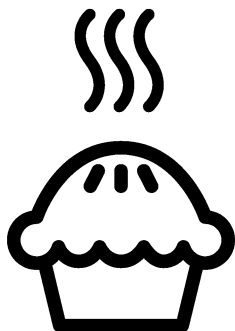


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Horno empotrado

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

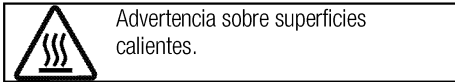
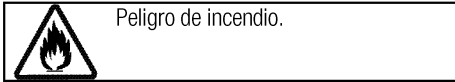
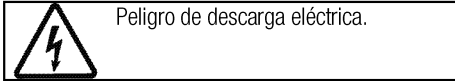
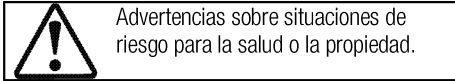
Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario.

Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4

Seguridad general..... 4
 Seguridad al trabajar con gas 4
 Seguridad eléctrica 6
 Seguridad del producto 7
 Uso previsto 9
 Seguridad de los niños 9
 Eliminación del aparato 10
 Eliminación del material de embalaje 10

2 Información general 11

Resumen..... 11
 Contenidos del paquete..... 12
 Especificaciones técnicas 13
 Tabla de inyectores 13

3 Instalación 14

Antes de la instalación 14
 Instalación y conexión 17
 Conversión del tipo de gas..... 19
 Eliminación del aparato 22

4 Preparaciones 23

Consejos para ahorrar energía 23
 Uso por primera vez 23
 Primera limpieza de la unidad 23
 Primer calentamiento 23

5 Cómo usar el horno 24

Información general sobre horneado, asado y gratinado 24
 Cómo usar el horno de gas 24
 Modos de funcionamiento..... 25
 Tabla de tiempos de cocción..... 26
 Cómo utilizar el gratinador de gas 26
 Tabla de tiempos de cocción..... 27

6 Mantenimiento y cuidados 28

Información general..... 28
 Limpieza del panel de control..... 28
 Limpieza del horno 28
 Retirada de la puerta del horno 29
 Sustitución de la lámpara del horno..... 29

7 Resolución de problemas 31

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca

del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad al trabajar con gas

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a

- cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
 - Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación, pág. 14*
 - PRECAUCIÓN: El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
 - Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por el fabricante o cuando sea necesario.
 - Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
 - Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.
 - Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.

- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

Qué hacer en caso de oler a gas

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse

completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.

- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica ni la de gas estén en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.
- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

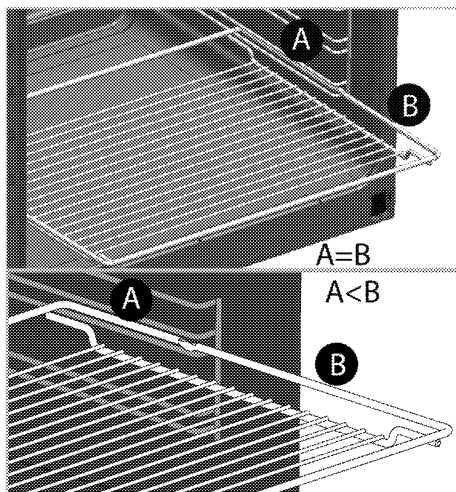
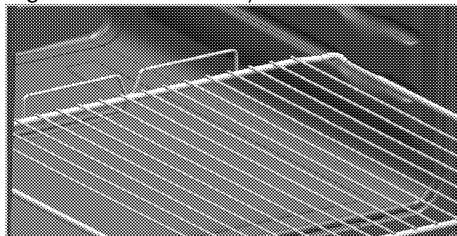
Seguridad del producto

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.

- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.
- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- El asa del horno no es un secador de toallas. No cuelgue en ella toallas, guantes o productos textiles similares cuando la función de gratinador se esté utilizando con la puerta abierta.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel

para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para

ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia

- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.

- Está disponible un protector adicional que evita el contacto con la puerta del horno. Instale esa pieza en caso de presencia de niños.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

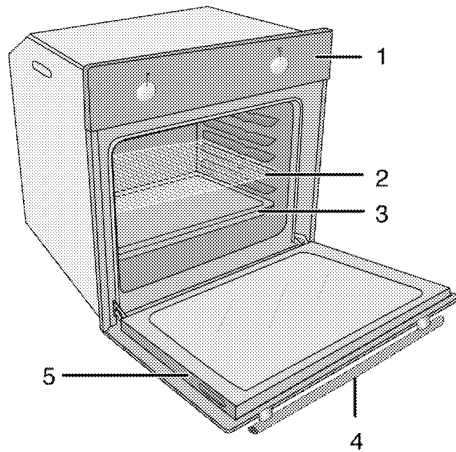
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

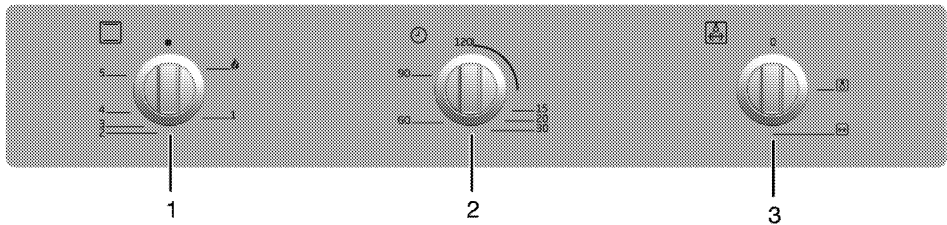
2 Información general

Resumen



- 1 Panel de control
- 2 Rejilla de alambre
- 3 Bandeja

- 4 Asa
- 5 Puerta



- 1 Mando del horno
- 2 Temporizador mecánico
- 3 Botón de la lámpara y del asador giratorio

Contenidos del paquete

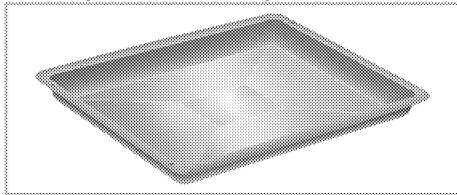


Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

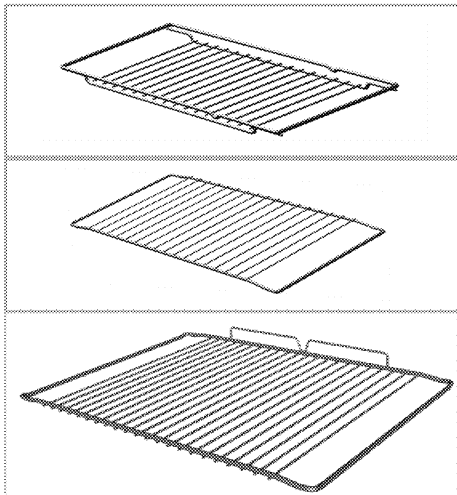
2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



3. Parrilla de alambre

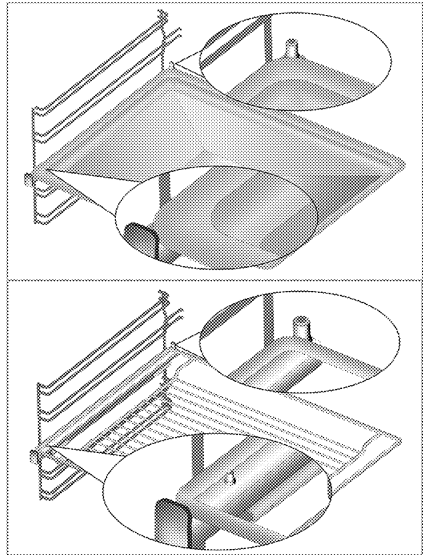
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.



4. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

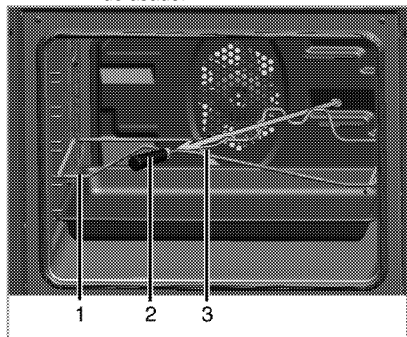
Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estantes telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



5. Pollo a l'ast

Utilizado para asar carnes, aves y pescados uniformemente desde todos los lados.

- Coloque en el asador giratorio las piezas que desee asar a la parrilla mediante las horcas.
- Coloque el marco del asador giratorio en el horno alineándolo con el motor de arrastre del asador giratorio.
- Inserte el borde afilado del asador giratorio en el motor de arrastre del asador giratorio y deposite el asador giratorio sobre su marco.
- Retire el asa del asador durante el proceso de asado.



1 Marco del asador giratorio

2 Asa de plástico *

3 Horca

* (Varía en función del modelo del producto.)

Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Categoría de producto de gas	Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+
Tipo/presión del gas	NG 20/20 mbar
Consumo total de gas	2.3 kW
Conversión del tipo/presión de gas ^S	LPG 30/28-30 mbar
— opcional	Propano 31/37 mbar - NG 20/13 mbar
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 570 mm
Horno principal	Horno de gas
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.3 kW
Consumo de gas del horno	2.3 kW

** Vea *Instalación*, pág. 14.



Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.



Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

Tabla de inyectores

Tipo de gas / presión del gas	Horno de gas	PARRILLA
G 20/13 mbar	128	128
G 20/20 mbar	110	115
G 30/28-30 mbar	75	78
G 31/ 37 mbar	75	78

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.



La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.



PELIGRO:

La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.



PELIGRO:

Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

Antes de la instalación

El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el

aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

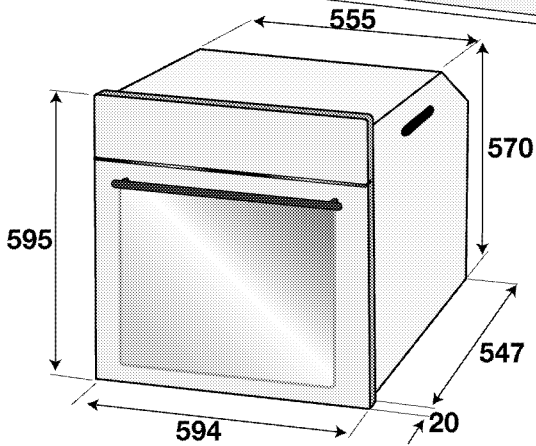
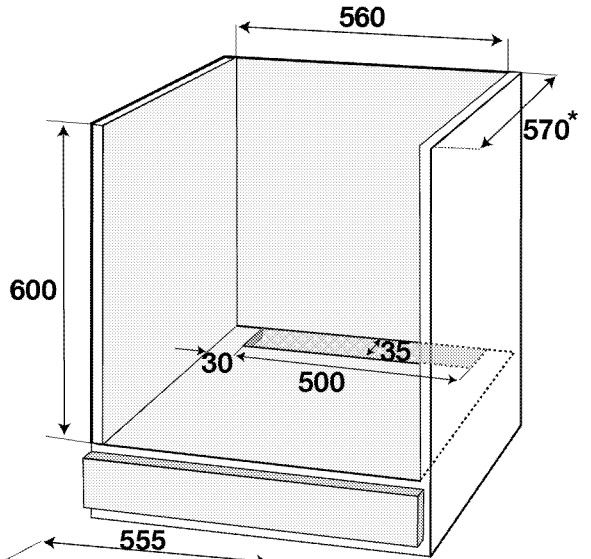
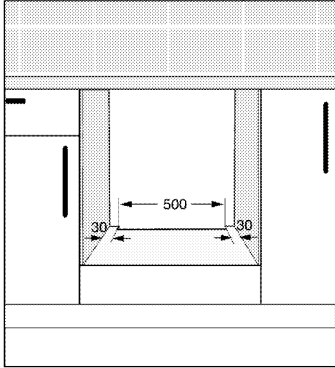
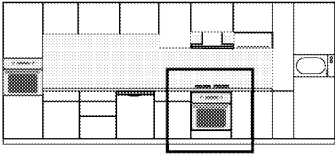
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.
- Mantenga el horno alejado de las ranuras para manipularlo por ambos lados para poder moverlo.
- Antes de instalar el producto, retire todos los materiales y documentos del interior.
- Los muebles de cocina deben cumplir con las dimensiones indicadas en la siguiente figura. En la parte trasera de los muebles de cocina, se debe efectuar una abertura con las dimensiones indicadas en la siguiente figura para garantizar una ventilación suficiente.



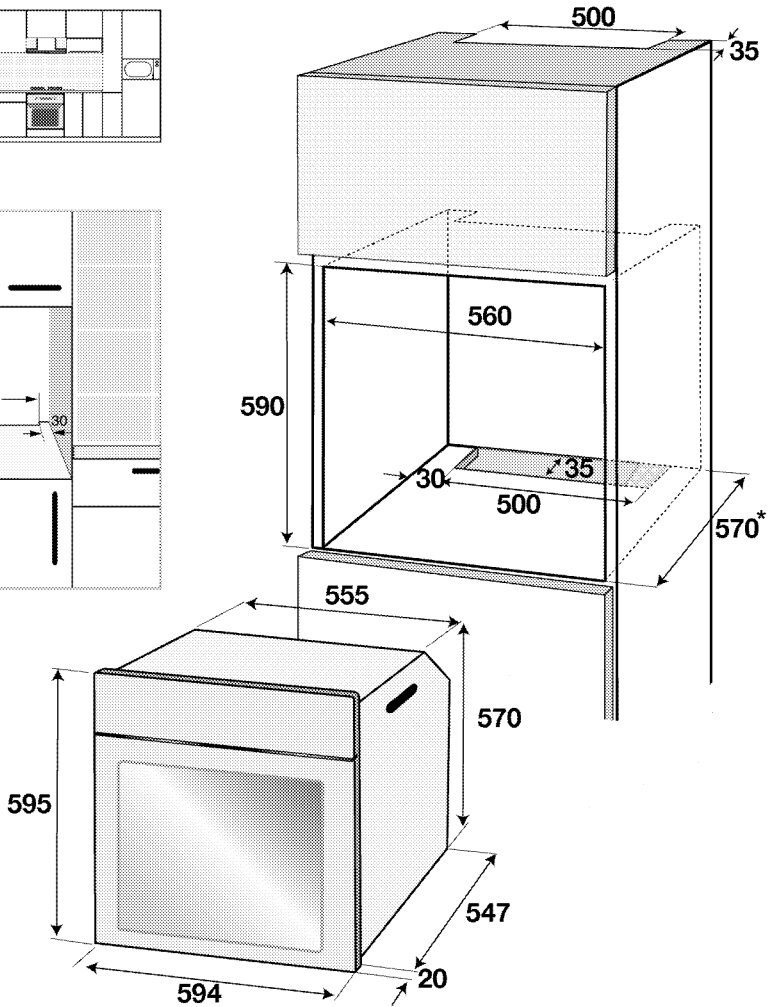
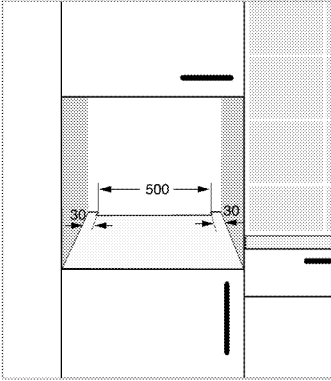
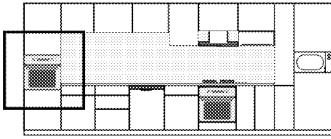
No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.



No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.



* min.



* min.

Ventilación de la estancia

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total

con las dimensiones especificadas en la siguiente tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.

Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas.

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada.

El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m³.

No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.



PELIGRO:

La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".



PELIGRO:

Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.



El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).



Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Conexión al suministro de gas



PELIGRO:

Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas.

Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



PELIGRO:

Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).



Su aparato está preparado para gas natural (GN).

- Antes de proceder a instalar el aparato, es preciso que prepare la instalación del gas natural.
- La salida de la conexión de gas natural de su aparato debe disponer de un tubo flexible cuyo extremo debe cerrarse con un tapón ciego. El técnico de asistencia retirará el tapón ciego durante la instalación y conectará su aparato por medio de un dispositivo de conexión recta (acoplamiento).
- Asegúrese de que la válvula del gas natural se encuentre realmente accesible.
- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el procedimiento de conversión pertinente.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que

el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.

- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.



Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.



PELIGRO:

La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen.

(p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.



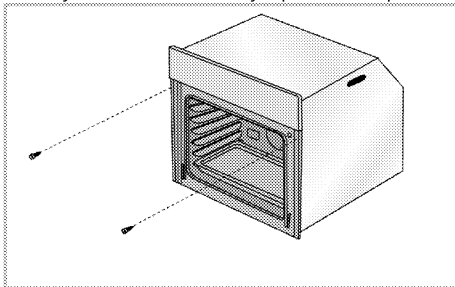
PELIGRO:

El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.

Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

Instalación del producto

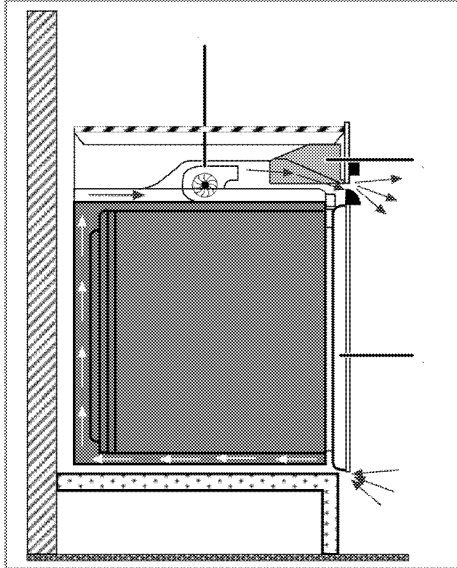
- Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración.

Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instrucciones y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador de enfriamiento se encenderá durante el funcionamiento del horno después de 10 minutos. La ventilación de aire será entre la puerta del horno y el panel de control. Si no funciona, el ventilador de refrigeración podría estar defectuoso. En caso de contacto con la agencia de servicio autorizado.

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.



El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Comprobación final

1. Abra la espita de de suministro de gas.
2. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

Conversión del tipo de gas



PELIGRO:

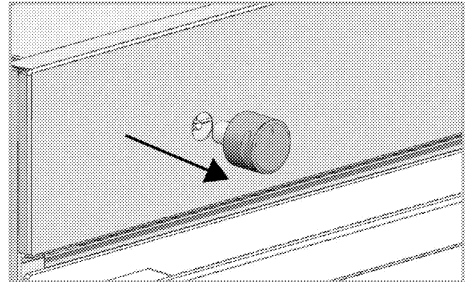
Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

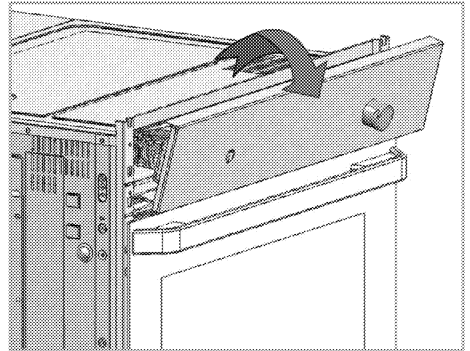
Ajuste del caudal mínimo para el horno de gas

El ajuste del caudal mínimo es extremadamente importante para un adecuado funcionamiento del horno. Con el fin de proporcionar la máxima seguridad al usuario, es preciso realizar estas operaciones con el máximo cuidado.

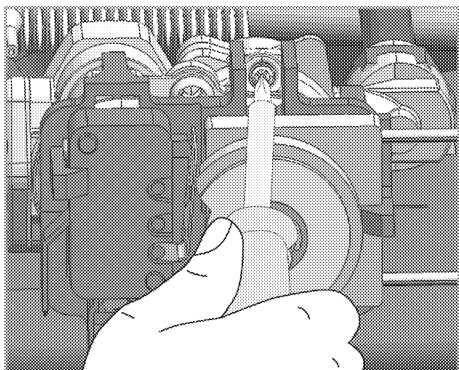
1. Retire el mando del termostato tirando de él hacia usted.



2. Desatornille los tornillos ubicados al lado del panel de control y retire la hoja inferior del panel.
3. Suelte el panel de control sacándolo de las dos muescas y déjelo suelto, teniendo cuidado con las conexiones eléctricas.



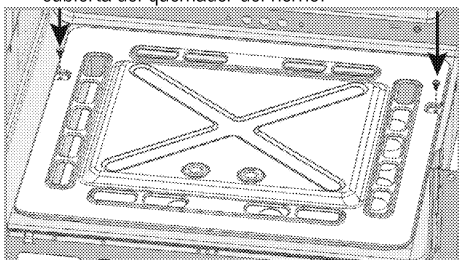
4. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama alta. El termostato del gas puede detectar el calor. Lleve el termostato a la posición inactiva y compruebe si el tamaño de la llama se reduce.
5. Ajuste la longitud de la llama por medio del tornillo de la espita del horno. Al girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj la llama se reduce, mientras que al girarlo en sentido contrario, la llama aumenta.



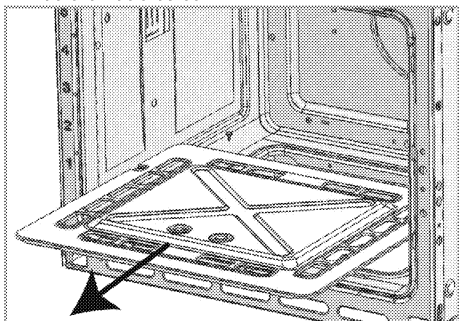
Si la temperatura del horno se incrementa de forma excesiva, apague el horno y llame al servicio técnico autorizado para que repare el termostato del horno.

Sustitución del inyector del horno de gas

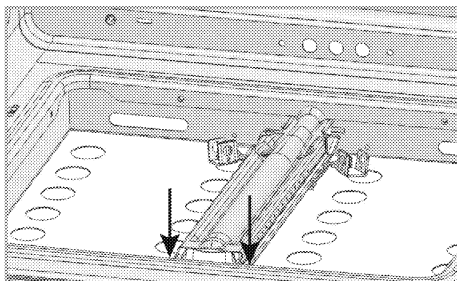
1. Abra la puerta del horno.
2. Desatornille los dos tornillos ubicados en la cubierta del quemador del horno.



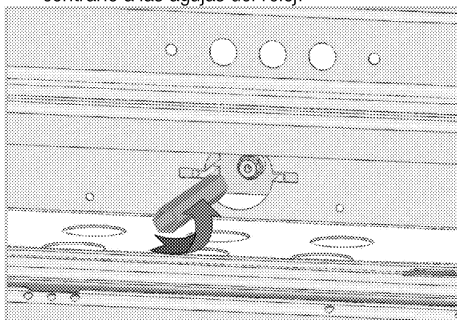
3. Retire la cubierta del quemador del horno tirando de ella hacia usted.



4. Desatornille los dos tornillos ubicados en el quemador del horno.



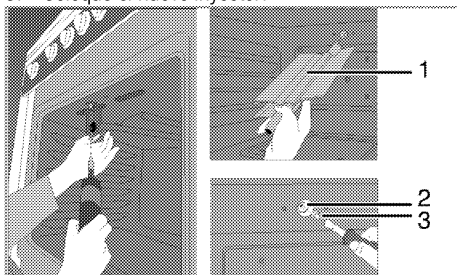
5. Extraiga el quemador del horno de su carcasa.
6. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.



7. Coloque el nuevo inyector.

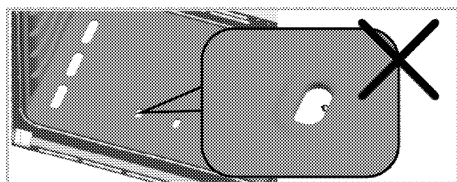
Sustitución del inyector del gratinador

1. Abra la puerta delantera.
2. Desatornille el tornillo del quemador del gratinador.
3. Tire suavemente del quemador del gratinador (1) para separarlo, junto con su(s) conexión(es), de la parte trasera conectada.
4. Desenrosque el inyector girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Coloque el nuevo inyector.

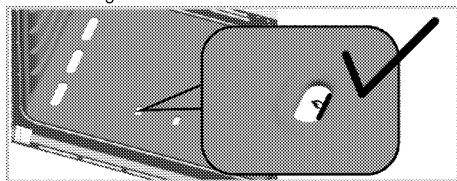


- 1 Quemador del gratinador
- 2 Soporte del inyector
- 3 Inyector

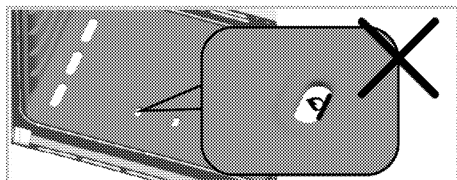
Ajuste la llama a una longitud óptima como se muestra en la figura de abajo por medio del tornillo 1 de la espita del horno. Al girarlo en el sentido de las agujas del reloj se reduce la llama, mientras que al girarlo en sentido contrario, la llama aumenta.



Si la llama es demasiado pequeña,
* La temperatura del horno puede ser demasiado baja, por lo que el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.



La longitud de llama ideal proporciona el mejor rendimiento.



Si la llama es demasiado grande,
* La temperatura del horno puede ser demasiado alta, por lo que el rendimiento de cocción puede verse afectado negativamente.

i Después de hacer el ajuste de la llama de gas, abra y cierre la puerta repetidamente y asegúrese de que la llama del horno no se apague.

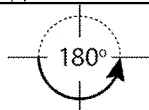
i Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

Gas natural a butano/propano (LPG)

Butano/propano (LPG) a gas natural (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)

Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Afloje el tornillo
180°
(aproximadamente)

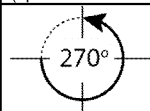


Gas natural a butano/propano (LPG)

Butano/propano (LPG) a gas natural (G20 10mbar/ G20 13 mbar)

Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Afloje el tornillo
270°
(aproximadamente)

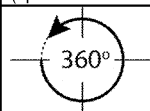


Gas natural a butano/propano (LPG)

Butano/propano (LPG) a gas natural (G2 350 13mbar Gas local de Polonia)

Apriete el tornillo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

Afloje el tornillo
360°
(aproximadamente)



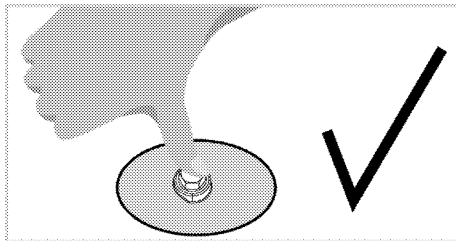
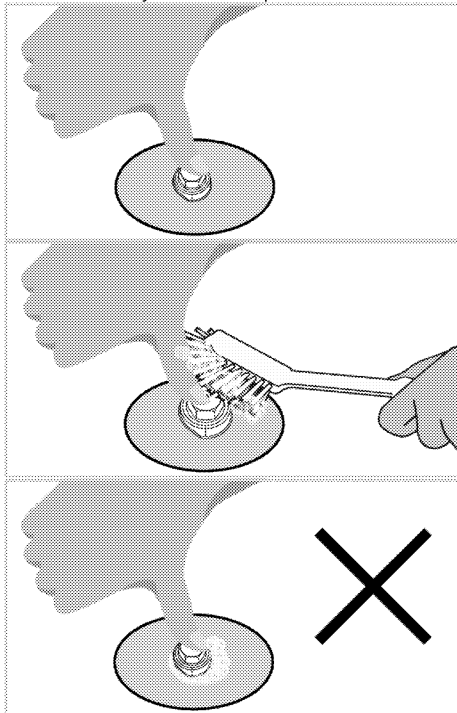
El ajuste de flujo reducido puede variar en función del producto, tipo de quemador y gas. Asegúrese de que la longitud de la llama corresponde a la figura de arriba.

Comprobación de fugas en los inyectores

Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, cada uno de ellos debe ser revisado por si hay fugas de gas.



1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador está en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.
3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.
4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No

utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.

	No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
	Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez

Primera limpieza de la unidad



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno de gas

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno de gas; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 24.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
5. Apague el horno; vea *Cómo usar el horno de gas*, pág. 24.

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la llama más alta del horno gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador de gas*, pág. 26.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes.

Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



PELIGRO:

Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.
- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

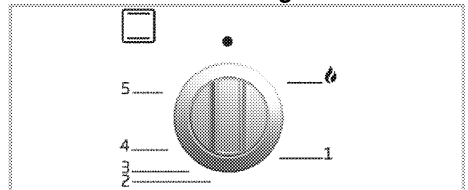
- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. La bandeja de horneado a introducir debe tener el tamaño suficiente para cubrir toda el área de horneado. Es posible que esta bandeja no se suministre junto con el electrodoméstico. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo usar el horno de gas




El horno de gas se manipula a través de su mando de control. En la posición de apagado (posición superior), el suministro de gas está cortado.

Encendido del horno de gas

El horno de gas se enciende automáticamente mediante su mando de control.

- Mantenga el mando de control del horno pulsado, y gírelo **en sentido contrario a las agujas del reloj**.
» Se generará una chispa que prenderá el gas.
- Mantenga pulsado el mando de control del horno entre 3 y 5 segundos más.
- Asegúrese de que el gas haya prendido y haya una llama presente.
- Seleccione la potencia de horneado y la marca de gas que desee.
- En caso de que no haya suministro eléctrico, prenda el gas aplicando el encendedor al orificio de control del encendido.

PELIGRO:

 Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.
 No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

Apagado del horno de gas

- Gire el mando de control del horno hacia la posición de apagado (posición superior).
Cuadro de temperaturas del gas sin ventilador

Nivel de gas	1	2	3	4	5
Temperatura en °C	165	175	190	225	280

Ajuste del reloj alarma

- Gire el mando de ajuste horario hacia la derecha para fijar el periodo durante el cual alarma sonará.
- El mando girará hacia la izquierda al final del tiempo de cocción y la alarma sonará. El reloj alarma no apaga el horno.



Gire el mando de función hacia la izquierda hasta la posición de apagado para apagar el horno.

Modos de funcionamiento

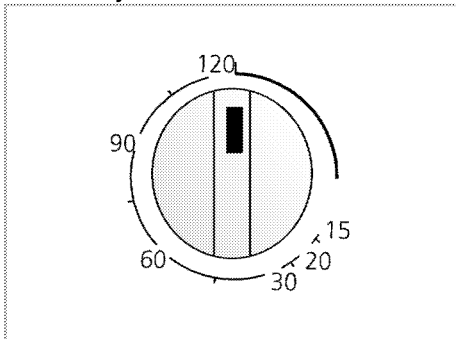
El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Lámpara del horno



El horno no está caliente. Sólo se enciende la luz del horno. Posiblemente, el ventilador externo se pondrá en marcha para evitar que los compartimentos se calienten. Las demás funciones son para cocinar; seleccione la temperatura adecuada para el alimento.

Uso del reloj como alarma



El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El reloj alarma emitirá una señal acústica una vez el tiempo programado se agote.

Tabla de tiempos de cocción



El primer estante del horno es el estante inferior.



Carga máxima de la bandeja del horno: 4 kg (8,8 lbs).



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Coloque los platos en una bandeja de horneado para evitar las salpicaduras en el horno y ayudar a mantener el horno limpio.

Horneado y asado - sin ventilador

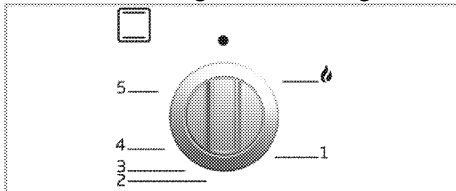
Alimento	Accesorio a utilizar	Pre calentamiento *	Nivel de inserción	Posición del mando de control	Tiempo de cocción
Tarta de manzana	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tarta de frutas	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Tarta	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre***	10 min.	4	1...2	60...70 min.
Galletas	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Repostería	Bandeja estándar**	10 min.	4	3	45...55 min.
Tarta	Molde de pastel sobre parrilla de alambre***	10 min.	4	1...2	50...70min.
Galletas	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Cordero asado	Bandeja estándar**	10 min.	3...4	15 min. 5 / máx. A continuación: 3	70...90 min.
Ternera asada	Bandeja estándar**	10 min.	3...4	20 min. 5 / máx. A continuación: 3	75...90 min.
Pavo	Bandeja estándar**	10 min.	3	20 min. 5 / máx. A continuación: 3	100...120 min.
Aves	Bandeja estándar**	10 min.	3	15 min. 5 / máx. A continuación: 3	90...100 min.
Cocidos	Bandeja estándar**	10 min.	3...4	1...2	90...120 min.
Pescado	Bandeja estándar**	10 min.	4	3	35...45 min.
Macarrones	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	50...60 min.
Sandwich Victoria	Bandeja estándar**	10 min.	4	1...2	25...35 min.
Pizza	Bandeja estándar**	10 min.	5	3	20...25 min.

* en la posición del mando de control 5

** Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

*** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Cómo utilizar el gratinador de gas



El gratinador se maneja mediante el mando de control del gratinador. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas.

La puerta del horno debe permanecer abierta durante el gratinado.



ADVERTENCIA

Las superficies calientes pueden causar quemaduras. Mantenga a los niños alejados del producto.

La puerta del horno permanece ligeramente inclinada al abrirla completamente, lo que evita que las posibles salpicaduras puedan alcanzarle.

Encendido del gratinador

El gratinador de gas se enciende automáticamente mediante el mando de control del gratinador de gas.

1. Abra la puerta del horno.
2. Mantenga el mando pulsado y gírelo **hacia la derecha** hasta el símbolo del gratinador.
3. Se generará una chispa que prenderá el gas.

4. Mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más.
5. Asegúrese de que el gratinador haya prendido.
6. Si hay un corte del fluido eléctrico, encienda el quemador del gratinado con un encendedor o una cerilla.



PELIGRO:

Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

No intente que el gas prenda durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende en el plazo de 15 segundos, apague el mando y espere 1 minuto. Ventile la estancia antes de volver a intentar encender el quemador. Existe el riesgo de que el gas se comprima y explote.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de control del gratinador hacia la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Función del asador giratorio

Cuando se selecciona la función de vuelco, el motor de giro de la cabina comenzará a girar.

- Después de seleccionar la función Tumpit, ensarta la carne o pollo en el asador.
- Inserte el espetón en la ranura del motor giratorio ubicado en la pared trasera del horno. Coloque el espetón sobre el marco de asador giratorio.
- Coloque el marco en el estante pertinente del horno.
- Coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores con el fin de recoger la grasa. Ponga algo de agua en la bandeja para facilitar su posterior limpieza.
- **No olvide retirar el asa de plástico del espetón.**
- Cuando la cocción haya finalizado, coloque el asa de plástico en el espetón y retire los alimentos del horno.

Tabla de tiempos de cocción



Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.



El primer estante del horno es el estante inferior.

Asado a la parrilla o gratinado con gratinador de gas

Alimento	Preparación	Tiempo de asado *
Tostado de pan y derivados	3...10 min.
Pequeñas piezas de carne, salchichas, bacon, etc.	15...20 min.
Chuletas, jamón, piezas de pollo, etc.	Pollo con la rejilla de alambre al revés.	20...25 min.
Pescados enteros, filetes de pescado, varitas de pescado	Pescados enteros y filetes de pescado colocados en la base del recipiente de la parrilla.	10...20 min.
Pescado empanado	15...20 min.
Productos precocinados con patata	15...20 min.
Pizza	Colocada en la base del recipiente de la parrilla.	12...15 min.
Gratinado/dorado de los alimentos	Plato colocado directamente en la base del compartimento del gratinador.	8...10 min.

* en función del tamaño y el grosor

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



PELIGRO:

Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.
Existe el riesgo de descarga eléctrica.



PELIGRO:

Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecida en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidable y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



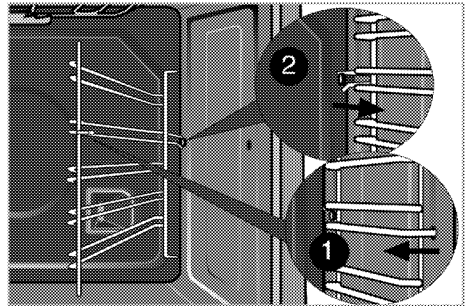
Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.
Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

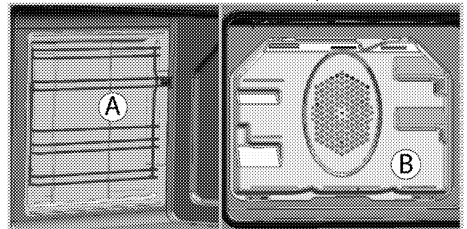
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.



Limpeza de la puerta del horno

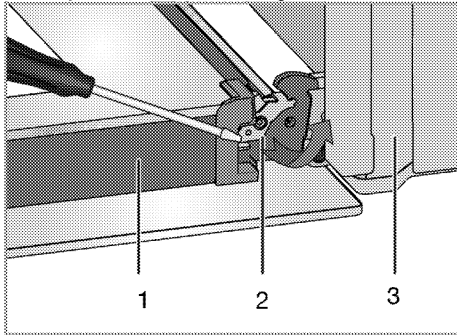
Limpe la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.



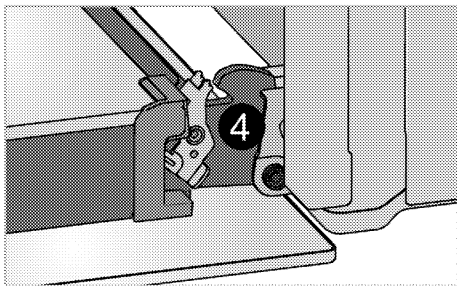
No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

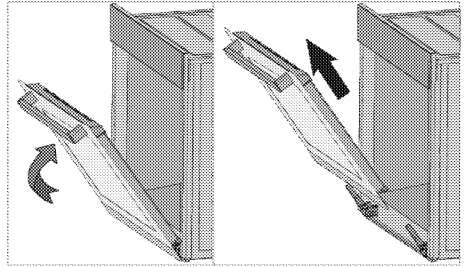
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra(posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra(posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.



Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Sustitución de la lámpara del horno



PELIGRO:

Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.



La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.



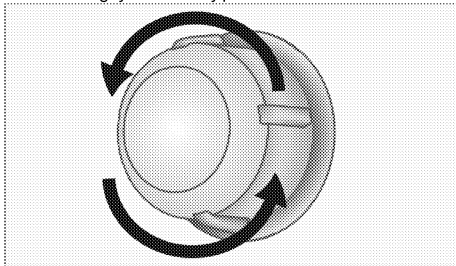
La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.



Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

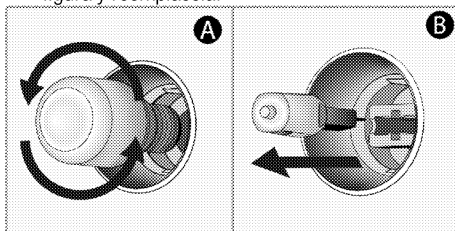
Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola

como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*

No hay gas.

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.

