

Gurari

USER MANUAL

**DUAL FUEL
FREESTANDING RANGE**

**GCH E 818 X
GCH E 818 BL**

INTRODUCTION

Dear Customer,

We thank you and congratulate you for your preference in purchasing one of our products. We are confident that this new appliance, built with quality materials, will best meet your needs.

Using this new appliance is easy, however, please read this booklet carefully before installing and using the appliance.

The booklet provides the correct instructions on installation, operation and maintenance as well as giving useful advice.

THE MANUFACTURER

WARNINGS



Please read this instruction manual before installing and using the equipment. The manual must be kept together with the appliance for any future consultation. If the appliance is sold or transferred to another person, make sure that the manual is handed over as well, so the new user is fully informed about its operation and safety instructions.

The product label, with the serial number, is glued to the front of the oven.



All operations relating to installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel according to the regulations in force.

The specific instructions are described in the part of the manual reserved for the installer.



Declaration of Conformity:

we declare that our products comply with the European directives, orders and regulations as well as with the requirements indicated in the reference standards.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN THE EVENT OF DAMAGE TO PROPERTY OR TO PERSONS RESULTING FROM IMPROPER INSTALLATION OR FROM IMPROPER, INCORRECT OR UNREASONABLE USE OF THE APPLIANCE.

WARNINGS

GENERAL WARNINGS AND ADVICES

- When correctly installed, your unit meets all the safety standards for this product category. We recommend, however, that you pay special attention to some of its parts (specifically the back and underneath), as they are not designed to be exposed and touched and may have sharp edges or surfaces.
- This appliance has been designed and constructed in accordance with the applicable regulations for domestic cooking appliances and meets all safety requirements, including surface temperatures. However, it is possible that some people with particular skin sensitivities may have a heightened perception of the temperature of some components, although this remains within the limits permitted by the standards.
- This device complies with electromagnetic safety standards. However, it may cause malfunctions in cardiac pacemakers or other electrical equipment (such as insulin pumps). Before using this appliance, check that your equipment is not affected by the electromagnetic field.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
- **Caution:** The cooking process has to be supervised. a short term cooking process has to be supervised continuously.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use and remain hot for some time after use. Take care not to touch the heating elements (on the cooking surface and inside the oven). Always use the handle to open the oven and keep children away during use to avoid accidents.

- Installation must be carried out by competent and qualified personnel in accordance with current regulations.
- The cooking range must not be installed on a base.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- This equipment is designed to be used by adults.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental or motor capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended for cooking food in a domestic environment. Any other use is improper. It should also not be used: in the kitchen area for employees in shops, offices and other workplaces; in farms/farmhouses; by customers in hotels, motels and residential environments; in bed and breakfast.

WARNINGS

- If it is used in an environment as described above, the warranty will be invalidated.
- Packaging items (plastic bags, expanded polystyrene, nails, straps, etc.) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger. Some equipment is supplied with protective films applied to the aluminium and stainless steel surfaces. All such protective films must be removed before using the equipment.

MANUFACTURER'S LIABILITY

The manufacturer accepts no liability for personal injury or damage to property caused by:

- **Use of the appliance other than as intended.**
- **Failure to observe the instructions in the user manual.**
- **Tampering with even a single part of the appliance.**
- **Use of non-original spare parts.**

PRECAUTION FOR USING THE OVEN

- This appliance may be used by children from the age of 8 years and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions on how to use the appliance safely and understand the dangers involved.
- The appliance is not designed to operate with external timers or remote control systems.
- The racks and trays must be inserted into the side rails until they come to a complete stop, as shown in chapter “3.3 using the accessories”.
- Do not lean or sit on the open door.
- Do not lift the appliance by the oven door handle.
- Always check that there are no objects stuck in the doors and that the insulation seal is intact.
- If placed near hot appliance components, the insulation of the appliance cable can melt. Avoid contact between the connecting cable and hot components of the appliance.
- Do not modify the appliance.
- Never attempt to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.

WARNINGS

DAMAGE TO PERSON

- This appliance and its accessible parts become very hot during use.
- Do not touch the heating elements during use.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.
- Keep children under 8 years of age away if they are not constantly supervised
- Children must not play with the appliance.
- During use, do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance, they could become very hot.
- Switch off the appliance after use.
- Never attempt to extinguish a flame or fire with water: switch off the appliance and smother the flame with a cover or fireproof blanket.
- Make sure the appliance is switched off before changing the light bulb or doing any cleaning or maintenance work, to avoid the possibility of electric shock
- When opening the oven door to take out or check food while it is cooking, take care not to get too close to the door, so as not to come into contact with the hot air accumulated in the oven. Open the door slowly, wait for steam to escape, then proceed to extract or check the food being cooked.
- To avoid contamination of food, avoid leaving food in the oven for a long time after cooking
- Oils and fats formed during the cooking of certain foods may catch fire inside the oven. Do not leave the appliance unattended during cooking to avoid the risk of fire.
- Always use oven gloves when removing or inserting accessories or dishes into the oven to avoid burns.
- Take particular care when cooking food using beverages with a high alcohol content. Use only small amounts of alcoholic beverages for cooking, and carefully open the appliance door during cooking to prevent alcohol vapours from catching fire.



IEC 60417-6060 (2011-05)

CAUTION, POSSIBILITY OF TILTING!

Do not allow children to lean or sit on the open oven door. Their weight could cause the appliance to tip over, resulting in crushing or serious injuries. Always ensure that the appliance is installed with the anti-tip safety device.

WARNINGS

DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Clean the oven regularly to prevent deterioration of the oven materials.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven door, as this may cause the glass to shatter. Use wooden or plastic tools if necessary. If provided, use the cleaning accessories supplied with the appliance. Variations in enamel and stainless steel colours do not affect the performance of the appliance.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not sit on the appliance.
- Do not obstruct openings, ventilation and heat dissipation slots.
- Do not leave objects inside the oven while cooking
- Do not cover the bottom of the cooking space with aluminium foil or tin foil.
- Do not place pots or pans directly on the bottom of the cooking space.
- Plastic containers not suitable for high temperatures can melt and damage the oven.
- Do not use the oven for preparing and heating closed jars or pots, to avoid risk of explosion.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Keep the oven door closed during cooking.
- If the door glass breaks, switch off the oven to avoid electric shocks.
- Never use the appliance to heat the room.
- If the power cord is damaged, contact the service department immediately so that it can be replaced.
- Do not use the appliance if it is damaged or malfunctioning.

WARNINGS

PRECAUTIONS FOR USING THE HOB

- This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe manner to understand the inherent risks.
- The appliance is not intended for use by means of an external timer or a separate remote control system.
- Do not use the hob during cleaning.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the necessary technical instructions which the manufacturer will provide regarding the modification of the appliance to the conditions of use in the country of destination.
- Read the instructions carefully before installing and using the appliance. The manufacturer is not liable if incorrect installation and use of the appliance results in injury or damage. Always keep the instructions handy for future reference.
- When the appliance is connected directly to the power supply, an omnipolar isolating switch is required. The appliance must be completely disconnected from the mains in accordance with the conditions of overvoltage category III. The earth cable is excluded.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised technician or a qualified person in order to avoid dangerous situations.
- When connecting the power cable, ensure that it is not in direct contact (e.g. through the use of insulation sleeves) with parts that can reach temperatures above 50°C.
- Before powering up the gas hob, check that it is correctly adjusted for the type of gas available (see section 'installation').
- Before maintenance or cleaning, disconnect the appliance electrically and allow it to cool down.
- Ensure that there is air circulation around the gas appliance. Poor ventilation leads to a lack of oxygen.
- Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation, e.g. opening a window or increasing the mechanical suction power if there is one.
- The products of combustion must be discharged to the outside through an extractor hood or electric fan (see *section on installation*).
- For any work or modifications, please contact the Technical Service Centre.

WARNINGS

DAMAGE TO PERSON

WARNING - Danger of poisoning!

- When using the gas hob, make sure that the room is properly ventilated.
- In case of intensive and prolonged use of the appliance, make sure that there is adequate ventilation, including ensuring a second ventilation by ventilating the room and setting a higher power level on the extractor hood.
- Use gas burners only after placing a pan on them
- If the burner does not ignite after 10 seconds, turn the knob to the 'off' position and ventilate the room by opening the door or window. Wait at least one minute before trying to light the burner again.
- If the flame should inadvertently go out while cooking on the gas hob, turn the knob to the 'off' position. Wait at least one minute before trying to light the burner again.
- Never place empty dishes on the fire
- When you have finished using the appliance, make sure that the knobs are in the 'off' position.

WARNING! - Danger of Fire and Burns

- Cooking on the hob with grease or oil can be dangerous and can cause fires. Never leave the cooking unattended.
- Do not try to extinguish a fire with water, but extinguish the appliance and then cover the flame with a lid or fire blanket.
- Avoid placing easily flammable materials on the cooker or in the surrounding areas
- When covering the glass ceramic hob, there is a risk that the covering material will catch fire, shatter or melt if the ignition is inadvertently switched on or if residual heat is present. Do not cover the hob, e.g. with cover plates, cloth or foil.
- If provided, allow the residual heat indicator light to go out on its own before touching the heating parts.
- Never store or use flammable objects such as spray cans or cleaning agents in the areas around the appliance. Keep fabrics, clothing and curtains away from the flames.
- Never put your hands over the flames
- Turn the handles and grips of pots and pans sideways, on the worktop, so that children cannot cling to them to avoid the risk of burns.

WARNINGS

DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Using pans that are larger than those suitable for the size of the burner can cause the hob to overheat and the steel to become yellow, with prolonged use.
- Do not use two burners at the same time with one pan, such as a casserole or fish pan.
- Placing the grids upside down or sliding them across the hob can damage the hob.
- Cast-iron griddles, terracotta pots, and olla stones should only be used for a limited time (no more than twenty minutes). In the case of prolonged cooking, the burner must be set to the minimum setting.
- The use of heat diffusers, such as wire mesh or any other kind, is not recommended.
- Prolonged use, due to the heat, may alter the natural colour of the pan supports in the support area. This is normal and does not affect the performance of the product.

INSTRUCTIONS FOR DISPOSAL

This appliance must be disposed of separately from other waste
(directive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

This appliance does not contain substances in quantities that are considered hazardous to health and the environment according to current European directives.

TO DISPOSE OF THE APPLIANCE

If you decide to stop using this appliance (or if you are replacing an old model), before disposing of it for waste, you should render it inoperative in accordance with current regulations on health protection and environmental pollution.

- You should also render harmless those parts that could pose a danger, especially to children who might try to use the decommissioned appliance as a toy.
- Cut the power supply cable and remove the cable together with the plug.
- Disconnect the power supply from the electrical system.
- Disconnect the power supply cable from the electrical system.
- Return the appliance to the appropriate separate collection centres for electrical and electronic waste, or return the appliance to the retailer when purchasing an equivalent appliance, on a one-for-one basis.
- Please note that non-polluting and recyclable materials are used for packaging the appliance.
- Take the packaging materials to the appropriate recycling centres.
- Do not allow children to play with the plastic bags of the packaging.



DANGER OF ELECTROCUTION - Electrical parts



CHOKING HAZARD - Do not leave the packaging or parts of it unattended.

ENERGY LABEL

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

This appliance complies with AS 5263.0-2013 for gas appliances and AS/NZS 60335.1 for electrical safety.

Commission Delegated Regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).

Commission Regulation (EU) No 66/2014 (implementing measures for Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above specifications:

Standard EN 60350-1 (electric ovens).

Standard EN 30-2-1 (hobs: gas burners).

ENERGY-SAVING TIPS

Everyday cooking can lead to significant energy consumption. Efficient and conscious use not only saves on energy bills, but also helps to reduce the environmental impact. Here are some tips on how you can improve your energy consumption:

OVEN

- Check that the oven door is closed properly and that the door gasket is clean and firmly in place.
- When baking, prefer dark metal trays or moulds as they help to absorb heat better.
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of cooking to use the accumulated heat.
- Whenever possible, prefer cooking with a fan to save energy.
- Do not open the oven door frequently to check the food, to avoid heat loss.
- Thaw frozen food before cooking it, unless otherwise indicated on the packaging.
- Preheat the oven only if specified in the recipe.
- Remove any baking tray or rack not used for cooking from the oven.
- Do not use the oven with the door open to heat the room.

GAS HOB

- Use pots with a diameter appropriate to the burner power.
- As soon as the liquid starts to boil, reduce the flame just enough to maintain the boiling point (we recommend continuing cooking with the lid on the pot).
- Absolutely avoid operating the cooker without pots.

INSTALLATION

TIPS FOR THE INSTALLER

IMPORTANT:

This appliance is designed for domestic use only. The appliance is NOT suitable for use in communal, semi-commercial or commercial environments. The warranty becomes void if the product is installed in one of these environments and your insurance policy may also become void.

- This appliance is not suitable for installation in a caravan or marine environment
- **The appliance may only be installed by a qualified/authorised technician, and a certified gas installer**, in accordance with current local regulations and the manufacturer's instructions. Failure to comply with these conditions will invalidate the warranty.
- Improper installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may result in personal injury or damage.
- This appliance may only be serviced by authorised personnel.
- Any work on it must be carried out with the equipment electrically disconnected.
- **Important: We recommend the use of protective gloves and suitable clothing when cleaning and handling parts of the unit.**
- Furniture or walls adjacent to the appliance must not exceed the height of the worktop and must withstand a temperature of 70 °C above room temperature
- Both the synthetic cladding materials and the adhesives used must withstand a temperature of 150 °C in order not to cause peeling or deformation.
- Avoid installation near flammable materials (e.g. curtains).
- Some appliances are covered with a special protective film on steel or aluminium parts. Carefully remove the protective film before using the cooker.
- The appliance must not be installed on any base other than the floor.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

INSTALLATION

Installation must comply with Figures I.1 or I.2 to ensure protection against overheating of adjacent surfaces. If the cooker is next to cabinets taller than the worktop, leave at least 200 mm between the cabinet and the side of the appliance. Adjacent cabinet walls must be heat-resistant; veneer and adhesive must withstand up to 150 °C to prevent detachment or deformation. Do not install curtains directly behind the cooker or within 500 mm of its sides. If installed on a pedestal, ensure the appliance cannot slide off.

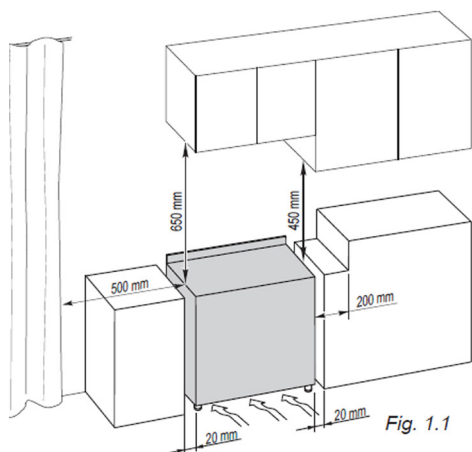


Fig. 1.1

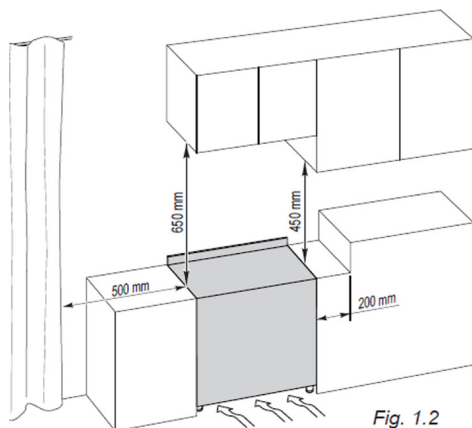


Fig. 1.2

This equipment is designed and built to be embedded in heat-resistant furniture.

The walls of the furniture must not exceed the height of the worktop and must withstand a temperature of 70 °C above room temperature.

Do not install the cooker next to flammable materials (e.g. curtains).

- **Class I (fig. I.1)**

Gas connection can be made using a rubber hose that must be visible and inspectable or using a rigid or flexible metal hose. The installation must be carried out at a distance of 2 cm from the side walls of the furniture, which must not exceed the height of the worktop.

- **Class 2- Subclass I (fig. I.2)**

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.

INSTALLATION

ASSEMBLING OF ADJUSTABLE FEET

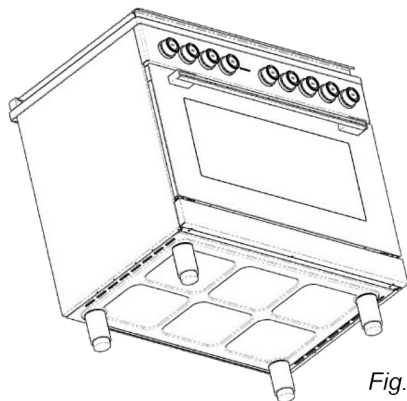


Fig.1.3

The adjustable feet must be assembled on the base of the kitchen before it is used.

Lay the cooker on its back side, over a piece of polystyrene from the packaging, to gain access to the base and make it easier to mount the feet.

Install the 4 feet by screwing them into the crosspiece of the base as shown in figures 1.3, 1.4.

LEVELLING OF THE COOKER

If necessary, the kitchen can be levelled by screwing or unscrewing the foot end (fig. 1.5)

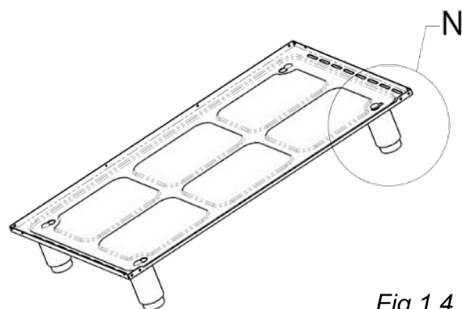


Fig.1.4

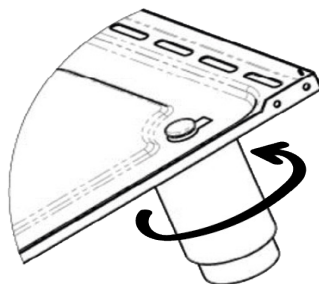


Fig. 1.5

INSTALLATION

MOVING THE COOKER

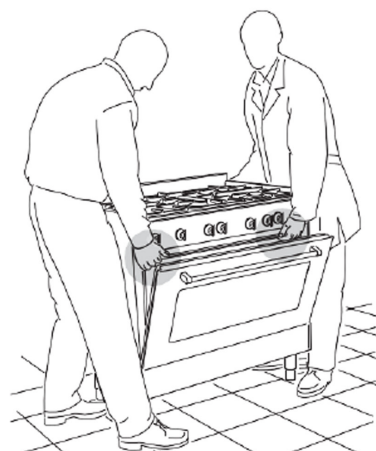


Fig. 1.7

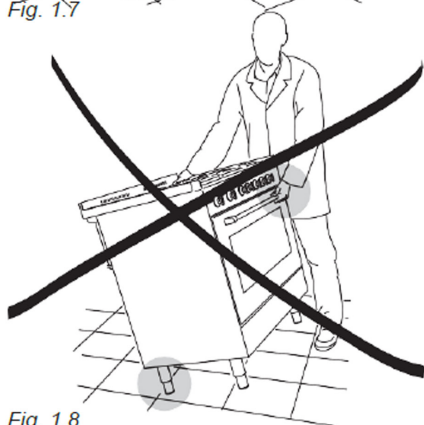


Fig. 1.8

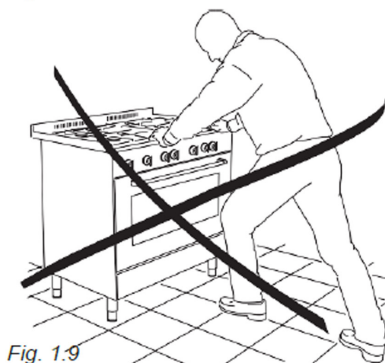


Fig. 1.9

WARNING: The cooker must always be moved by two people to avoid damaging the feet (fig. 1.7).

CAUTION: Do not use the oven handle to move the cooker (fig. 1.8).

WARNING: When moving the cooker to its final position, DO NOT DRAG it (fig. 1.9), but lift the feet off the floor (fig. 1.7).

INSTALLATION

ANTI-TIP ANCHORS



IEC 60417-6060 (2011-05): Anti-tip restraints

To ensure safety and prevent accidental tipping of freestanding cookers, it is essential to correctly install the anti-tilt system provided. This system consists of anchors designed to securely fix the appliance to the rear wall.

Installation Procedure:

1. **Insert the Anchors into the Cooker:** Identify the designated holes on the back of the cooker. Insert the corresponding ends of the anchors into these holes, ensuring they are positioned correctly (Fig. I.10A).
2. **Adjust the Height:** Adjust the cooker's height using the adjustable feet to align the worktop with the adjacent furniture.
3. **Mark the Fixing Points on the Wall:** With the anchors inserted and the height set, gently move the cooker against the wall. This will allow the anchors to mark the exact points where the wall should be drilled for fixing.
4. **Fixing to the Wall:** Move the cooker away from the wall and drill at the marked points. Then, secure the other end of the anchors to the wall as shown in Fig. I.10B

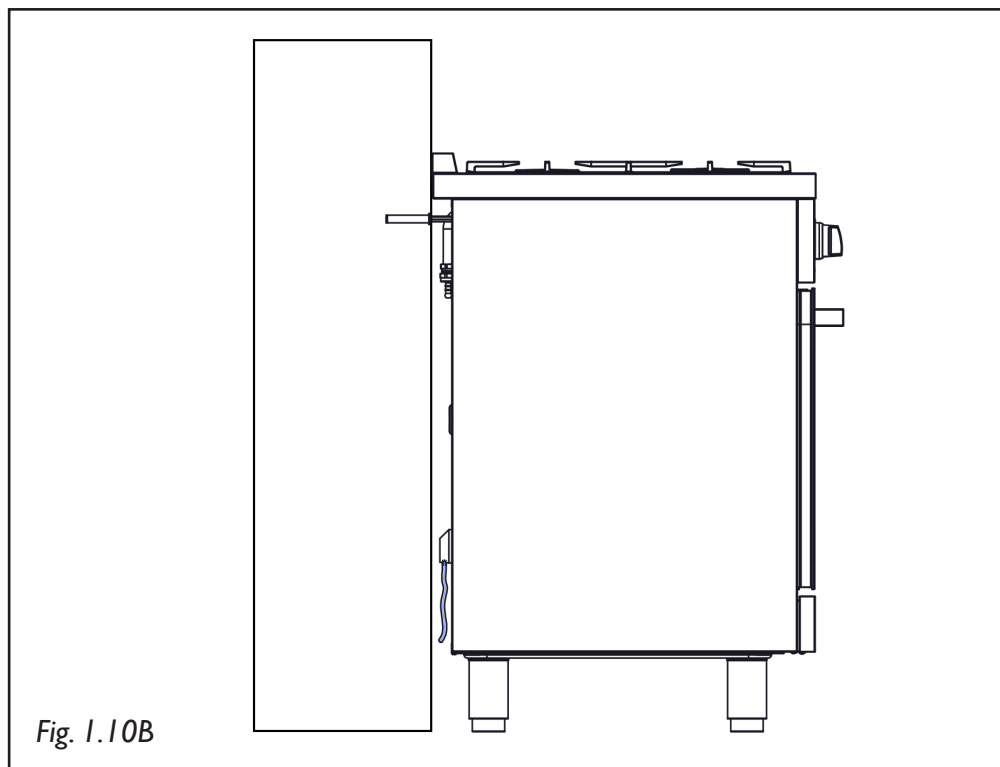
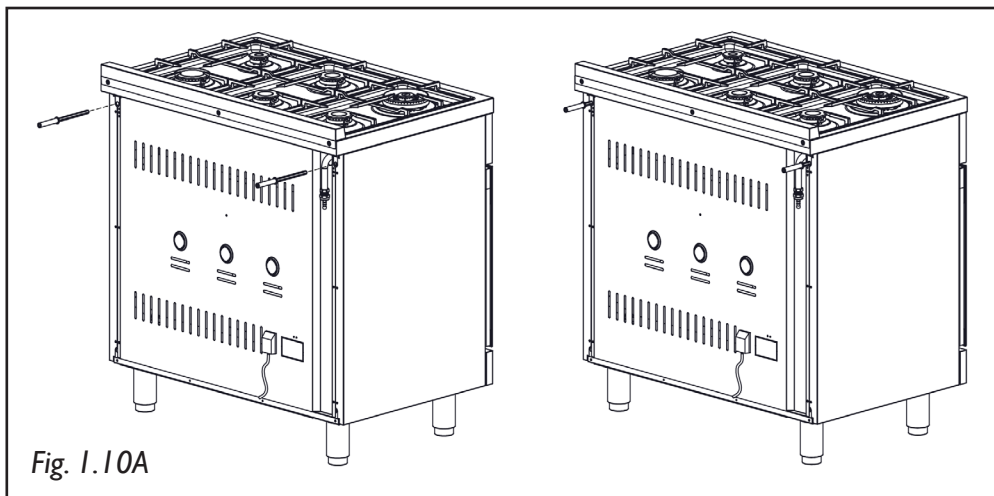
By carefully following these steps, you will ensure the proper installation of the anti-tilt system, guaranteeing stability and safety during use.

Attention: To prevent accidents, always use protective equipment when installing the appliance.

Be careful!

When inserting the cooker into its final position, pay special attention not to damage the power cord or gas connection pipe.

INSTALLATION



INSTALLATION

VENTILATION REQUIREMENTS

This appliance is not connected to a device for the evacuation of combustion products. The installer must refer to local regulations in force concerning ventilation and evacuation of combustion products.

Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example opening a window or more effective ventilation by increasing the mechanical suction power if it exists.

INSTALLATION ROOM

The room where the gas-fuelled equipment is installed must have a natural air supply necessary for the combustion of the gas and the necessary exchange of air in the same room (according to local regulations).

The air supply shall be direct from one or more openings in external walls with a total free cross-section of at least 100 cm² (or refer to local regulations).

Openings should be located near the floor and preferably on the opposite side of the exhaust, and should be constructed so that they cannot be obstructed from both inside and outside.

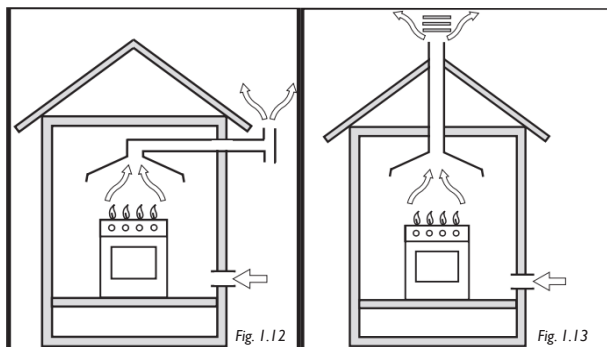
When the necessary openings cannot be made, the air required may come from an adjacent room, suitably ventilated, provided that it is not a bedroom or a dangerous environment (in accordance with local regulations). In this case the kitchen door must allow air to pass through. If the above equipment has a cupboard or hood, keep the minimum distance of 650 mm between the hob and the cupboard or hood (see also fig. I.1).

COMBUSTION PRODUCT DISCHARGE

The combustion products of the gas equipment must be discharged through hoods connected directly to the outside (fig. I.12).

When this is not possible, an electric fan can be used, applied to the external wall or window, with a capacity sufficient to ensure hourly air exchange of 3-5 times the volume of the kitchen room (Fig. I.13).

The fan can only be installed if there are openings for air intake as described in the chapter “Installation room” (according to local regulations).



INSTALLATION

GAS CONNECTION REQUIREMENTS

Important!

- The walls adjacent to the appliance must be made of heat-resistant material.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of gas and its pressure) and the setting of this appliance are compatible. The setting conditions for this appliance are indicated on the label or on the label.
- The appliance must be installed, put into service and maintained only by suitably qualified and certified personnel. The installer must refer to local regulations. Failure to comply with these conditions will result in the warranty being void.

The appliance is calibrated and prepared for operation with **NATURAL GAS (G20)** or **BUTANE-PROPANE (G30/G31)** (check the adjustment label on the appliance).

- **Appliances regulated to operate with NATURAL GAS GAS:** these appliances are regulated to operate only with this type of gas and cannot be used for other gases (BUTANE-PROPANE GAS) without modification. The units are suitable for conversion to use with BUTANE-PROPANE GAS.
- **Appliances regulated to operate with BUTANE-PROPANE GAS:** these appliances are regulated to operate only with this type of gas and cannot be used for other gases (NATURAL GAS GAS) without modification. The devices are suitable for conversion to use with NATURAL GAS GAS

If the NATURAL GAS or BUTANE-PROPANE GAS conversion kit is not supplied with the appliance, it can be found at the Service Centres.

CONNECTION TO THE GAS NETWORK

The gas connection must be carried out by a qualified technician according to local regulations:

in Germany: DVGW-TRGI (Technical Rules for Gas Installations)

in Italy: UNI-CIG 7129 and UNI-CIG 7131

in Spain: UNE 60670 (Parts 1–6)

in France: NF DTU 61.1

The gasket is the element that ensures the tightness of gas connections. It must be replaced when it shows even the smallest deformation or imperfection.

CAUTION: Once the appliance is connected to the gas distribution network (or to the BUTANE/PROPANE liquid gas cylinder), check the tightness of the connection with a leak detector or soapy water, never with a flame.

INSTALLATION

GAS CONNECTION WITH RUBBER PIPE

Important!

Gas connection with a rubber hose may only be made if permitted by applicable local regulations and if the product is installed with one side free and the rubber hose can be inspected along its entire length. The connection assembly (fig. 2.1) consists of:

- the terminal of the gas line of the apparatus;
- seal(s);
- the appropriate pipe connector (for methane or butane/propane). If not supplied with the appliance, it can be purchased from technical support services.

GAS METHANE connection

1. If not already installed, mount the CNG hose connector on the end of the gas pipe of the appliance by correctly inserting the gasket (see fig. 2.2).
2. Connect the appliance to the gas supply network using a suitable tube with an internal diameter of 13 mm (for Italy according to UNI-CIG 7140). The tube shall comply with local regulations and be of a type appropriate to the gas type being used.
3. Make sure the tube is securely attached at both ends.
4. Secure the tube with suitable clamps (not supplied) (for Italy according to UNI-CIG 7141).

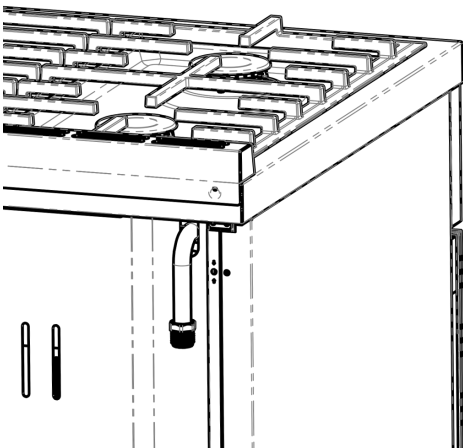


Fig. 2.2

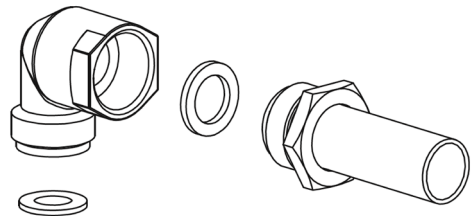


Fig. 2.1

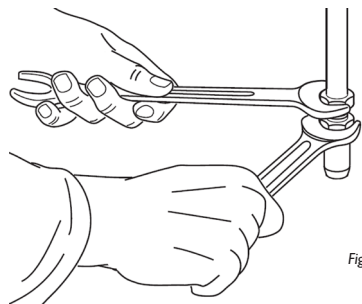


Fig. 2.3

INSTALLATION

BUTANE-PROPANE GAS connection

1. If not already installed, mount the butane/propane hose connector to the end of the gas line of the appliance by inserting the gasket seal (as shown in Fig. 2.2). **Important! The butane/propane pipe fitting consists of a methane gas fitting with a reduction for fixing the butane/propane gas in the final piece (interposing the correct gasket).**
2. Connect the appliance to the gas supply network using a suitable tube with an internal diameter of 8 mm (for Italy according to UNI-CIG 7140). The tube shall comply with local regulations and be of a type appropriate to the gas type being used.
3. Make sure the tube is securely attached at both ends.
4. Secure the tube with special clamps (not supplied) (for Italy according to UNI-CIG 7141).
5. Install a gas pressure regulator.

When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that

- The tube is as short as possible, without any constrictions or twists;
- the tube is not longer than 750 mm (or refer to local regulations) and cannot come into contact with edges, corners or moving parts. The tube must not be stressed, crushed, twisted or bent excessively during use of the appliance or when connected or disconnected.
- The pipe must not come into contact with surfaces above 70°C (or refer to local regulations).
- The tube should not be exposed to excessive heat (for example, direct exposure to chimneys, contact with hot surfaces).
- The tube can be easily inspected along its length to check its state of preservation.
- The hose must be replaced either on its expiry date (indicated on the hose itself) or if it shows any signs of wear or damage. In any case, it must be replaced after a maximum of three years, regardless of its condition.
- The user has been informed that the gas cylinder tap or the gas stop close to the appliance must be closed whenever the appliance is not in use.
- The user has been informed that the hose must not be exposed to cleaning products (to avoid possible corrosion).

GAS CONNECTION WITH RIGID OR FLEXIBLE PIPE

The coupling group (fig. 2.3) consists of:

- the gas inlet fitting of the appliance;
- the sealing gasket.

INSTALLATION

Important!

Remove the hose connector if it is already mounted on the gas duct terminal of the appliance.

When connecting the cooker to the gas supply with a rigid or flexible hose, make sure that:

- the rigid or flexible tube complies with local regulations. The hose shall be of a type appropriate to the gas type being used and its dimensions shall be adequate to support the overall rated flow rate of the appliance.
- Only for Italy: stainless steel flexible hoses with continuous wall and threaded connections must comply with the UNI-CIG 9891 standard with a maximum extension of 2 meters.
- use two keys to secure the parts (Fig. 2.3).
- the connection with rigid metal pipes shall not cause stress to the gas pipe of the apparatus.
- The hose must not be stressed, crushed, twisted or bent during use of the appliance or when connecting or disconnecting.
- The hose shall not exceed 2 metres in length (or refer to local regulations) and shall not come into contact with sharp edges, corners or moving parts as this may cause abrasion or breakage. Use only a single hose; never connect the appliance with two or more spliced hoses.
- the hose must be easily inspected along its length to check its state of preservation; if it has an expiry date (indicated on the hose itself), it must be replaced before that date.
- If you are using a hose that is not entirely made of metal, make sure it does not come into contact with any surface above 70 °C (or refer to local regulations).
- The hose must not be exposed to excessive heat (e.g. direct exposure to chimneys, contact with hot surfaces).
- The rigid or flexible tube must be replaced when it shows signs of damage.
- the gas inlet point where the hose is connected must be firmly fixed and must be positioned in such a way as to ensure that the hose is freely suspended downwards.
- The gas inlet point where the hose is connected shall be easily accessible after installation to allow disconnection of the hose in case of maintenance or removal of the apparatus. A gas pressure regulator, in accordance with local regulations, shall be installed when connecting the stove to a butane/propane gas cylinder.

INSTALLATION

Important! To ensure compliance with local regulations, a gas pressure regulator (in accordance with applicable local regulations) must be installed when connecting the stove to a butane/propane gas cylinder.

- the user has been informed that the gas cylinder tap or the gas stop near the appliance must be closed whenever the appliance is not in use.
- the user has been informed that the rigid or flexible tube should not be exposed to cleaning products (to avoid possible corrosion).

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that:

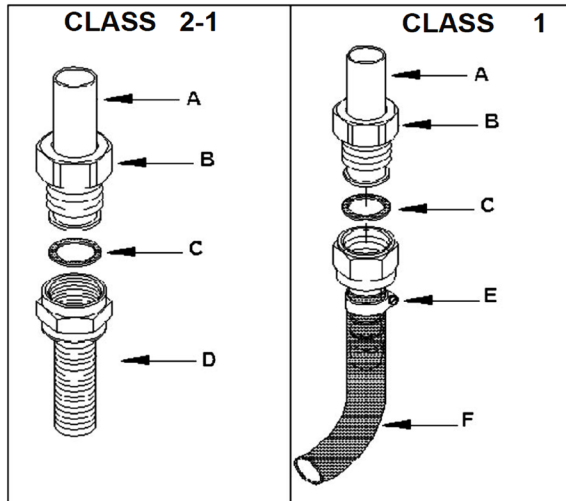
- the connections are perfectly sealed, using a soapy solution, NEVER a flame.
- Check whether the injectors are correct for the type of gas used. If not, follow the instructions in “GAS PART MAINTENANCE” section.
- Replace the seal/s at the slightest sign of deformation or imperfection. Gaskets are the elements that ensure the tightness of gas connections.
- use two keys to secure the rigid or flexible tube (Fig. 2.3)

Connection to gas network: UNI-CIG 7129/7131

CLASS 2 (COOKER SUBCLASS 2/I MOUNTED BETWEEN THE FURNITURE): with stainless steel pipe with continuous wall as per current standard: UNI-CIG 9891 with possibility of maximum extension up to 2000 mm; The ends of the tube must be threaded fittings according to ISO 228/1 with a suitable seal.

CLASS 1 (FREESTANDING COOKER): in addition to Class 2, also with non-metallic pipe according to the standard UNI-CIG 7140, provided that the following precautions are observed during installation: that the length of the pipe is greater than 400 mm and less than 1500 mm; It never reaches temperatures above 50°C; is not subject to tensile and torsional stress; is free of bottlenecks and easily inspected throughout the route; does not come into contact with sharp parts, sharp edges or the like.

INSTALLATION



A: RAMP PIPE
B: ISO228/I CONNECTION NUT
C: GASKET
D: METAL TUBE
E: METAL FASTENER
F: RUBBER TUBE

LUBRICATION OF GAS TAPS

If a tap is blocked, do not force and ask for the intervention of the Technical Assistance.

IMPORTANT

For all installation, maintenance and conversion operations to correctly switch from one gas to another use only original spare parts of the manufacturer.

Failure to comply with this rule causes the warranty to lapse.

TECHNICAL CHARACTERISTIC TABLE

BURNERS	GAS	NORMAL PRESSURE	NOMINAL RATE		Ø INJEC OR	Ø APE BYPASS	NOMINAL HEAT INPUT (kW)	
DESCRIPTION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
RAPID	G20	20 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G25	25 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G30/31	28-30/37 mbar	218	-	85	42	3.0	0.80
	G30/31	50 mbar	218	-	75	42	3.0	0.80
SEMI-RAPID	G20	20 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G25	25 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G30/31	28-30/37 mbar	127	-	65	31	1.75	0.45
	G30/31	50 mbar	127	-	58	31	1.75	0.45
AUXILIARY	G20	20 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G25	25 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G30/31	28-30/37 mbar	73	-	50	27	1.0	0.35
	G30/31	50 mbar	73	-	43	27	1.0	0.35
DOUBLE RING (DCC)	G20	20 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G25	25 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G30/31	28-30/37 mbar	291	-	100	60	4.0	1.60
	G30/31	50 mbar	291	-	78	60	4.0	1.60

INSTALLATION

REPLACEMENT OF GAS BURNER INJECTORS

Each cooker has a set of injectors for the different types of gas.

If they are not supplied, they can be found at the Assistance Centres.

The choice of injectors to be replaced shall be made according to the injector table.

The diameter of the injectors, expressed in centimetres or a millimetre, is marked on each injector body.

The following procedure is required for the replacement of injectors:

- Remove grates, lids and flame divider from the burners. **Make sure that grates and burners are cold before touching them.**

- Replace “A” nozzles (fig. 2.4 - 2.5) with the correct ones for the gas to be used, using a fixed key.

The burners are designed so that they do not require primary air regulation.

SETTING THE MINIMUM LEVEL OF THE HOB BURNERS

The taps of the cooktop are equipped with safety valves; in these taps the idling screw is located outside the tap (Fig. 2.6).

When switching from one gas type to another, the minimum flow rate of the tap must also be corrected. Whereas the flame in this position must be about 4 mm long and must remain lit even with a sudden change from maximum to minimum. The correction is carried out with the burner in the following manner:

- Bring the knob to the minimum position.

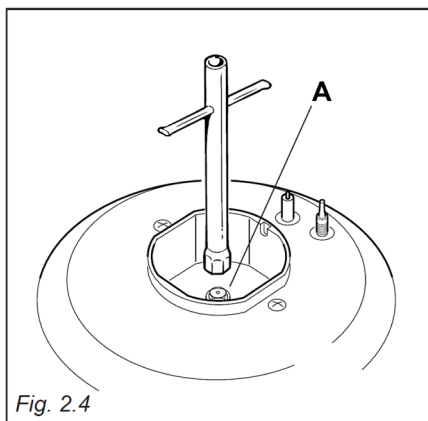


Fig. 2.4

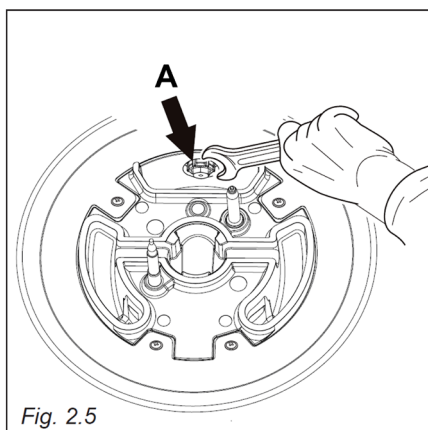


Fig. 2.5

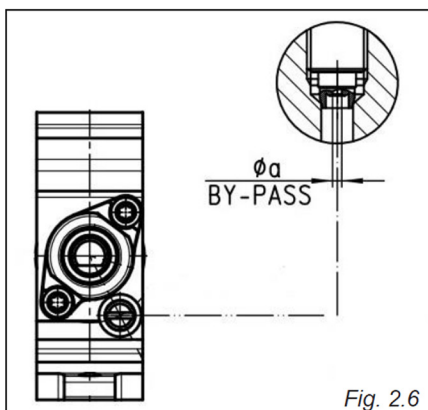


Fig. 2.6

INSTALLATION

- Remove the tap knob and use a screwdriver to cut on the screw “A” (fig. 2.6) until the flame desired.

N.B. For gas G30/G31 (LPG) the screw shall normally be screwed to the ground.

ELECTRICAL PART

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the applicable regulations and according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to people, animals or property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

Before any operation on the electrical part of the appliance, it is imperative to disconnect the mains connection.

The appliance must be connected to the earth installation.

The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from non-compliance with this rule.

If you notice a crack on the surface of the ceramic hob, turn off the appliance and contact the Technical Service.

CONNECTION TO THE ELECTRICAL NETWORK

- Have the electrical connection made by a qualified technician.
- A ground connection in accordance with the safety rules for electrical installations is mandatory.
- Switch off the general power supply.
- Check that the network characteristics are appropriate to the data on the plate.
- The identification plate with technical data, serial number and marking is placed visibly on the appliance.
- The appliance operates at a voltage of 220-240 V.
- Use a three-pole cable of type H05VV-F H05RN-F or H07RN-F or H05RR-F or H05V2V2-F with features 3x1.5 mm² When installed, the switch or socket must always be accessible.

N.B. Do not use adapters, reducers or shunts for connection to the mains, as they may cause overheating or burns. Overheating could cause a fire.

If the installation requires modifications to the household electrical system, have qualified technicians involved.

Qualified technicians shall also ensure that the electrical wiring section is adequate for the power absorbed by the appliance.

INSTALLATION

CONNECTING A NEW POWER CABLE

Important! This appliance should only be connected to the mains by a qualified installer.

WARNING: If the power cord is damaged, it must be replaced by the service provider to avoid danger to people or things.

To connect the power cord to the kitchen:

- Unscrew the screw to secure the guard behind the kitchen (fig. 3.1).
- Unscrew the cable tie (Fig. 3.2).
- Connect the cables to the terminal box as shown in Figure 3.3.
- Tense the power cord and secure it with the cable clamp.
- Replace the protection.

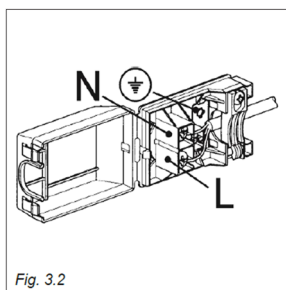


Fig. 3.2

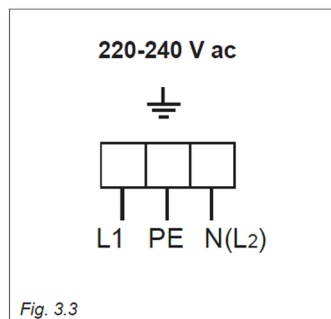


Fig. 3.3

Note: the grounding conductor should be about 2 cm longer than the others.

Note: For Australia and New Zealand, disconnection incorporated in the fixed wiring shall be in accordance with AS/ NZS 3000.

If this cooking range is to be connected to a new or upgraded electrical installation, it must be connected to the supply by a supply cord fitted with:

- an appropriately rated plug that is compatible with the socket-outlet installed on the final sub-circuit of the fixed wiring supplying the appliance; or
- an appropriately rated installation male connector that is compatible with the installation female connector installed on the final sub-circuit of the fixed wiring supplying the appliance.

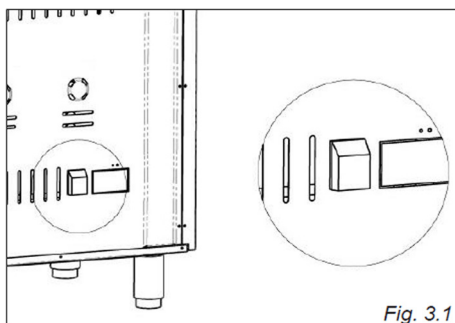


Fig. 3.1

SECTION OF THE POWER CABLE
“TYPE H05RR-F” (Temperature resistant up to 90°C)

220-240 V ac 3 × 1,5 mm² (*)

(*) Plug in or direct to the mains.

INSTALLATION

Electrical Supply Connection Table

For a clearer understanding of the electrical connections required for each model, please refer to the table below, which shows the configurations for all available cooktop versions.

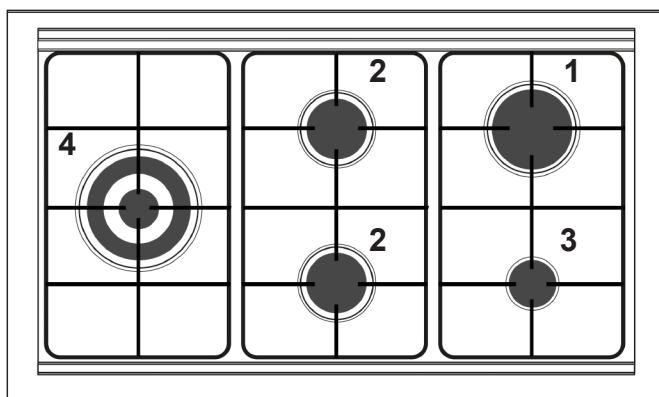
Rated Voltage	Rated Power	220-240 V~	380-415 V 3N~	380-415 V 2N~
220-240 V~	3000 W	13.6 A 3 x 1.5 mm ²	---	---

USING THE HOB

HOB - DESCRIPTION OF BURNERS

1. Rapid Burner 3000 W
2. Semi-Rapid burner 1750 W
3. Auxiliary burner 1000 W
4. Double-crown burner 4000 W

NOTE: Depending on the model of the hob, the presence or arrangement of burners may vary.



Note:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The kitchen is equipped with a safety valve on each burner, which closes the gas supply if the flame should accidentally go out.

IMPORTANT!

In the event of accidental extinguishing of the burner flames, close the control knob and wait at least 1 minute before re-ignition.

IMPORTANT!

The use of a gas-fired cooking appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Please ensure good ventilation of the room by keeping natural ventilation openings or installing a hood with exhaust duct.

IMPORTANT!

Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example opening a window or more effective ventilation by increasing the mechanical suction power if it exists.

USING THE HOB

GAS BURNERS

The gas flow to the burners is controlled by a valve tap operated by the knob in fig. 3.1.

Matching the symbols printed on the knob with the instrument panel index gives:

- Circle ● tap closed.
- Symbol  opening/max flow
- Symbol:  min opening/flow rate.

- ✓ The electric ignition is incorporated in the burner knobs and is identified by the symbol  (fig. 3.4).
- ✓ The maximum flow rate is used to bring liquids quickly to boiling, while the minimum allows for slow heating of dishes or maintaining boiling.
- ✓ To obtain the minimum range, turn the end-of-stroke knob on the small flame symbol.
- ✓ All operating positions shall be selected between maximum and minimum, never between maximum and the closing point.

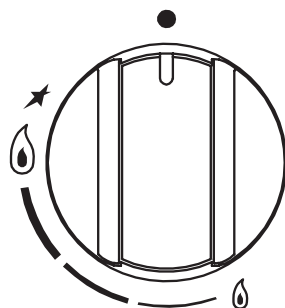


Fig. 3.4

NOTE: The knob drawings in this chapter are for guidance only. The knobs and symbols may vary.

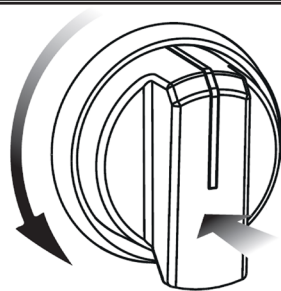


Fig. 3.5

N.B. When the cooker is not in use, turn the tap knobs to the closed position. If the kitchen is not used for several consecutive days, close the gas supply line tap as well.

CAUTION: Do not cover the hob with aluminium foil

CAUTION: During operation, the work surface becomes very hot on the cooking areas. Keep children at a distance.

USING THE HOB

IGNITION OF BURNERS

To ignite one of the burners

1. Turn the gas tap knob counterclockwise (fig. 3.5), until it reaches its maximum capacity, press and hold down to activate the ignition. If there is no electricity, bring a flame to the burner.
2. Wait about ten seconds after the burner is switched on before releasing the knob (valve start time)
3. Adjust the gas tap to the desired position. If the burner flame should go out for any reason, the safety valve will automatically stop the gas supply.

To restore operation, return the switch to **“OFF”** position, wait at least 1 minute and then repeat the ignition operations.

If particular conditions of the gas supplied locally make it difficult to start the burner with the knob in the maximum range position, we recommend that you repeat the operation with the knob in the minimum range position.

SMALL CONTAINER GRID (only for some models)

The auxiliary burner (the smallest) is placed on top of it when small containers are used, to prevent them from turning.

CHOOSING THE BURNER

The symbol in the dashboard indicates the match between knob and burner.

Depending on the diameter and capacity of the pots used, the appropriate burner must also be chosen.

The burners and pots must be used in accordance with the following instructions:

BURNER	MIN.	MAX.
Auxiliary	12*cm	14 cm
Semirapid	16 cm	18 cm
Rapid	20 cm	22 cm
Double crown	22 cm	26 cm

*With reduction grid, minimum diameter 6 cm.

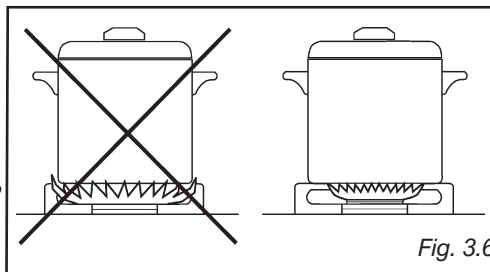
Do not use concave or convex pans

It is important that the diameter of the pot is adapted to the potential of the burner so as not to compromise the high efficiency of the burners and consequently waste fuel. A small pot on a large burner does not allow boiling in a shorter time, as the heat absorption capacity of the liquid mass depends on the bottom and surface of the pan. (Fig. 3.6).

USING THE HOB

CAUTION: Make sure that the pans are well centered on the burner for maximum stability and efficiency.

Make sure that the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat and damage them irreversibly.



USING THE OVEN

GENERAL FEATURES

The oven is equipped with:

- Lower resistance
- Upper resistance
- Grill resistance
- Circular resistance
- Lamp
- Radial fan

NOTE:

The cooker is equipped with a cooling fan.

This ensures that the oven surface temperatures are kept low.

When the oven is in operation, the cooling fan may turn on and off depending on the temperature.

Depending on the cooking time and temperatures, the cooling fan may work even after the appliance has been switched off. The length of this time depends on the cooking temperature and its duration.

OPERATING PRINCIPLES:

Heating and cooking in the multifunction oven are obtained in the following ways:

- by natural convection:** The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- by forced convection:** A fan draws the air contained in the furnace, passes it through the spirals of a circular electric resistor and returns it to the furnace. The hot air before being sucked back out by the fan to repeat the cycle described, wraps the food placed in the oven causing a fast and complete cooking

at all points. You can cook several dishes at the same time.

- Semi-forced convection:** The heat produced by the lower and upper heating elements is distributed in the oven by the fan.
- For irradiation:** The heat is irradiated by the infrared grill resistance.
- for irradiation and ventilation:** The heat radiated by the infrared grill resistance is distributed in the oven by the fan.
- for ventilation:** The food is defrosted using the fan without heating.

USING THE OVEN

FIRST USE

When using the electric resistances for the first time, to remove any traces of grease from them, follow the following procedure:

1. Remove the protective film from the outside or inside of the appliance, including accessories.
2. Remove accessories and wash the oven (see Ch. cleaning and maintenance).
3. Set the temperature controller to the maximum level. (250°C max).
4. Set the function button to be the upper and lower resistance (and + fan if available).
5. Turn on the oven in this configuration for 45 minutes.
6. After 45 minutes, open the oven door (taking care not to get burned with hot air coming out of the cavity) and wait until the oven has cooled down, then wipe all internal surfaces with a damp cloth.
7. Open a window to let air circulate.

Note:

Fumes and odours may occur during this procedure due to the insulation materials and resistances. If this is the case, wait for the smoke and odour to dissipate before placing food in the oven.

After the appliance is cooled down, clean the inside of the oven with a soft cloth slightly damp and soapy.

Important:

To open the oven door, always use the central part of the handle.

VERY IMPORTANT: When using the oven, it is essential to keep the lid of the cooker open. (ONLY FOR MODELS WITH GLASS LID)

TIMER

DIGITAL TIMER



bell timer

1. decrease button
2. increase button
- 2 and 3 Press together: adjust the time

Time setting (24-hour clock)

After connecting to a power source, the display appears and flashes “ 0.00 “ .

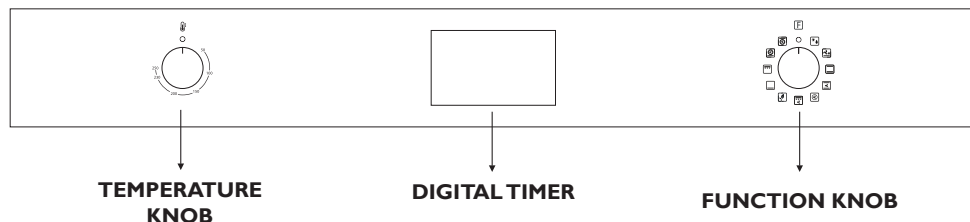
- Press button 1 for 2 seconds, the dot icon starts flashing Set current time using buttons 2 and 3. About 7 seconds after selecting the set time, new data is stored and saved. The time correction can be made later in this way.

Setting the timer minutes

The time you can set varies from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

- Press button 1 until the alarm icon starts flashing and the display shows “0.00”.
- Enter the desired time using buttons 3 and 2. Wait approx. 7 seconds until the alarm icon is fixed on the display and the setting is stored.
- When the time is set, an audible signal will be emitted and the alarm icon will start flashing again.
- Press 1, 2 or 3 to mute the buzzer.
- Press button 1 for approx. 2 seconds and the alarm icon disappears and the display shows the current time.

II FUNCTION DESCRIPTION



Note: When using the **Grill** function (even when combined with other heating elements), set a **MAXIMUM** temperature of **200°C**.

	Off	The product won't work in this position.
	Static	heat, coming simultaneously from above and from below, makes this system suitable for cooking particular types of food. Traditional cooking, also called static, is suitable for cooking only one dish at a time. Ideal for any type of roast, bread, stuffed cakes, it is however particularly suitable for fatty meats such as goose and duck.
	Bottom Heater	the heat coming only from the bottom is used to complete the cooking of foods that require a higher basic temperature, without affecting their browning. Ideal for sweet or savoury tarts, pies and pizzas.
	Top+Grill (max. 200°C)	This function combines top cooking and grilling. It is mainly used to grill foods, which means to cook them at very high temperatures for a very limited time. This function allows you to evenly grill large quantities of food, especially meat, but also fish and vegetables. Recommended for: intense grilling action for grilling, browning, gratinating, roasting, etc.
	Top heater +Grill+Fan (max. 200°C)	This function uses the grill, upper heating element and fan to distribute heat evenly. It is ideal for quickly grilling large quantities of meat, fish or vegetables, browning the outside and retaining the juices inside. Also suitable for gratinating and roasting.

II FUNCTION DESCRIPTION

	static +fan	The combination of ventilated and traditional cooking allows different foods to be cooked quickly and efficiently on multiple levels, Ideal for bulky foods that require intense cooking. Recommended for: Foods of considerable volume and quantity that require the same degree of internal and external cooking; for example: rolled roasts, turkey, legs, pies, etc.
	circular	The combination of fan and circular heating element (built into the back of the cooking compartment) makes it possible to cook different foods on several levels, as long as they require the same temperature and type of cooking. Hot air circulation ensures instantaneous and even heat distribution. Recommended for: foods that need to be well cooked on the outside and soft or pink on the inside; for example: lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.
	defrost	Only the fan and the light inside the oven are turned on, without heating. This function allows you to defrost frozen foods. It is advisable to remove foods from the package and place them in a container without a lid on the first shelf of the cooking compartment. Avoid stacking several foods on top of each other.
	Eco (circular)	This function is designed to optimize oven performance, providing significant energy savings. Although preheating is rapid, cooking times are longer than in traditional modes. During cooking, the light remains off, further optimizing energy consumption. Temperatures can be set between 50 and 250 degrees. It is recommended not to use this mode for cooking large portions of food. Recommended for: the preparation of precooked or frozen food and for cooking small portions.

II FUNCTION DESCRIPTION

	Air Fry (top+Circ.+fan)	The Air Fry function is designed to cook a wide range of foods making them irresistibly crispy, light and flavorful, all without adding fat. Fast Heating/Booster This function can also be used to quickly preheat the oven or to finish cooking a dish, giving an inviting browning on the surface.
	pizza (bottom+circ.+fan)	The PIZZA function is designed to ensure excellent results when making bread, pizza and more. By activating it, you get a pizza with a crispy edge and a soft center. This function is not just limited to pizza, it is also perfect for bread and other doughs. For best results combine the pizza function with the Baking Stone accessory Recommended for: Pizza, Bread, flatbreads, quiches and pies.
	Hydro Clean (bottom+fan)	The Hydro Clean function uses the power of steam to dissolve fats and cooking residues naturally, without the use of chemicals. It is an environmentally friendly solution that deeply sanitizes the oven, reducing fatigue and making cleaning quick and easy, for safe and sustainable cooking every time. (see section Cleaning in Hydro Clean mode)

II FUNCTION DESCRIPTION

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE OVEN

The oven is designed to operate on a single-phase power supply of 220–240 V and 50/60 Hz.

Carefully read the rating plate before installation.

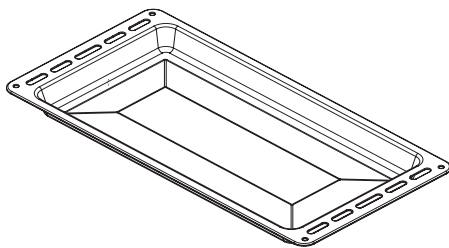
Upper resistance	1200 W
Lower resistance	1500 W
Grill	1800 W
Cooling fan	20 W
Oven lamp	80 W
Circular resistance	1500 W
Radial fan	22 W
Rotisserie	6 W
Static	2700 W
Grill+Rotisserie	1950 W

AVAILABLE ACCESSORIES

High drip tray H=50mm

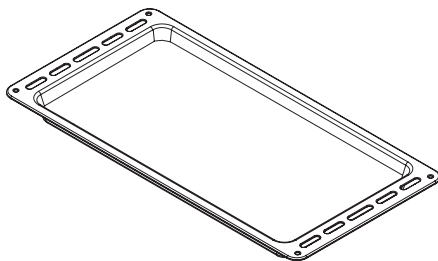
Ideal baking pan for a uniform browning of the bottom, making it perfect for biscuits and pastries, thanks to its flat and shallow design.

It can also be used to collect any food residue placed on the grid above.



Low drip tray H=25mm

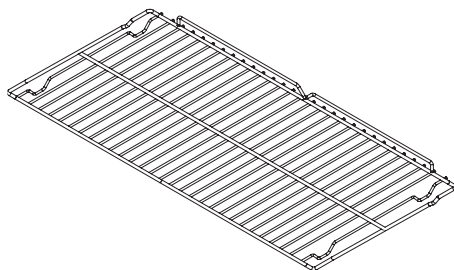
Useful for collecting the fat of food placed on the grill above, or to cook dishes that require the addition of liquids, such as casseroles or roasts.



Rack

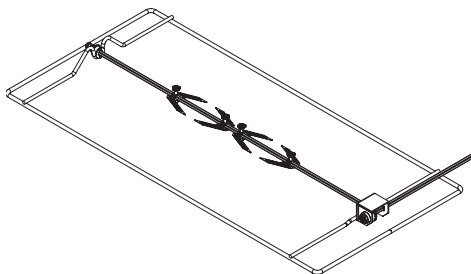
Removable and adjustable shelf to support food containers during cooking.

Can be used to hold plates and pans at different heights for various preparation needs.

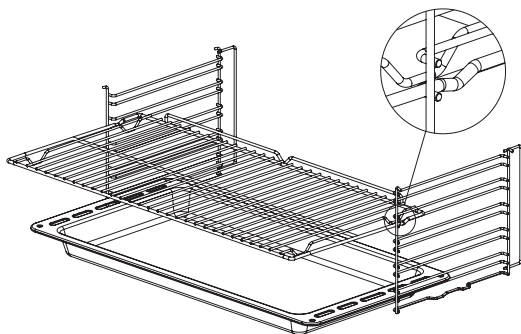


Rotisserie

Rotating skewer, useful for grilling large roasts, poultry and whole fish.



Using the accessories



Racks and trays have to be inserted into the side guides until they come to a complete stop.

The mechanical safety locks that prevent the rack from being taken out accidentally must face downwards and towards the back of the oven.

Rotisserie

Wait until the turnspit has cooled sufficiently before attaching the plastic handle to prevent it from deforming.

Position the handle at the threaded end and secure it by turning clockwise. Use the supplied plastic handle to lift and move the turnspit.

WARNING: The plastic handle is only intended to facilitate the user in handling the rotisserie turnspit (Fig.A)

Never leave the handle inside the oven when the appliance is in operation.

Flammable objects placed in the cooking space can catch fire.

Only touch the rotisserie turnspit and other hot accessories with suitable hand protection.

The plastic handle is not a burn protection device.

The plastic handle for the rotisserie turnspit is not resistant to temperatures above 180°C.

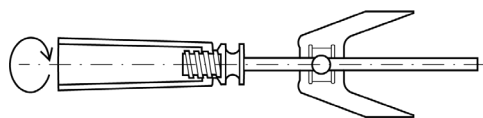


fig.A

Some models are not equipped with Rotisserie

ACCESSORIES

Catalytic Panels – Configuration and Use

The oven is equipped with self-cleaning catalytic panels applied to the internal walls. During cooking, these panels help absorb grease and keep the oven cleaner by using the heat generated by the appliance.

Under normal usage conditions, no manual cleaning of the panels is required.

If the oven is frequently used at low temperatures or if the internal walls are particularly dirty, a regeneration cycle is recommended:

- Remove all accessories
- Set a Conventional or Fan-assisted function to the maximum temperature (up to 250°C)
- Leave the oven running for approximately 60 minutes
- Once the oven has completely cooled down, any light residue on the bottom can be removed with a slightly damp soft cloth.

WARNING – RISK OF BURNS

During the regeneration cycle and immediately afterwards, internal surfaces and metal parts of the oven reach high temperatures.

Always wait for the oven to cool down completely before carrying out any cleaning inside the cavity.

IMPORTANT!

To avoid irreversible damage to the self-cleaning coating:

DO NOT use chemical cleaners, degreasers, or oven sprays on the catalytic panels

DO NOT use abrasive sponges, steel wool, or sharp utensils

DO NOT wash the panels in a dishwasher

DO NOT clean the panels with water or soapy water

When cleaning other oven surfaces, protect the catalytic panels from accidental contact with cleaning products

Note: Slight colour changes of the panels over time are normal and do not affect functionality. Catalytic panels are subject to wear and, after prolonged use (approximately 300–400 hours of operation), it is recommended to replace them with original spare parts.

COOKING TIPS

GENERAL INSTRUCTIONS FOR BAKING

- For best results, bake the baked goods on a single shelf with at least 2.5 - 3cm space between the utensils and the oven walls.
- Use a rack when selecting oven mode.
- Use metal cooking containers (with or without non-stick coating), heat-resistant glass, glass-ceramic, ceramic or other suitable baking tools.
- When using heat-resistant glass, reduce the recommended temperature by 15°C .
- Use baking trays with or without edges or oven moulds.
- Dark metal or non-stick coated baking pans cook faster with more browning. Insulated baking pans slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to cover the parts of the oven. Aluminium is a very good heat insulator and the heat would be trapped underneath it. This will alter the cooking process and may damage the finish of the oven.
- Avoid using the open door as a shelf where to rest the pans.
- Increasing the temperature does not shorten cooking times (food may be very cooked outside and not well cooked inside).
- If cooking takes more than 40

minutes, turn off the oven 10 minutes before the end of cooking and use the residual heat (energy saving).

NOTE! Aluminium is a material that corrodes easily if it comes into direct contact with organic acids present in food or added during cooking (e.g. vinegar, lemon...). Therefore it is recommended never to put the food directly on the aluminum and enamel accessories, but always use the appropriate baking paper.

Tips and Techniques for Circular Ventilated Cooking

- Reduce the temperature of the recipe for static baking by 15°C.
- For best results, the dishes should be cooked uncovered and in low-edged trays, so as to make the most of air circulation. Use polished aluminium trays for best results unless otherwise specified.
- Heat-resistant glass or ceramic may be used. Reduce the temperature by another 15°C (25°F) when using heat-resistant glass pots for a total decrease of 30°C (50°F).
- Dark metal trays may be used. Note that the food may brown faster with dark metal baking sheets.
- The number of grates used is determined by the height of the food to be cooked.
- Most roasts cook extremely well

COOKING TIPS

with ventilated cooking. Do not try to convert recipes such as creams, quiches, pumpkin pie or cheesecake that do not benefit from the vented heating process. Use the standard Static Cooking mode for this type of food.

Suitable food for ventilated cooking:

Aperitifs Cookies Coffee Cakes
Dolcetti (2 to 4 racks) Fresh Yeast Bread
Bignè
Muffin
Stews and Appetizers
Baked goods (grid position 1, 2, 3)
Air-Leavened Products (Soufflé,
Desserts with Top of Meringa,
Paradise cake, Chiffon cake)

Quick and easy recipe tips

Conversion from standard STATIC COOKING to VENTILATED COOKING:

- Reduce the temperature by 15°C.
- Use the same cooking time as static mode if less than 10 - 15 minutes.
- Cooking of food with a cooking time of less than 30 minutes should be checked 5 minutes earlier than the normal cooking recipe.
- If you cook the dish for more than 40 - 45 minutes, the cooking time should be reduced by 25%.

Tips and tricks for ventilated cooking

- Do not preheat for Ventilated Cooking
- Bake in a low-edged baking pan and

uncovered.

- When cooking whole roast chickens or turkeys, sew the wings behind the back and tie the legs not too tight with kitchen twine.
- Use the double baking pan for open-top roasting.
- Use the temperature probe or a meat thermometer to determine internal cooking at "FINAL" temperature.
- Check the internal temperature of meat or poultry by inserting the meat thermometer in another location.
- Large birds may need to be covered with aluminum foil (and pan-fried) during part of the roast cooking time to prevent over-browning.

Quick and easy recipe tips

Convert from standard LOWER COOKING to VENTILATED ROASTING:

- Temperatures should not be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry in general require 10-20% less cooking time. Check the cooking beforehand.
- Stews or braised baked covered during VENTILATED COOKING cook at about the same time.
- For hygiene and health reasons, the minimum temperature for stuffed poultry is 75°C.
- After removing the product from the oven, place a sheet of aluminum on it for 10 - 15 minutes before

COOKING TIPS

- cut if necessary to increase the final temperature of the food by 5° - 10°F (3° - 6°C).
- Cooking times are indicative and also depend on the thickness and temperature of the meat before cooking.

Tips and Techniques for Ventilated Grill Cooking

- Place the grill in the required position before turning on the oven.
- Use the Ventilated Grill cooking with the oven door closed.
- Do not preheat the oven. Use the double baking sheet.
- Turn the meats halfway through cooking (see ventilated grill table)
- The cooking times for standard or ventilated grilling are approximate and may vary slightly, depending also on the thickness and temperature of the meat before starting.

Tips and Techniques for Grilling

- Place the grill in the required position before turning on the oven.
- Use the Grill with the oven door closed.
- Preheat the oven for 5 minutes before use.
- Use the double baking sheet.
- Turn the meat halfway through cooking (see table for ventilated grill cooking).
- The cooking times for standard or ventilated grilling are approximate and may vary slightly.
- Cooking times are indicative and

also depend on the thickness and temperature of the meat before cooking.

Tips and Techniques for Roasting

Roasting means cooking with heated air. Both the upper and lower elements in the furnace are used to heat the air, but no fan is used to circulate the air.

Follow the recipe or directions for precooked foods for temperatures, times and grid position. The cooking time of roast varies with the temperature of the ingredients and the size, shape and finish of the baking utensils.

- The roast remains juicier when cooked in a closed pot, while it becomes more crispy when cooked in an open pot.
- White meat, poultry and fish generally require average temperatures (below 200°C).
- The “raw” cooking of red meat requires high temperatures (over 200°C) and short times.
- To obtain tasty roasts, lardellate and spiced meat.
- If the roast is hard. Next time, let the meat more mature.
- If the roast is too dark above or below. Next time, place it at a lower or higher height, reduce the temperature and extend the cooking times.
- Is the roast not well cooked? Cut it into slices, place it in a baking pan with its sauce and finish cooking.

Tips for cooking meat

Cooking times vary depending on the thickness, quality of food and taste of the consumer.

Turn the food to brown both sides.

Use a meat thermometer when cooking roasts, or simply press a spoon over the roast. If this turns out hard it is ready, otherwise it must be cooked for a few more minutes.

Tips for baking cakes, biscuits and bread

- Use preferably dark metal molds: they help to absorb heat better.
- The temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the dough.
- To check if the cake is cooked inside: at the end of cooking, stick a toothpick in the highest point of it. If the dough does not stick to the toothpick, the cake is cooked.
- If the cake becomes soft when baked, reduce the set temperature by about 10°C in the next baking session and select a longer cooking time.
- If the cake is too dry: Drill small holes in the cake with a toothpick and pour drops of fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, increase the temperature by 10°C and reduce cooking times.
- If the cake is too dark on top: Next time, place it at a lower height, reduce the temperature and extend the cooking time.
- If the cake is burnt on top: Remove

the burned part and sprinkle with sugar or, garnish with cream, jam, cream etc....

- If the cake is too dark below: Next time, place it at a higher height and reduce the temperature.
- If the bread or cake has a good external cooking but the inside is not cooked: Next time use less liquids, reduce the temperature and extend the cooking times.
- If the cake does not come off the mould: Remove the cake from the edge of the mould with a knife. Cover the cake with a damp cloth and turn the mould upside down. Next time grease the mold well and sprinkle it with a little flour or bread crumbs.
- If the cookies do not come off the baking sheet: Put the baking sheet back in the oven for a while and peel the cookies before they cool. Next time, use baking paper to avoid this inconvenience.

Cooking tips for cooking on two shelves:

- We recommend to have 2 grates
- To facilitate the flow of air, place the moulds/pans in the middle of the grates and make sure that their width/ diameter does not exceed 30 cm.
- Place the racks with an empty layer between them.
- Depending on the food and the increased load in the cavity, cooking on two levels may take a few

COOKING TIPS

minutes longer than cooking on a single shelf.

- The functions indicated for cooking on two shelves are THERMO-VENTILATED and THERMO-VENTILATED BOTTOM.

Tips for Defrosting and leavening

- Place the unpackaged frozen food in a container without lid on the first shelf of the cooking space.
- Avoid overlapping foods.
- To thaw the meat, use a grid placed on the second layer and a baking sheet placed on the first layer. This way the food does not come into contact with the defrosting liquid.
- The most delicate parts can be covered with an aluminium foil.
- For a good rising, place a container containing water at the bottom of the cooking space.

EXAMPLES OF COOKING

Temperatures are only indicative, because they vary according to the quantity and volume of food.

It is recommended to use pans suitable for baking and to change the temperature of the oven as necessary during cooking.

FOOD Temperature

Lasagna 220°C

Baked pasta 220°C

Pizza with anchovies 225°C

Potatoes with milk 200°C

Stuffed tomatoes 225°C

Cheese soufflé 200°C

Potato soufflé 200°C

Roast veal 200°C

Veal nodini on the grill 225°C

Chicken breasts with tomato 200°C

Grilled chicken - roasted chicken 220°C

Beef meatballs 200°C

Veal meatloaf 200°C

Roast beef 220°C

Sole fillets 200°C

Aromatic hake 200°C

Donut 180°C

Plum tart 200°C

Jam tart 225°C

Sponge cake 225°C

Pastry cakes 200°C

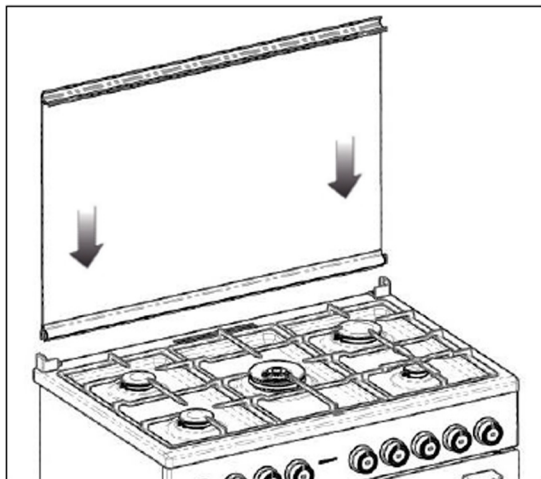
Margherita cake 220°C

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING OF THE GLASS LID (ONLY FOR MODELS WITH GLASS LID)

For cleaning operations, the lid can be easily removed by sliding it upwards after opening it completely.

If the hinges have been removed, put them back in their seat.



!! CAUTION !!

Do not close the glass lid when the burners are in operation or still hot, or when the oven is in operation or still hot.

Do not place hot pots and heavy objects on the glass lid.

Dry any liquid spilled on the lid before opening it.



CLEANING AND MAINTENANCE

TIPS FOR THE USER

- Before cleaning, disconnect the cooker from the mains and wait until it has cooled down.
- When not in the kitchen, it is advisable to close the gas line or cylinder tap. Check from time to time that the hose connecting the cylinder or gas line with the kitchen is in perfect condition and possibly replace it when you have any anomaly.
- If a tap is blocked, do not force it and ask for the intervention of the Technical Assistance.
- It is advisable to clean when the equipment is cooled, especially for enameled parts.
- Avoid leaving acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice etc.) on the surfaces.
- Avoid using chlorine or acid based cleaning products.
- Important: We recommend the use of protective gloves and appropriate clothing when cleaning and handling parts from the appliance.
- **IMPORTANT:** Avoid using abrasive (e.g. certain types of sponges) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, detergents containing corrosive substances) which could damage surfaces irreversibly.

ENAMELED PARTS

All enamelled parts, including the floor grates, must be washed with soapy water or other non-abrasive products. Dry preferably with a soft cloth.

Acidic substances such as lemon juice, tomato preserves, vinegar and the like, if left on the surface for a long time they may affect the enamel making it opaque.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM AND PAINTED SURFACES

Clean with suitable product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: The cleaning of these parts should be carried out with great care to avoid scratches and abrasions. We recommend using a soft cloth and neutral soap, never products containing abrasive substances.

Note: Continuous use may cause the burners to change colour from the original due to high temperature.

Important: The manufacturer is not liable for any damage caused by inappropriate products used to clean the appliance.

Warning: The appliance becomes very hot in the cooking areas during operation. Keep children at a distance. Do not use steam cleaners because moisture may get into the appliance and make it unsafe.

Do not use very abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the ceramic glass plates (models with ceramic glass plates) of the hob, the glass of the oven door or the glass lid (models with glass lid) because they may scratch the surface and this could cause the glass to shatter.

GAS TAPS

Avoid cleaning products coming into contact with the taps.

The periodic lubrication of gas taps shall be carried out exclusively by competent staff.

In case of malfunction of the gas taps call the Service Department.

OVEN CAVITY

The oven must always be cleaned after use, when it has cooled.

The cavity must be cleaned using a mild detergent and hot water.

Specific chemicals for cleaning the inside of the oven may only be used after careful reading of the manufacturer's warnings and recommendations and after testing on a small area of the oven cavity.

Do not use abrasive detergents, scouring pads or sponge.

Before each cleaning cycle, remove all accessories including the side grates.

Clean the oven thoroughly with soap and water and rinse thoroughly.

Heat the oven for about 20 minutes at maximum temperature; all the fat residues that could give off unpleasant odours during cooking will be eliminated.

NOTE: The manufacturer declines all liability for any damage caused by Chemicals or abrasives used for cleaning.

Wait for the oven to cool and take special care not to touch the heating elements inside the furnace.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING WITH HYDRO CLEAN

The Hydro Clean function can be used to assist in cleaning the oven by using steam to loosen grease and food residues.



Before starting the Hydro Clean cycle:

- Make sure the oven is cold.
- Remove all accessories from the oven cavity.
- Clear out any large food residues or spills left from previous cooking.
- Using a spray bottle, mist a solution of water and neutral detergent onto the inner walls of the oven cavity.
- If the appliance is equipped with catalytic panels, **DO NOT USE ANY DETERGENTS**, including neutral ones.

To carry out Hydro Clean cleaning:

Place a baking tray (drip pan) on the lowest shelf and pour 200 to a maximum of 250 ml of water into it.

Select the Hydro Clean mode and set the temperature between 90°C and 100°C.

In some models, the HYDRO CLEAN system is automatic and self-regulating: the cleaning cycle ends automatically when the programmed time is complete.

In electromechanical models, once the set temperature has been reached (step 2), the oven must operate for a maximum of 30–35 minutes, and no longer.

At the end of the cycle, switch off the oven and open the door to let the steam escape. Once the oven has cooled down, clean the cavity with a clean cloth to remove any remaining dirt or residue.

To preserve the internal components of the appliance, it is recommended to run Hydro Clean cycles with care and to avoid excessive use.

Hydro Clean is a useful aid for cleaning the appliance: use it sparingly for light soiling, bearing in mind that manual cleaning remains essential to maintain the appliance over time.

CLEANING AND MAINTENANCE

REMOVE TELESCOPIC GUIDES (IF PRESENT)

- Turn the grid and use your finger (do not use the screwdriver) to push the latch on both sides to remove the telescopic guides.
- Push the telescopic guide to remove it from the side grid.

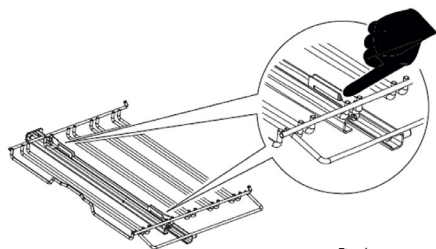


Fig. 4

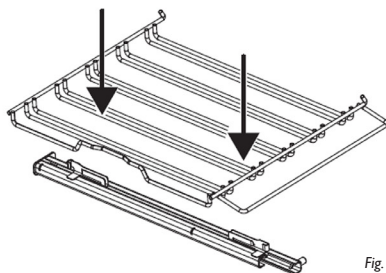


Fig. 5

ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF SIDE GRIDS

- Attach the side grids to the holes in the sides of the oven cavity.
- Slide the rack and tray between the side grid guides as shown in (fig. 6).
- The rack must be installed so that the safety catch, which prevents its accidental removal, is facing towards the inside of the oven; the rear cross-bar must be facing towards the inside of the cavity.
- The oven tray must be installed so that the safety catch, which prevents its accidental removal, is facing towards the inside of the oven.
- The disassembly is carried out in reverse order.

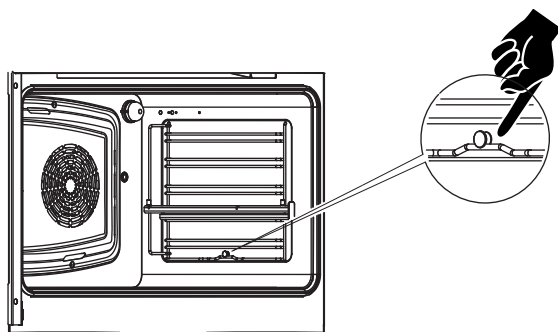


Fig. 6

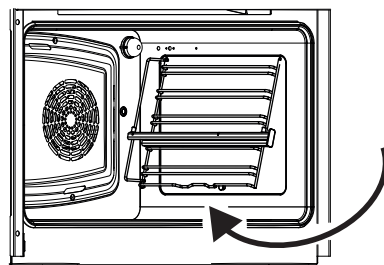


Fig. 6/A

CLEANING AND MAINTENANCE

DISMANTLING OF THE OVEN DOOR

For a deeper cleaning, it is recommended to remove the door and place it on a cloth.

The oven door can be easily disassembled by operating as follows:

- Open the door completely.
- Lift the two levers shown in figure 7.
- Close the door on the first stop trigger determined by the two levers Previously raised.
- Lift the door up and out of the oven to remove it from the oven as in Figure 8.

To reassemble the door, insert the hinges into the appropriate slots and then return the two levers to the closing position.

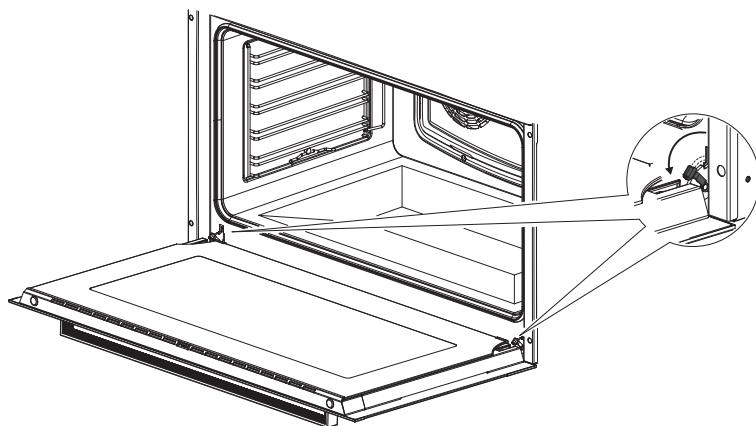


Fig. 7

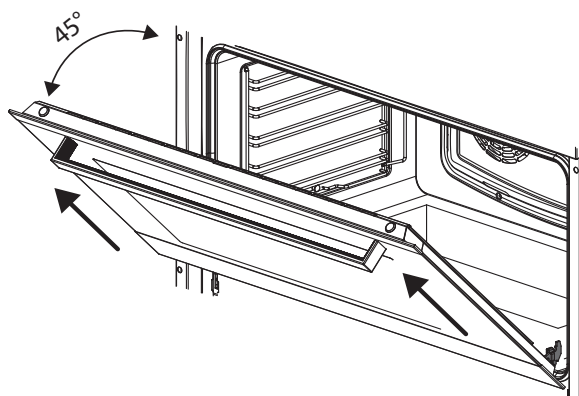


Fig. 8

CLEANING AND MAINTENANCE

INNER GLASS CLEANING

To clean the inside of the two glass panes of the door, unscrew the two screws above the door, figure 9 and carefully remove the glass.

To reassemble the glass, slide the glass up to the bottom of the wall, reassemble the glass locking bracket and screw the two screws.

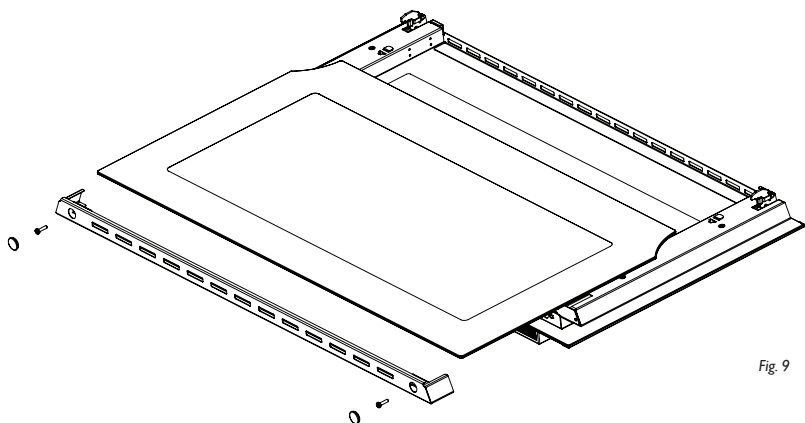


Fig. 9

THIRD GLASS CLEANING

Some ovens have a third glass, located between the outer and inner glass.

Once the inner glass is removed, it is possible to remove the third glass in the same way, following the direction of the arrows (fig. 10) .

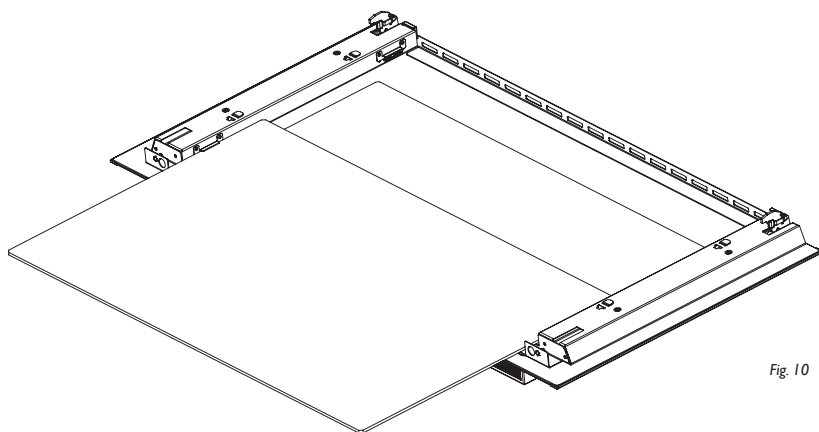
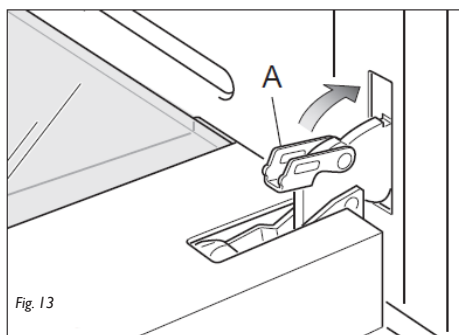
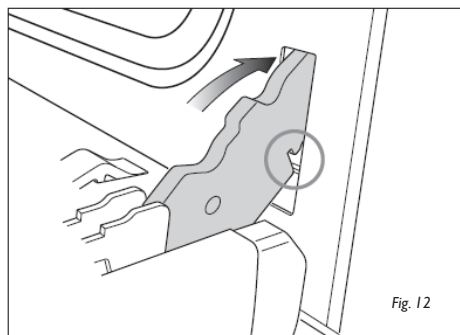
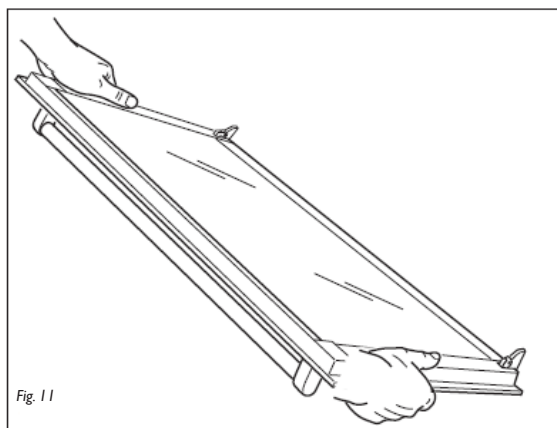


Fig. 10

CLEANING AND MAINTENANCE

REASSEMBLY THE OVEN DOOR

1. Hold the door firmly (fig. 11).
2. Insert the hinges hooks (left and right) into their slots; make sure that the socket is inserted into the slot (fig. 12).
3. Open the oven door completely.
4. Close the “A” levers on the left and right hinges (fig. 13).
5. Carefully close the oven door and make sure it opens and closes properly.



REPLACING THE OVEN LIGHTS

Square lights

CAUTION: First disconnect the appliance from the power line, to avoid the possibility of electric shock. To prevent damage, lay a cloth in the oven cavity.

remove the side grid (see Fig. 6).

- Take a screwdriver and lever under the glass lamp (fig. 14.)
- Take the bulb and gently pull it down.
- Replace it with a new one (with the characteristics written below).
- Reassemble the glass cover and remove the cloth.
- Reconnect the appliance to the power supply.

Square lights features

- power 25W
- G9 alogen

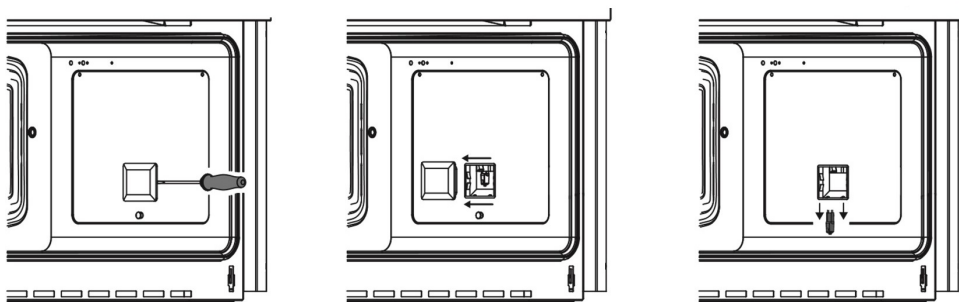


Fig. 14

CLEANING AND MAINTENANCE

Round lights

CAUTION: First disconnect the appliance from the power line, to avoid the possibility of electric shock. To prevent damage, lay a cloth in the oven cavity.

- Unscrew the protection of the light glass. (fig. 15)
- Unscrew the lamp and replace it with a new one (as specified below).
- Reassemble the glass cover and remove the cloth.
- Reconnect the appliance to the mains.

Round lights features

- power 25W
- G9 alogen

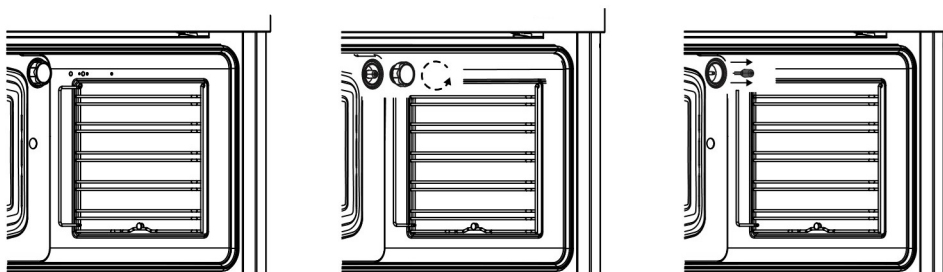


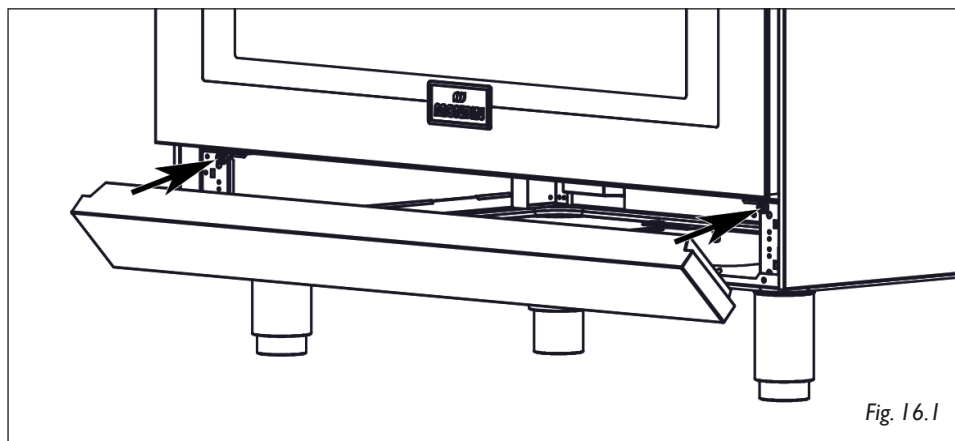
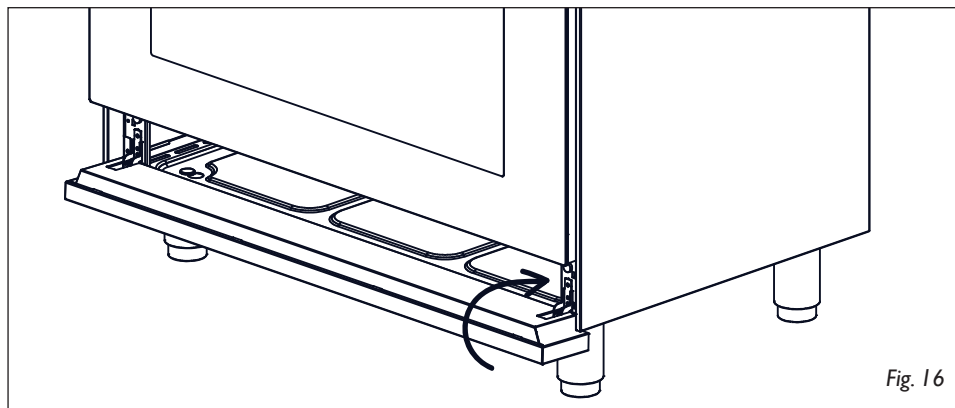
Fig. 15

CLEANING AND MAINTENANCE

WARMING COMPARTMENT

You can access the warming compartment by opening the flap panel (fig. 16-16.1).

Do not place easily flammable objects in the oven or in the warming pan (thin paper, cotton, silk, nylon and similar materials).



CLEANING AND MAINTENANCE

BURNERS AND GRIDS

These parts shall be cleaned with a sponge, soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Do not wash in the dishwasher.

After each cleaning or washing, check that the flame-divider of the burners have been dried together with the burners and stored perfectly in their place. It is absolutely essential to check the perfect position of the flame divider as its displacement from the site can cause serious inconveniences.

Check that the electrode "S" (fig. 17) is always well cleaned so as to allow regular firing of sparks. Check that the "T" probe (fig. 17) near each burner is always well cleaned so as to allow the safety valve to operate smoothly.

Both the probe and the candle must be cleaned very carefully.

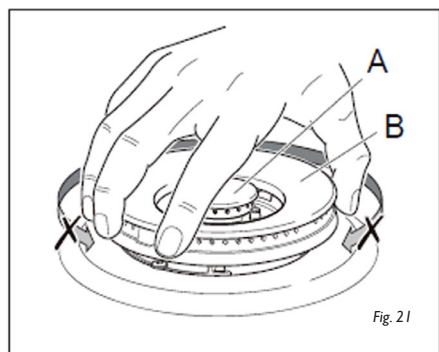
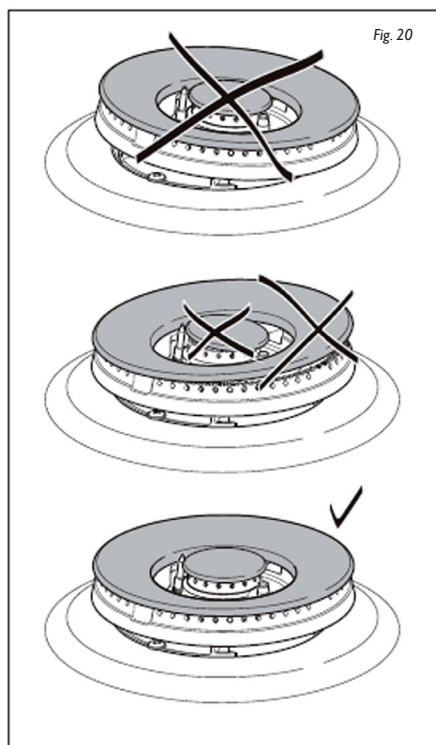
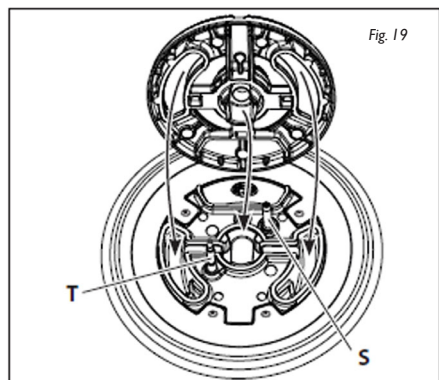
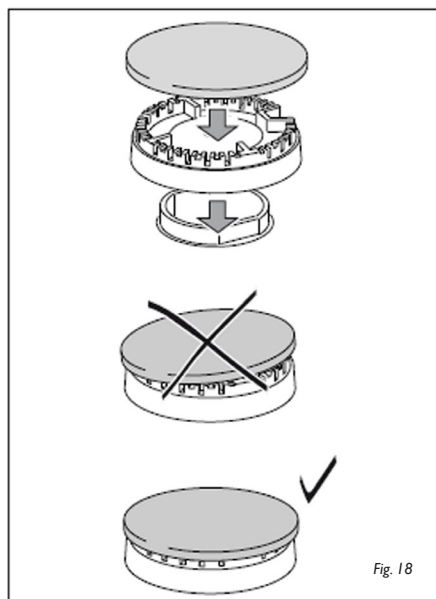
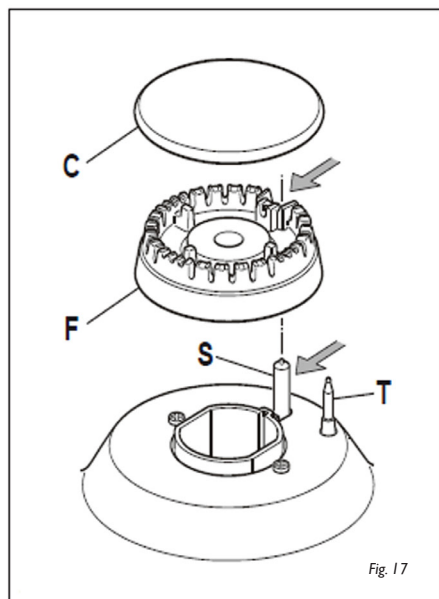
Note: To avoid damage to the ignition, do not use it when the burners are not in their seat

CORRECT POSITIONING OF AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

It is very important to check the perfect positioning of the flame divider and the burner cap (see figure 18) because their displacement from the seat can cause serious anomalies.

COMPACT DOUBLE CROWN BURNER

This burner must be positioned correctly as shown in fig. 20, taking care that the ribs enter their housing as indicated by the arrows. The correctly positioned burner must not rotate (fig 21). Place the cap "A" and the ring "B" correctly in their housing (Figures 19-21).



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU DECLARATION OF CONFORMITY

ENGLISH

Manufacturer:

BIB Handelshaus

Gremberger Str. 18

51105 Cologne

Germany

Product: Gas-Electric Cooker

Brand: Gurari

Model series: GCH E 818

Appliance categories:

II2H3B/P, II2E+3+, II2H3+

Complies with:

Regulation (EU) 2016/426 (GAR) Directive 2014/30/EU

Directive 2009/125/EC

Directive 2011/65/EU incl. (EU) 2015/863

Standards applied:

EN 30-1-1 / EN 30-2-1

EN 60335-1 / EN 60335-2-6

EN 62233

EN 55014-1 / EN 55014-2

EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3

For natural gas and LPG/propane. Conversion by qualified personnel only.

Signed:



Ilja Botvinnikov – Managing Director Place/Date: Cologne, 05.06.2026

Customer Service

For any questions or issues, please contact our customer service.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Cologne

Phone: 036602 473898

Email: service@gurari.de

Mon - Fri from 8:30 a.m. to 4:30 p.m.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies due to printing or transcription errors contained in this manual. It reserves the right to make all the modifications it deems appropriate to its products without compromising the essential characteristics of functionality and safety.



BENUTZERHANDBUCH

GAS-ELEKTRO-STANDHERD

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und gratulieren Ihnen zu Ihrer Entscheidung für den Kauf eines unserer Produkte. Wir sind überzeugt, dass dieses neue Gerät, das aus hochwertigen Materialien gefertigt ist, Ihren Anforderungen bestens gerecht wird. Die Bedienung dieses neuen Geräts ist einfach; dennoch bitten wir Sie, dieses Handbuch vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Das Handbuch enthält die korrekten Anweisungen zur Installation, Bedienung und Wartung sowie nützliche Hinweise.

DER HERSTELLER

WARNHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch. Die Anleitung muss zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden, um bei Bedarf jederzeit eingesehen werden zu können. Wird das Gerät verkauft oder an eine andere Person weitergegeben, stellen Sie sicher, dass auch diese Anleitung übergeben wird, damit der neue Benutzer vollständig über die Bedienung und die Sicherheitshinweise informiert ist.

Das Typenschild mit der Seriennummer ist an der Vorderseite des Backofens angebracht.



Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Installation, Einstellung und Anpassung an die verfügbare Gasart müssen gemäß den geltenden Vorschriften von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Die spezifischen Anweisungen sind im für den Installateur vorgesehenen Abschnitt des Handbuchs beschrieben.



Konformitätserklärung:
Wir erklären, dass unsere Produkte den europäischen Richtlinien, Verordnungen und Bestimmungen sowie den in den einschlägigen Normen angegebenen Anforderungen entsprechen.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF EINE UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION ODER AUF EINE UNSACHGEMÄSSE, FEHLERHAFT E ODER UNANGEMESSENE VERWENDUNG DES GERÄTS ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

WARNHINWEISE

ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

Bei korrekter Installation erfüllt Ihr Gerät alle Sicherheitsstandards für diese Produktkategorie. Wir empfehlen jedoch, einigen Teilen besondere Aufmerksamkeit zu schenken (insbesondere der Rückseite und der Unterseite), da diese nicht dafür vorgesehen sind, freiliegend oder berührt zu werden, und scharfe Kanten oder Oberflächen aufweisen können.

- Dieses Gerät wurde gemäß den geltenden Vorschriften für Haushaltskochgeräte entwickelt und hergestellt und erfüllt alle Sicherheitsanforderungen, einschließlich der Oberflächentemperaturen. Dennoch ist es möglich, dass Personen mit besonderer Hautempfindlichkeit die Temperatur einiger Komponenten stärker wahrnehmen, obwohl diese innerhalb der von den Normen zulässigen Grenzwerte liegt.
- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Es kann jedoch Funktionsstörungen bei Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Geräten (z. B. Insulinpumpen) verursachen. Prüfen Sie vor der Verwendung dieses Geräts, dass Ihre Geräte nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Achtung: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit heiß. Berühren Sie die Heizelemente (auf der Kochfläche und im Inneren des Backofens) nicht. Verwenden Sie zum Öffnen des Backofens stets den Griff und halten Sie Kinder während des Betriebs fern, um Unfälle zu vermeiden.

- Die Installation muss von kompetentem und qualifiziertem Fachpersonal gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Der Herd darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Erwachsene vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen.
- Dieses Gerät ist zum Kochen von Lebensmitteln in einer häuslichen Umgebung bestimmt. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß. Es darf außerdem nicht verwendet werden: in Küchenbereichen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros

WARNHINWEISE

und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben/Ferienhöfen; durch Kunden in Hotels, Motels und Wohnumgebungen; in Pensionen (Bed and Breakfast).

- Wird das Gerät in einer der oben beschriebenen Umgebungen verwendet, erlischt die Garantie.
- Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, expandiertes Polystyrol, Nägel, Umreifungsbänder usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
- Einige Geräte werden mit Schutzfolien geliefert, die auf Aluminium- und Edelstahloberflächen aufgebracht sind. Alle diese Schutzfolien müssen vor der Inbetriebnahme des Geräts entfernt werden.

HAFTUNG DES HERSTELLERS

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die verursacht werden durch:

- eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts;
- die Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung;
- Eingriffe oder Manipulationen auch nur an einem einzelnen Teil des Geräts;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER BENUTZUNG DES BACKOFENS

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen ausgelegt.
- Die Roste und Backbleche müssen bis zum vollständigen Anschlag in die seitlichen Führungsschienen eingeschoben werden, wie im Kapitel „3.3 Verwendung des Zubehörs“ dargestellt.
- Lehen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür.
- Heben Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür an.
- Überprüfen Sie stets, dass sich keine Gegenstände in den Türen befinden und dass die Dichtungsdichtung unbeschädigt ist.
- Befindet sich das Gerät in der Nähe heißer Bauteile, kann die Isolierung des Gerätekabels schmelzen. Vermeiden Sie den Kontakt zwischen dem Anschlusskabel und heißen Geräteteilen.
- Verändern Sie das Gerät nicht.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst oder ohne Unterstützung eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

WARNHINWEISE

SCHÄDEN AN PERSONEN

- Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Heizelemente. Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch den Benutzer dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie während des Betriebs keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Gerät, da diese sehr heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus.
- Versuchen Sie niemals, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen:
- Schalten Sie das Gerät aus und erstickern Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne wechseln oder Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Beim Öffnen der Backofentür zum Herausnehmen oder Überprüfen der Speisen während des Garvorgangs ist darauf zu achten, sich der Tür nicht zu sehr zu nähern, um nicht mit der im Backofen angesammelten heißen Luft in Kontakt zu kommen. Öffnen Sie die Tür langsam, warten Sie, bis der Dampf entweicht, und entnehmen oder prüfen Sie anschließend die Speisen.
- Um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden, lassen Sie Speisen nach dem Garen nicht über einen längeren Zeitraum im Backofen.
- Öle und Fette, die sich beim Garen bestimmter Speisen bilden, können sich im Backofen entzünden. Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Herausnehmen oder Einschieben von Zubehör oder Geschirr in den Backofen stets Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Garen von Speisen unter Verwendung von Getränken mit hohem Alkoholgehalt. Verwenden Sie nur kleine Mengen alkoholischer Getränke zum Kochen und öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs vorsichtig, um zu verhindern, dass sich Alkoholdämpfe entzünden.



IEC 60417-6060 (2011-05) **ACHTUNG, KIPPGEFAHR!**

Erlauben Sie Kindern nicht, sich an die geöffnete Backofentür zu lehnen oder darauf zu sitzen. Ihr Gewicht kann dazu führen, dass das Gerät kippt und Quetschungen oder schwere Verletzungen verursacht. Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät mit der Kippicherung installiert ist.

SCHÄDEN AM GERÄT

- Reinigen Sie den Backofen regelmäßig, um eine Verschlechterung der Ofenmaterialien zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaaber zur Reinigung des Glases der Backofentür, da dies zum Zerschlagen des Glases führen kann. Verwenden Sie bei Bedarf Holz- oder Kunststoffwerkzeuge.
- Verwenden Sie, sofern vorhanden, die mit dem Gerät gelieferten Reinigungszubehörteile.
- Farbabweichungen bei Emaille- und Edelstahloberflächen beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte zur Reinigung des Geräts. Setzen Sie sich nicht auf das Gerät.
- Blockieren Sie keine Öffnungen, Lüftungs- und Wärmeabfuhrschlitze.
- Lassen Sie während des Garens keine Gegenstände im Backofen.
- Decken Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie oder Stanniol ab. Stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen direkt auf den Boden des Garraums. Kunststoffbehälter, die nicht für hohe Temperaturen geeignet sind, können schmelzen und den Backofen beschädigen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Zubereiten oder Erhitzen geschlossener Gläser oder Töpfe, um Explosionsgefahr zu vermeiden. Verwenden Sie ausschließlich die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde.
- Halten Sie die Backofentür während des Garens geschlossen. Wenn das Türglas zerbricht, schalten Sie den Backofen aus, um Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals zum Beheizen von Räumen. Ist das Netzkabel beschädigt, wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst, damit es ersetzt werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER BENUTZUNG DES KOCHFELDS

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
Verwenden Sie das Kochfeld nicht während der Reinigung.
- Diese Anweisungen gelten nur, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Ist dieses Symbol nicht vorhanden, müssen die erforderlichen technischen Anweisungen herangezogen werden, die der Hersteller bezüglich der Anpassung des Geräts an die Einsatzbedingungen des Bestimmungslandes zur Verfügung stellt.
- Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch eine unsachgemäße Installation oder Verwendung des Geräts entstehen. Bewahren Sie diese Anweisungen stets griffbereit auf, um sie später nachschlagen zu können.
- Wird das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, ist ein allpoliger Trennschalter erforderlich. Das Gerät muss gemäß den Bedingungen der Überspannungskategorie III vollständig vom Stromnetz getrennt werden. Der Schutzleiter ist davon ausgenommen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Techniker oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Anschluss des Netzkabels darauf, dass es nicht in direkten Kontakt (z. B. durch Verwendung von Isolierhülsen) mit Teilen kommt, die Temperaturen über 50 °C erreichen können.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Gaskochfelds, dass es korrekt auf die verfügbare Gasart eingestellt ist (siehe Abschnitt „Installation“). Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten elektrisch vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Luftzirkulation um das Gasgerät vorhanden ist. Eine unzureichende Belüftung führt zu Sauerstoffmangel.
- Eine intensive oder längere Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder Erhöhung der mechanischen Absaugleistung, falls vorhanden.

WARNHINWEISE

Die Verbrennungsprodukte müssen über eine Dunstabzugshaube oder einen elektrischen Ventilator nach außen abgeführt werden (siehe Abschnitt Installation).

- Wenden Sie sich für alle Arbeiten oder Änderungen an den Technischen Kundendienst.

SCHÄDEN AN PERSONEN

WARNUNG – Vergiftungsgefahr!

- Stellen Sie bei der Verwendung des Gaskochfelds sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen, indem der Raum zusätzlich gelüftet wird und gegebenenfalls eine höhere Leistungsstufe der Dunstabzugshaube eingestellt wird. Verwenden Sie die Gasbrenner nur, nachdem ein Kochgeschirr darauf platziert wurde.
- Zündet der Brenner nach 10 Sekunden nicht, drehen Sie den Drehknopf in die Position „Aus“ und lüften Sie den Raum, indem Sie eine Tür oder ein Fenster öffnen. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Sollte die Flamme während des Kochens auf dem Gaskochfeld unbeabsichtigt erlöschen, drehen Sie den Drehknopf in die Position „Aus“. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
- Stellen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf die Flamme.
- Stellen Sie nach der Benutzung des Geräts sicher, dass sich alle Drehknöpfe in der Position „Aus“ befinden.

WARNUNG! – Brand- und Verbrennungsgefahr

- Das Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Lassen Sie den Kochvorgang niemals unbeaufsichtigt. Versuchen Sie nicht, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme anschließend mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Vermeiden Sie es, leicht entzündliche Materialien auf dem Herd oder in dessen Umgebung abzulegen.
- Beim Abdecken eines Glaskeramikkochfelds besteht die Gefahr, dass das Abdeckmaterial Feuer fängt, zerspringt oder schmilzt, wenn die Einschaltung unbeabsichtigt erfolgt oder noch Restwärme vorhanden ist. Decken Sie das Kochfeld

WARNHINWEISE

nicht ab, z. B. mit Abdeckplatten, Tüchern oder Folien.

Lassen Sie – sofern vorhanden – die Restwärmanzeige von selbst erlöschen, bevor Sie die Heizelemente berühren.

- Lagern oder verwenden Sie niemals entzündliche Gegenstände wie Spraydosen oder Reinigungsmittel in der Umgebung des Geräts.
- Halten Sie Stoffe, Kleidung und Vorhänge von den Flammen fern.
- Halten Sie niemals Ihre Hände über die Flammen.
- Drehen Sie die Griffe und Stiele von Töpfen und Pfannen seitlich auf die Arbeitsfläche, sodass Kinder nicht daran ziehen können, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

SCHÄDEN AM GERÄT

- Die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Größe nicht für den jeweiligen Brenner geeignet ist, kann bei längerem Gebrauch zu einer Überhitzung des Kochfelds und zu einer Gelbfärbung des Stahls führen.
- Verwenden Sie nicht zwei Brenner gleichzeitig mit nur einem Kochgeschirr, z. B. mit einem Bräter oder einer Fischpfanne.
- Das Auflegen der Roste in umgekehrter Position oder das Verschieben über das Kochfeld kann dieses beschädigen.
- Gusseiserne Grillplatten, Terrakottatöpfe und Olla-Steine dürfen nur für eine begrenzte Zeit (maximal zwanzig Minuten) verwendet werden. Bei längeren Garzeiten muss der Brenner auf die Mindeststufe eingestellt werden.
- Die Verwendung von Wärmeverteilern, wie z. B. Drahtgeflechten oder ähnlichen Hilfsmitteln, wird nicht empfohlen.
- Durch längere Nutzung kann sich aufgrund der Hitze die natürliche Farbe der Topfträger im Auflagebereich verändern. Dies ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Produkts nicht.

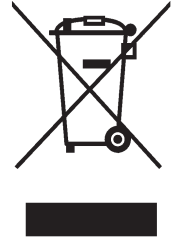
ENTSORGUNGSHINWEISE

Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG).

Dieses Gerät enthält gemäß den geltenden europäischen Richtlinien keine Stoffe in Mengen, die als gesundheitsschädlich oder umweltgefährdend gelten.

ZUR ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät nicht mehr zu verwenden (oder es durch ein älteres Modell zu ersetzen), müssen Sie es vor der Entsorgung gemäß den geltenden Vorschriften zum Gesundheits- und Umweltschutz außer Betrieb setzen. Machen Sie außerdem alle Teile unschädlich, die eine Gefahr darstellen könnten, insbesondere für Kinder, die versuchen könnten, das außer Betrieb gesetzte Gerät als Spielzeug zu benutzen. Schneiden Sie das Netzkabel durch und entfernen Sie das Kabel zusammen mit dem Stecker.



- Trennen Sie die Stromversorgung vom elektrischen Netz.
- Trennen Sie das Netzkabel vom elektrischen Netz.
- Geben Sie das Gerät bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektro- und Elektronikaltgeräte ab oder geben Sie es beim Kauf eines gleichwertigen Geräts im Rahmen der 1:1-Rücknahme an den Händler zurück.
- Bitte beachten Sie, dass für die Verpackung des Geräts umweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet wurden.
- Bringen Sie die Verpackungsmaterialien zu den entsprechenden Recyclingstellen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit den Kunststoffbeuteln der Verpackung zu spielen.



GEFAHR EINES STROMSCHLAGS – Elektrische Teile



ERSTICKUNGSGEFAHR – Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt.

ENERGIEKENNZEICHNUNG/ÖKODESIGN

Dieses Gerät entspricht AS 5263.0-2013 für Gasgeräte sowie AS/NZS 60335.1 für die elektrische Sicherheit.

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 der Kommission (zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates).

Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission (Durchführungsmaßnahmen zur Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates).

Verweis auf die Mess- und Berechnungsmethoden, die zur Feststellung der Übereinstimmung mit den oben genannten Spezifikationen verwendet wurden:

Norm EN 60350-1 (Elektrobacköfen).

Norm EN 30-2-1 (Kochfelder: Gasbrenner).

ENERGIESPARTIPPS

Der tägliche Kochbetrieb kann zu einem erheblichen Energieverbrauch führen. Eine effiziente und bewusste Nutzung spart nicht nur Energiekosten, sondern trägt auch zur Reduzierung der Umweltbelastung bei. Nachfolgend einige Tipps, wie Sie Ihren Energieverbrauch verbessern können:

BACKOFEN

- Überprüfen Sie, dass die Backofentür richtig geschlossen ist und dass die Türdichtung sauber und fest angebracht ist.
- Bevorzugen Sie beim Backen dunkle Metallbleche oder -formen, da diese die Wärme besser aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 5–10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die gespeicherte Wärme zu nutzen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Umluftfunktion, um Energie zu sparen. Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, um den Garzustand zu kontrollieren, da dies zu Wärmeverlust führt.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen auf, sofern auf der Verpackung nichts anderes angegeben ist.
- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept angegeben ist. Entfernen Sie Backbleche oder Roste, die nicht zum Garen verwendet werden, aus dem Backofen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht mit geöffneter Tür zum Beheizen des Raumes.

GASKOCHFELD

- Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der der Leistung des Brenners entspricht.
- Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Flamme so weit, dass der Siedepunkt gerade gehalten wird (wir empfehlen, den Kochvorgang mit aufgesetztem Deckel fortzusetzen).
- Vermeiden Sie unbedingt den Betrieb des Kochfelds ohne aufgesetztes Kochgeschirr.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

WICHTIG: Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Das Gerät ist NICHT für den Einsatz in gemeinschaftlichen, halbgewerblichen oder gewerblichen Umgebungen geeignet. Wird das Produkt in einer dieser Umgebungen installiert, erlischt die Garantie, und auch Ihr Versicherungsschutz kann ungültig werden.

- Dieses Gerät ist nicht für die Installation in Wohnwagen oder in maritimen Umgebungen geeignet.
- Das Gerät darf ausschließlich von einem qualifizierten/autorisierten Techniker sowie von einem zertifizierten Gasinstallateur gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften und den Anweisungen des Herstellers installiert werden. Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen führt zum Erlöschen der Garantie. Eine unsachgemäße Installation, für die der Hersteller keine Verantwortung übernimmt, kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal gewartet werden.
- Alle Arbeiten am Gerät müssen bei elektrisch getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Wichtig: Wir empfehlen die Verwendung von Schutzhandschuhen und geeigneter Schutzkleidung beim Reinigen und beim Umgang mit Geräteteilen. Möbel oder Wände, die an das Gerät angrenzen, dürfen die Höhe der Arbeitsfläche nicht überschreiten und müssen einer Temperatur von 70 °C über Raumtemperatur standhalten.
- Sowohl die synthetischen Verkleidungsmaterialien als auch die verwendeten Klebstoffe müssen einer Temperatur von 150 °C standhalten, um Ablösungen oder Verformungen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Installation in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Vorhängen).
- Einige Geräte sind an Stahl- oder Aluminiumteilen mit einer speziellen Schutzfolie versehen. Entfernen Sie diese Schutzfolie vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig.

INSTALLATION

- Das Gerät darf auf keiner anderen Unterlage als dem Boden installiert werden. Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Die Installation muss gemäß den Abbildungen 1.1 oder 1.2 erfolgen, um einen Schutz vor Überhitzung angrenzender Oberflächen zu gewährleisten. Befindet sich der Herd neben Schränken, die höher als die Arbeitsfläche sind, ist ein Mindestabstand von 200 mm zwischen dem Schrank und der Seite des Geräts einzuhalten. Die angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein; Furnier und Klebstoffe müssen Temperaturen bis zu 150 °C standhalten, um Ablösungen oder Verformungen zu vermeiden. Installieren Sie keine Vorhänge direkt hinter dem Herd oder innerhalb eines Abstands von 500 mm zu seinen Seiten. Wird das Gerät auf einem Sockel installiert, ist sicherzustellen, dass es nicht herunterrutschen kann.

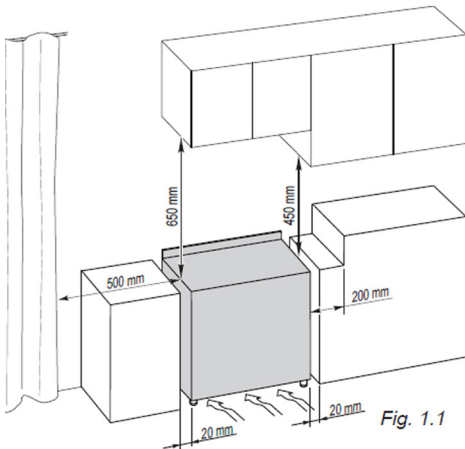


Fig. 1.1

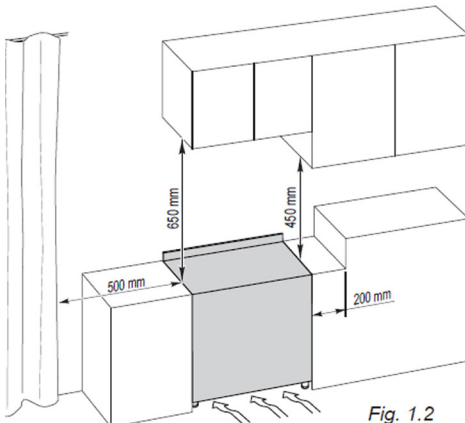


Fig. 1.2

Dieses Gerät ist dafür ausgelegt und konstruiert, in hitzebeständige Möbel eingebaut zu werden.

Die Möbelwände dürfen die Höhe der Arbeitsfläche nicht überschreiten und müssen einer Temperatur von 70 °C über der Raumtemperatur standhalten.

Installieren Sie den Standherd nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (z. B. Vorhängen).

• **Klasse I (Abb. 1.1)**

Der Gasanschluss kann über einen Gummischlauch erfolgen, der sichtbar und kontrollierbar sein muss, oder über ein starres bzw. flexibles Metallschlauchsystem. Die Installation muss mit einem Abstand von 2 cm zu den seitlichen Möbelwänden erfolgen, die die Höhe der Arbeitsfläche nicht überschreiten dürfen.

• **Klasse 2 – Unterklasse I (Abb. 1.2)**

Der Gasanschluss erfolgt über ein starres oder flexibles Metallrohr.

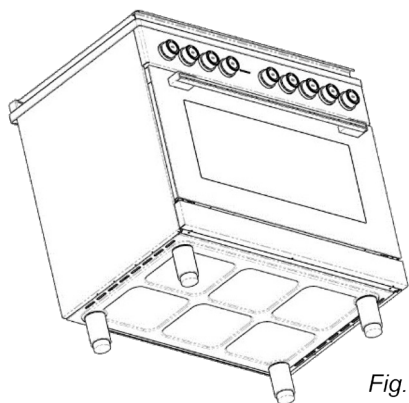


Fig. 1.3

MONTAGE DER VERSTELLBAREN FÜSSE

Die verstellbaren Füße müssen vor der Inbetriebnahme des Küchengeräts am Sockel montiert werden.

Legen Sie den Standherd auf die Rückseite, auf ein Stück Polystyrol aus der Verpackung, um Zugang zum Sockel zu erhalten und die Montage der Füße zu erleichtern.

Montieren Sie die 4 Füße, indem Sie sie wie in den Abbildungen 1.3 und 1.4 dargestellt in das Querprofil des Sockels einschrauben.

AUSRICHTEN DES STANDHERDES

Falls erforderlich, kann der Standherd durch Ein- oder Ausschrauben der Fußenden ausgerichtet werden (Abb. 1.5).

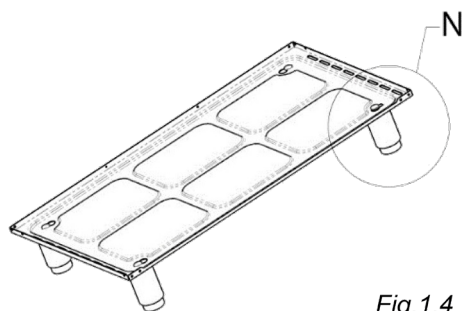


Fig. 1.4

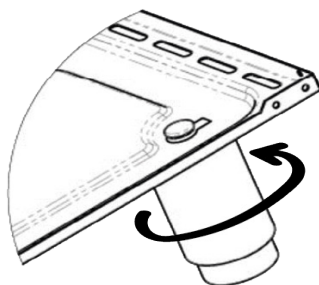


Fig. 1.5

VERSCHIEBEN DES STANDHERDES

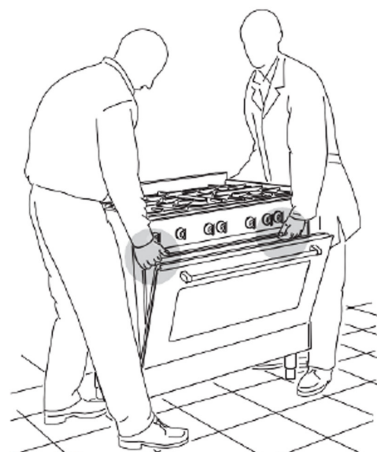


Fig. 1.7

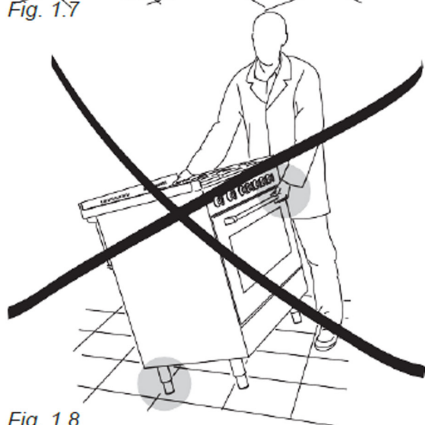


Fig. 1.8

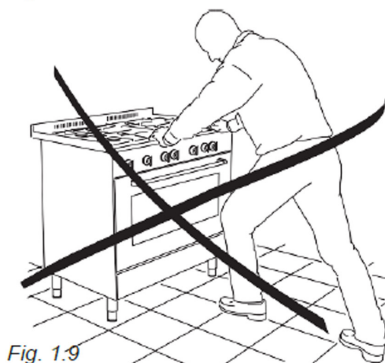


Fig. 1.9

WARNUNG: Der Standherd muss stets von zwei Personen bewegt werden, um eine Beschädigung der Füße zu vermeiden (Abb. I.7).

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Bewegen des Standherdes nicht den Griff der Backofentür (Abb. I.8).

WARNUNG: Beim Versetzen des Standherdes in seine endgültige Position NICHT über den Boden ziehen (Abb. I.9), sondern die Füße vom Boden anheben (Abb. I.7).

KIPPSICHERUNGEN



IEC 60417-6060 (2011-05): Kippsicherungen

Um die Sicherheit zu gewährleisten und ein unbeabsichtigtes Kippen von Standherden zu verhindern, ist es unerlässlich, das mitgelieferte Kippsicherungssystem korrekt zu installieren. Dieses System besteht aus Befestigungsankern, die dafür vorgesehen sind, das Gerät sicher an der rückwärtigen Wand zu fixieren.

Installationsverfahren:

- Einsetzen der Anker in den Standherd: Lokalisieren Sie die vorgesehenen Öffnungen an der Rückseite des Standherdes. Setzen Sie die entsprechenden Enden der Anker in diese Öffnungen ein und achten Sie darauf, dass sie korrekt positioniert sind (Abb. I.10A).
- Höheneinstellung: Stellen Sie die Höhe des Standherdes mithilfe der verstellbaren Füße ein, sodass die Arbeitsfläche mit den angrenzenden Möbeln bündig abschließt.
- Markieren der Befestigungspunkte an der Wand: Bewegen Sie den Standherd mit eingesetzten Ankern und eingestellter Höhe vorsichtig an die Wand. Dadurch markieren die Anker die exakten Punkte, an denen die Wand für die Befestigung zu bohren ist.
- Befestigung an der Wand: Ziehen Sie den Standherd von der Wand weg und bohren Sie an den markierten Punkten. Befestigen Sie anschließend das andere Ende der Anker an der Wand, wie in Abb. I.10B dargestellt.

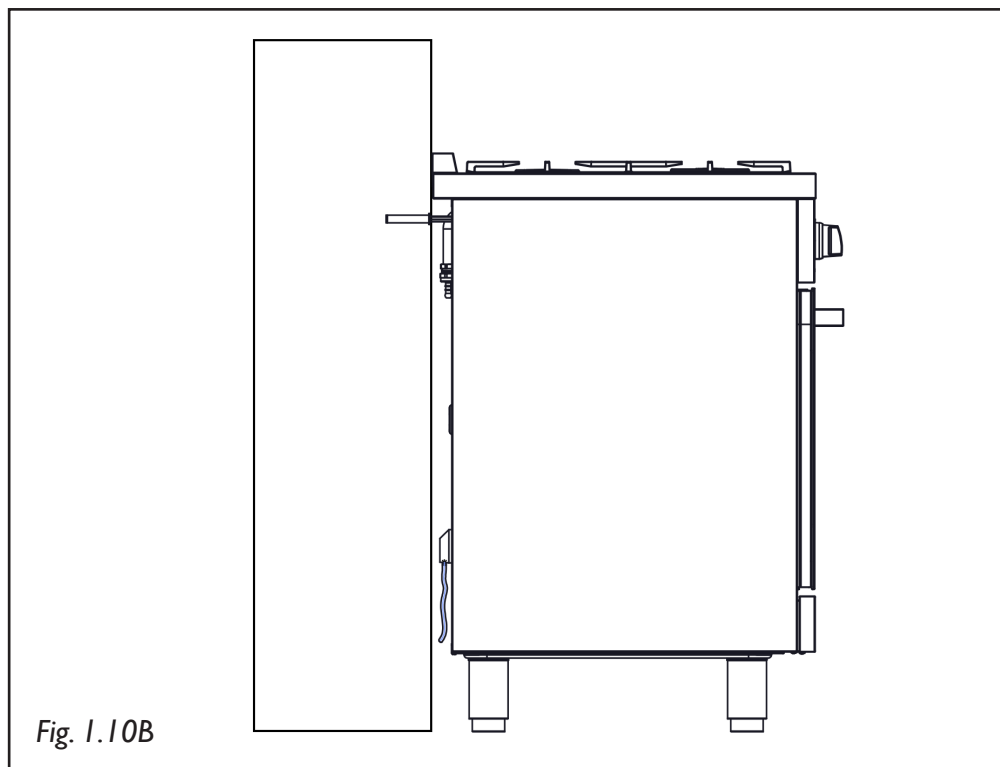
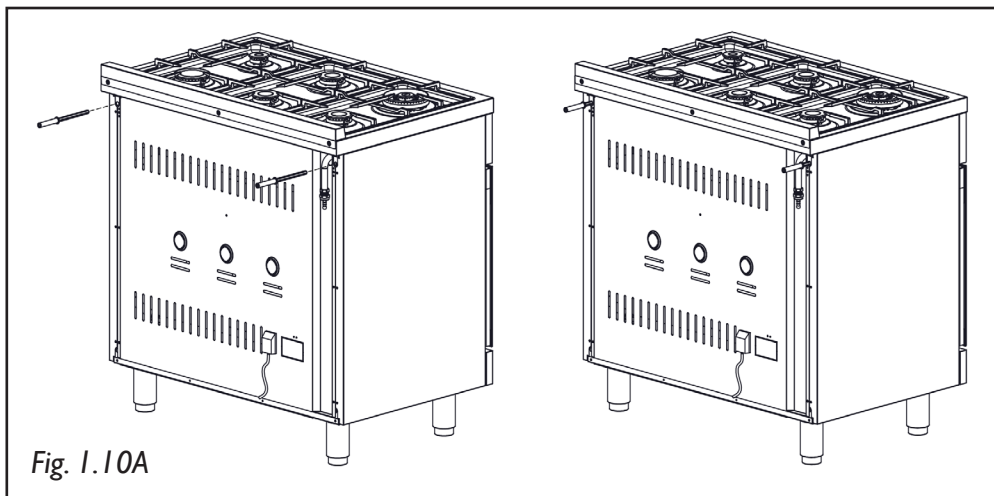
Durch die sorgfältige Befolgung dieser Schritte stellen Sie die korrekte Installation des Kippsicherungssystems sicher und gewährleisten Stabilität und Sicherheit während des Betriebs.

Achtung: Um Unfälle zu vermeiden, verwenden Sie bei der Installation des Geräts stets geeignete Schutzausrüstung.

Vorsicht!

Beim Einschieben des Standherdes in seine endgültige Position ist besonders darauf zu achten, dass das Netzkabel oder die Gasanschlussleitung nicht beschädigt werden.

INSTALLATION



LÜFTUNGSANFORDERUNGEN

Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Der Installateur muss sich auf die geltenden örtlichen Vorschriften in Bezug auf Lüftung und Ableitung der Verbrennungsprodukte beziehen.

Eine intensive und längere Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine effektivere Belüftung mittels Erhöhung der mechanischen Absaugleistung, sofern vorhanden.

INSTALLATIONSRAUM

Der Raum, in dem das gasbetriebene Gerät installiert wird, muss über eine natürliche Luftzufuhr verfügen, die für die Verbrennung des Gases sowie für den erforderlichen Luftaustausch im selben Raum notwendig ist (gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften).

Die Luftzufuhr muss direkt über eine oder mehrere Öffnungen in den Außenwänden erfolgen, mit einer gesamten freien Querschnittsfläche von mindestens 100 cm² (oder gemäß den örtlichen Vorschriften).

Die Öffnungen sollten sich in Bodennähe befinden, vorzugsweise auf der der Abzugsöffnung gegenüberliegenden Seite, und so ausgeführt sein, dass sie weder von innen noch von außen blockiert werden können.

Können die erforderlichen Öffnungen nicht hergestellt werden, kann die benötigte Luft aus einem angrenzenden, ausreichend belüfteten Raum zugeführt werden, sofern es sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen Raum handelt (gemäß den örtlichen Vorschriften).

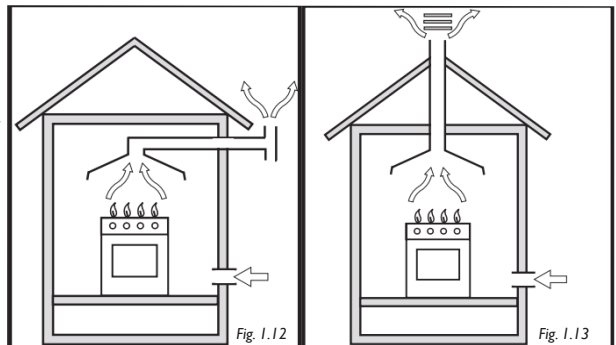
In diesem Fall muss die Küchentür den Luftdurchtritt ermöglichen.

Ist das oben genannte Gerät mit einem Schrank oder einer Dunstabzugshaube ausgestattet, ist ein Mindestabstand von 650 mm zwischen dem Kochfeld und dem Schrank bzw. der Haube einzuhalten (siehe auch Abb. I.1).

ABFÜHRUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgeräts müssen über Dunstabzugshauben abgeführt werden, die direkt nach außen geführt sind (Abb. I.12).

Ist dies nicht möglich, kann ein elektrischer Ventilator verwendet werden, der an einer Außenwand oder an einem Fenster installiert ist und eine Leistung aufweist, die einen stündlichen Luftaustausch von 3–5-fach des Volumens des Küchenraums gewährleistet (Abb. I.13).



Der Ventilator darf nur installiert werden, wenn Luftzufuhröffnungen vorhanden sind, wie im Kapitel „Installationsraum“ beschrieben (gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften).

ANFORDERUNGEN AN DEN GASANSCHLUSS

Wichtig! Die an das Gerät angrenzenden Wände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.

Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen, insbesondere Gasart und Gasdruck, mit den Einstellungen des Geräts übereinstimmen. Die entsprechenden Angaben sind auf dem Typenschild des Geräts vermerkt.

Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts dürfen ausschließlich durch qualifiziertes und zertifiziertes Fachpersonal erfolgen. Der Installateur ist verpflichtet, die geltenden örtlichen Vorschriften einzuhalten. Bei Nichteinhaltung dieser Vorgaben erlischt der Garantieanspruch.

Das Gerät ist werkseitig kalibriert und für den Betrieb mit Erdgas (G20) vorbereitet. Die passenden Flüssiggasdüsen für den Betrieb mit Butan-Propan-Gas (G30/G31) sind im Lieferumfang enthalten. Die jeweilige Einstellung ist dem Einstell- bzw. Typenschild am Gerät zu entnehmen.

- Geräte, die für den Betrieb mit Erdgas (G20) eingestellt sind: Diese Geräte sind ausschließlich für den Betrieb mit Erdgas ausgelegt und dürfen ohne Umrüstung nicht mit

Butan-Propan-Gas betrieben werden. Eine Umrüstung auf den Betrieb mit Butan-Propan-Gas ist mithilfe der im Lieferumfang enthaltenen Flüssiggasdüsen möglich.

- Geräte, die für den Betrieb mit Butan-Propan-Gas (G30/G31) eingestellt sind: Diese Geräte sind ausschließlich für den Betrieb mit Butan-Propan-Gas ausgelegt und dürfen ohne Umrüstung nicht mit Erdgas betrieben werden. Eine Umrüstung auf den Betrieb mit Erdgas ist möglich.

Ist das Umrüstkit für ERDGAS oder BUTAN-PROPAN-GAS nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten, kann es bei den Kundendienstzentren bezogen werden.

ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ

Der Anschluss an das Gasnetz darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den jeweils geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

Dabei gelten unter anderem folgende Normen und Regelwerke:

in Deutschland: DVGW-TRGI

(Technische Regeln für Gasinstallationen;

in Italien: UNI-CIG 7129 und UNI-CIG 7131; **in Spanien:** UNE 60670 (Teil 1–6;

in Frankreich: NF DTU 61.1

Die Dichtung gewährleistet die Dichtheit der Gasanschlüsse. Sie ist auszutauschen, sobald auch geringfügige Verformungen oder Beschädigungen festgestellt werden.

Die Dichtung ist das Element, das die Dichtheit der Gasanschlüsse gewährleistet. Sie muss ausgetauscht werden, sobald auch nur die geringste Verformung oder Unvollkommenheit erkennbar ist.

ACHTUNG: Nachdem das Gerät an das Gasversorgungsnetz (oder an die BUTAN-/PROPANGASflasche) angeschlossen wurde, ist die Dichtheit der Verbindung mit einem Lecksuchmittel oder mit Seifenwasser zu überprüfen, niemals mit einer Flamme.

GASANSCHLUSS MIT GUMMISCHLAUCH

Wichtig!

Der Gasanschluss mit einem Gummischlauch darf nur dann vorgenommen werden, wenn dies durch die geltenden örtlichen Vorschriften erlaubt ist und wenn das Produkt so installiert ist, dass eine Seite frei bleibt und der Gummischlauch über seine gesamte Länge inspiziert werden kann. Die Anschlussbaugruppe (Abb. 2.1) besteht aus:

- dem Anschlussstutzen der Gasleitung des Geräts;
- der/den Dichtung(en);
- dem geeigneten Schlauchanschluss (für Methan oder Butan/Propan).

Ist dieser nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten, kann er über den technischen Kundendienst bezogen werden.

ANSCHLUSS AN ERDGAS

Falls noch nicht installiert, montieren Sie den CNG-Schlauchanschluss am Ende des Gasrohres des Geräts, indem Sie die Dichtung korrekt einsetzen (siehe Abb. 2.2).

1. Schließen Sie das Gerät mit einem geeigneten Schlauch mit einem Innendurchmesser von 13 mm an das Gasversorgungsnetz an
2. Der Schlauch muss den geltenden örtlichen
3. Vorschriften entsprechen und für die verwendete Gasart geeignet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch an beiden Enden fest angeschlossen ist.
4. Befestigen Sie den Schlauch mit geeigneten Schlauchschellen (nicht im Lieferumfang enthalten)

INSTALLATION

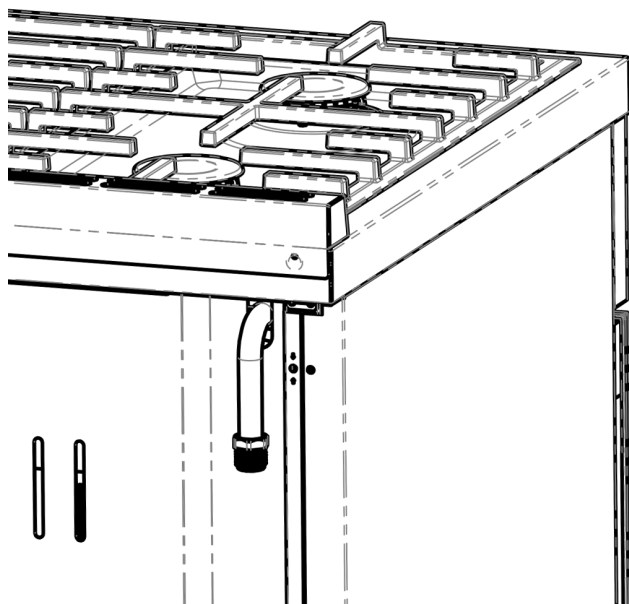


Fig. 2.2

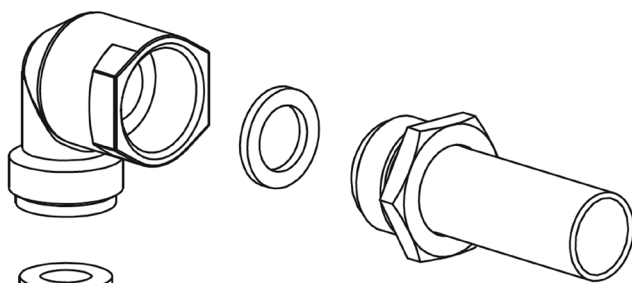


Fig. 2.1

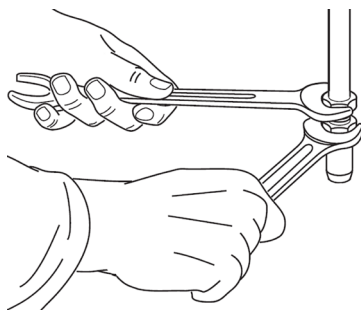


Fig. 2.3

ANSCHLUSS AN BUTAN-PROPANGAS

Falls noch nicht installiert, montieren Sie den Butan-/Propan-Schlauchanschluss am Ende der Gasleitung des Geräts, indem Sie die Dichtung einsetzen (siehe Abb. 2.2).

Wichtig! Der Butan-/Propan-Anschluss besteht aus einem Methangas-Anschluss mit einer Reduzierung zur Befestigung des Butan-/Propangases am Endstück (unter Verwendung der entsprechenden Dichtung).

1. Schließen Sie das Gerät mit einem geeigneten Schlauch mit einem Innendurchmesser von 8 mm an das Gasversorgungsnetz an (für Italien gemäß UNI-CIG 7140). Der Schlauch muss den geltenden örtlichen Vorschriften entsprechen und für die verwendete Gasart geeignet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch an beiden Enden fest angeschlossen ist.
2. Vorschriften entsprechen und für die verwendete Gasart geeignet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch an beiden Enden fest angeschlossen ist.
3. Befestigen Sie den Schlauch mit speziellen Schlauchschellen (nicht im Lieferumfang enthalten) (für Italien gemäß UNI-CIG 7141). Installieren Sie einen Gasdruckregler.

Beim Anschluss des Standherdes an die Gasversorgung mit einem Gummischlauch ist sicherzustellen, dass:

- der Schlauch so kurz wie möglich ist und keine Quetschungen oder Verdrehungen aufweist;
- der Schlauch nicht länger als 750 mm ist (oder gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften) und nicht mit Kanten, Ecken oder beweglichen Teilen in Berührung kommen kann. Der Schlauch darf während des Betriebs des Geräts sowie beim Anschließen oder Trennen nicht unter Spannung stehen, gequetscht, verdreht oder übermäßig gebogen werden;
- der Schlauch nicht mit Oberflächen in Kontakt kommt, die Temperaturen über 70 °C erreichen (oder gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften);
- der Schlauch keiner übermäßigen Hitze ausgesetzt ist (z. B. direkter Einwirkung von Abgasrohren oder Kontakt mit heißen Oberflächen);
- der Schlauch über seine gesamte Länge leicht inspiziert werden kann, um seinen Erhaltungszustand zu überprüfen;
- der Schlauch entweder zum auf ihm angegebenen Ablaufdatum oder bei Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung ersetzt wird. In jedem Fall muss er unabhängig von seinem Zustand spätestens nach drei Jahren ausgetauscht werden;
- der Benutzer darüber informiert wurde, dass der Gashahn der Gasflasche oder das in Gerätenähe befindliche Absperrventil stets zu schließen ist, wenn der Standherd nicht in Betrieb ist;
- der Benutzer darüber informiert wurde, dass der Schlauch nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen darf (um mögliche Korrosion zu vermeiden).

GASANSCHLUSS MIT STARREM ODER FLEXIBLEM ROHR

Die Anschlussgruppe (Abb. 2.3) besteht aus:

- dem Gasanschlussstutzen des Geräts;
- der Dichtung.

Wichtig!

Entfernen Sie den Schlauchanschluss, falls dieser bereits am Gasleitungsanschluss des Geräts montiert ist.

Beim Anschluss des Standherdes an die Gasversorgung mit einem starren oder flexiblen Schlauch ist sicherzustellen, dass:

- das starre oder flexible Rohr den geltenden örtlichen Vorschriften entspricht. Der Schlauch muss für die verwendete Gasart geeignet sein und seine Abmessungen müssen ausreichend sein, um den gesamten Nennvolumenstrom des Geräts zu gewährleisten;
- nur für Italien: Flexible Edelstahlschläuche mit durchgehender Wand und Gewindeanschlüssen müssen der Norm UNI-CIG 9891 entsprechen und dürfen eine maximale Auszugslänge von 2 m nicht überschreiten;
- zur Sicherung der Teile zwei Schraubenschlüssel verwendet werden (Abb. 2.3);
- der Anschluss mit starren Metallrohren keine mechanische Belastung der Gasleitung des Geräts verursacht;
- der Schlauch während des Betriebs des Geräts sowie beim Anschließen oder Trennen nicht unter Spannung steht, gequetscht, verdreht oder gebogen wird;
- der Schlauch eine Länge von 2 m nicht überschreitet (oder gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften) und nicht mit scharfen Kanten, Ecken oder beweglichen Teilen in Berührung kommt, da dies zu Abrieb oder Bruch führen kann. Verwenden Sie ausschließlich einen einzigen Schlauch; schließen Sie das Gerät niemals mit zwei oder mehreren miteinander verbundenen Schläuchen an;
- der Schlauch über seine gesamte Länge leicht inspiziert werden kann, um seinen Erhaltungszustand zu überprüfen; sofern ein Ablaufdatum angegeben ist (auf dem Schlauch selbst), muss er vor diesem Datum ersetzt werden;
- bei Verwendung eines Schlauchs, der nicht vollständig aus Metall besteht, sicherzustellen ist, dass er nicht mit Oberflächen in Kontakt kommt, die Temperaturen über 70 °C erreichen (oder gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften);
- der Schlauch keiner übermäßigen Hitze ausgesetzt ist (z. B. direkter Einwirkung von Abgasrohren oder Kontakt mit heißen Oberflächen);
- das starre oder flexible Rohr ersetzt wird, sobald es Anzeichen von Beschädigung aufweist;
- der Gasanschlusspunkt, an dem der Schlauch angeschlossen ist, fest fixiert ist und so positioniert ist, dass der Schlauch frei nach unten hängen kann;

INSTALLATION

– der Gasanschlusspunkt nach der Installation leicht zugänglich ist, um im Falle von Wartungsarbeiten oder Demontage des Geräts ein Abtrennen des Schlauchs zu ermöglichen. Beim Anschluss des Standherdes an eine Butan-/Propangasflasche ist ein Gasdruckregler gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften zu installieren.

Wichtig!

Um die Einhaltung der geltenden örtlichen Vorschriften sicherzustellen, muss beim Anschluss des Standherdes an eine Butan-/Propangasflasche ein Gasdruckregler (gemäß den jeweils anwendbaren örtlichen Vorschriften) installiert werden.

- der Benutzer darüber informiert wurde, dass der Absperrhahn der Gasflasche oder das in Gerätenähe befindliche Gasabsperrrventil stets zu schließen ist, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist;
- der Benutzer darüber informiert wurde, dass das starre oder flexible Rohr nicht mit Reinigungsmitteln in Berührung kommen darf (um mögliche Korrosion zu vermeiden).

Nach dem Anschluss des Standherdes an die Gasversorgung ist sicherzustellen, dass:

- die Anschlüsse mithilfe einer Seifenlösung vollkommen dicht sind; NIEMALS eine Flamme verwenden;
- überprüft wird, ob die Düsen für die verwendete Gasart geeignet sind. Ist dies nicht der Fall, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Gasteils“;
- die Dichtung(en) bereits bei den geringsten Anzeichen von Verformung oder Unvollkommenheit ersetzt werden. Dichtungen sind die Elemente, die die Dichtheit der Gasanschlüsse gewährleisten;
- zur Sicherung des starren oder flexiblen Rohrs zwei Schraubenschlüssel verwendet werden (Abb. 2.3).

Anschluss an das Gasnetz: UNI-CIG 7129/7131

KLASSE 2 (STANDHERD UNTERKLASSE 2/I, ZWISCHEN MÖBELN INSTALLIERT):

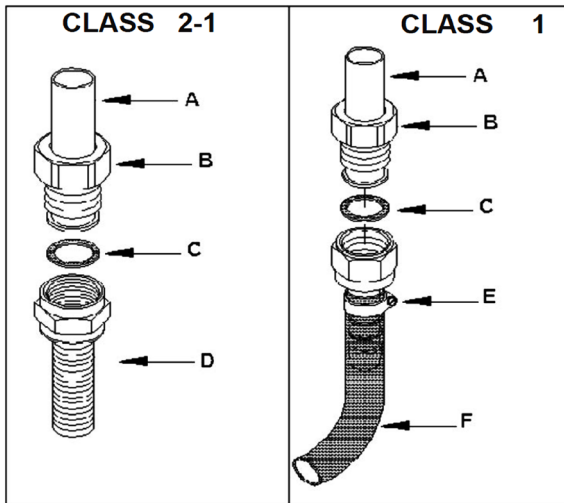
mit Edelstahlrohr mit durchgehender Wand gemäß der geltenden Norm UNI-CIG 9891, mit der Möglichkeit einer maximalen Auszugslänge bis zu 2000 mm; die Rohrenden müssen Gewindeanschlüsse gemäß ISO 228/1 mit geeigneter Dichtung aufweisen.

INSTALLATION

KLASSE I (FREISTEHENDER STANDHERD):

zusätzlich zu den Anforderungen der Klasse 2 auch mit nichtmetallischem Rohr gemäß der Norm UNI-CIG 7140, sofern während der Installation folgende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

- die Rohrlänge beträgt mehr als 400 mm und weniger als 1500 mm;
- es erreicht niemals Temperaturen über 50 °C;
- es ist keinen Zug- oder Torsionsbelastungen ausgesetzt;
- es ist frei von Engstellen und über den gesamten Verlauf leicht inspizierbar;
- es kommt nicht mit scharfen Teilen, Kanten oder ähnlichem in Berührung.



A: RAMPENROHR
 B: ISO 228/1-ANSCHLUSSMUTTER
 C: DICHTUNG
 D: METALLROHR
 E: METALLBEFESTIGUNG
 F: GUMMISCHLAUCH

SCHMIERUNG DER GASHAHNE

Ist ein Hahn blockiert, wenden Sie keine Gewalt an und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.

WICHTIG

Für alle Installations-, Wartungs- und Umrüstarbeiten zum korrekten Wechsel von einer Gasart auf eine andere dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile des Herstellers verwendet werden.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zum Erlöschen der Garantie.

TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN

BRENNER	GAS	NORMAL DRUCK	NOMINAL SATZ		Ø DÜSE	Ø BYPASS	NENNWÄRME LEISTUNG (kW)	
BESCHREIBUNG		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
STARK BRENNER	G20	20 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G25	25 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G30/31	28-30/37 mbar	218	-	85	42	3.0	0.80
	G30/31	50 mbar	218	-	75	42	3.0	0.80
NORMAL BRENNER	G20	20 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G25	25 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G30/31	28-30/37 mbar	127	-	65	31	1.75	0.45
	G30/31	50 mbar	127	-	58	31	1.75	0.45
SPARBRENNER	G20	20 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G25	25 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G30/31	28-30/37 mbar	73	-	50	27	1.0	0.35
	G30/31	50 mbar	73	-	43	27	1.0	0.35
DREIKREIS BRENNER	G20	20 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G25	25 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G30/31	28-30/37 mbar	291	-	100	60	4.0	1.60
	G30/31	50 mbar	291	-	78	60	4.0	1.60

AUSTAUSCH DER GASBRENNERDÜSEN

Jeder Standherd ist mit einem Satz Düsen für die verschiedenen Gasarten ausgestattet. Sind diese nicht im Lieferumfang enthalten, können sie bei den Kundendienstzentren bezogen werden. Die Auswahl der zu ersetzenden Düsen muss gemäß der Düsentabelle erfolgen. Der Durchmesser der Düsen, ausgedrückt in Hundertstelmmillimetern, ist auf jedem Düsenkörper angegeben. Für den Austausch der Düsen ist folgendes Verfahren einzuhalten:

- Entfernen Sie die Roste, Brennerdeckel und Flammenverteiler von den Brennern.
- Stellen Sie sicher, dass Roste und Brenner abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.
- Ersetzen Sie die Düsen „A“ (Abb. 2.4 – 2.5) mit einem festen Schlüssel durch die für die zu verwendende Gasart geeigneten Düsen. Die Brenner sind so ausgelegt, dass keine Einstellung der Primärluft erforderlich ist.

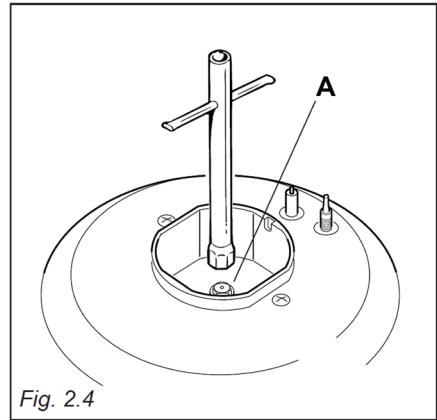


Fig. 2.4

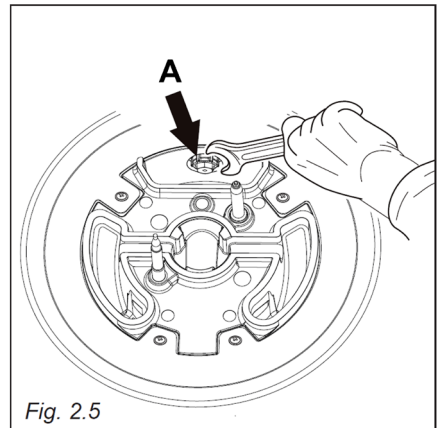


Fig. 2.5

EINSTELLUNG DER MINIMALLEISTUNG DER KOCHFELDBRENNER

Die Hähne des Kochfelds sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet; bei diesen Hähnen befindet sich die Leerlaufschraube außerhalb des Hahns (Abb. 2.6). Beim Wechsel von einer Gasart zu einer anderen muss auch der Mindestdurchfluss des Hahns korrigiert werden, wobei die Flamme in dieser Stellung etwa 4 mm lang sein muss und auch bei einem plötzlichen Wechsel

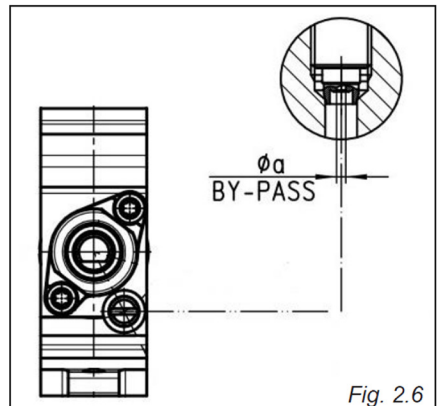


Fig. 2.6

INSTALLATION

von der Maximal- auf die Minimalstellung nicht erlöschen darf. Die Einstellung erfolgt bei brennendem Brenner wie folgt:

- Bringen Sie den Drehknopf in die Minimalstellung.
- Entfernen Sie den Drehknopf und stellen Sie mit einem Schraubendreher die Schraube „A“ (Abb. 2.6) ein, bis die gewünschte Flammenhöhe erreicht ist.

HINWEIS: Bei Gas G30/G31 (Flüssiggas) ist die Schraube in der Regel vollständig einzuschrauben.

WICHTIG: Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den geltenden Vorschriften und nach den Anweisungen des Herstellers installiert werden. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Sachen führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Vor jedem Eingriff an den elektrischen Teilen des Geräts ist es zwingend erforderlich, die Stromversorgung zu unterbrechen. Das Gerät muss an die Erdungsanlage angeschlossen werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen. Stellen Sie einen Riss auf der Oberfläche des Glaskeramikkochfelds fest, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst.

ANSCHLUSS AN DAS ELEKTRISCHE NETZ

- Lassen Sie den elektrischen Anschluss von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Eine Erdung gemäß den Sicherheitsvorschriften für elektrische Installationen ist zwingend erforderlich.
- Schalten Sie die allgemeine Stromversorgung aus. Überprüfen Sie, dass die Netzmerkmale den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und der Kennzeichnung ist gut sichtbar am Gerät angebracht.
- Das Gerät arbeitet mit einer Spannung von 220–240 V. Verwenden Sie ein dreiadriges Kabel des Typs H05VV-F, H05RN-F oder H07RN-F oder H05RR-F oder H05V2V2-F mit den Eigenschaften 3×1,5 mm². Bei der Installation müssen der Schalter oder die Steckdose stets zugänglich sein.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierungen oder Abzweigungen für den Anschluss an das Stromnetz, da diese zu Überhitzung oder Verbrennungen führen können. Überhitzung kann einen Brand verursachen.

Erfordert die Installation Änderungen an der elektrischen Hausinstallation, ziehen Sie qualifizierte Fachkräfte hinzu.

INSTALLATION

Qualifizierte Techniker müssen außerdem sicherstellen, dass der Querschnitt der elektrischen Leitungen für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist.

ANSCHLUSS EINES NEUEN NETZKABELS

Wichtig! *Dieses Gerät darf ausschließlich von einem qualifizierten Installateur an das Stromnetz angeschlossen werden.*

WARNUNG: Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefahren für Personen oder Sachen zu vermeiden.

Zum Anschluss des Netzkabels an das Gerät:

- Lösen Sie die Schraube zur Befestigung der Schutzabdeckung auf der Rückseite des Geräts (Abb. 3.1).
- Lösen Sie die Kabelklemme (Abb. 3.2).
- Schließen Sie die Kabel an die Klemmenleiste an, wie in Abb. 3.3 dargestellt.
- Spannen Sie das Netzkabel und befestigen Sie es mit der Kabelklemme. Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

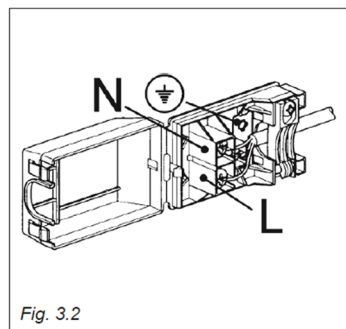
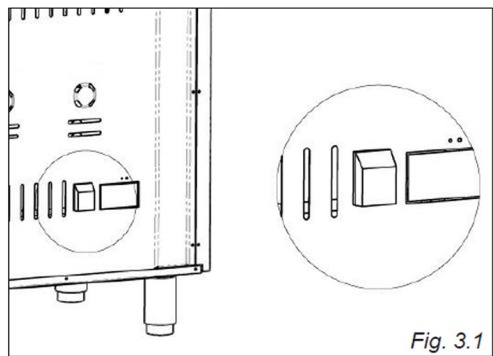
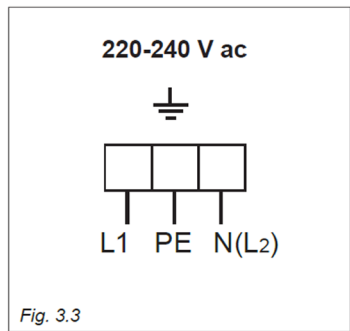
Hinweis: Der Schutzleiter sollte etwa 2 cm länger sein als die übrigen Leiter.

Hinweis: Für Australien und Neuseeland muss die in der festen Elektroinstallation integrierte Trenneinrichtung den Anforderungen der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Soll dieser Standherd an eine neue oder aufgerüstete elektrische Installation angeschlossen werden, muss er über ein Anschlusskabel mit Folgendem an die Stromversorgung angeschlossen werden:

- einem Stecker mit geeigneter Nennleistung, der mit der Steckdose des Endstromkreises der festen Elektroinstallation, die das Gerät versorgt, kompatibel ist; oder
- einem Installations-Steckverbinder (Stecker) mit geeigneter Nennleistung, der mit der in der festen Elektroinstallation des Endstromkreises installierten Installations-Kupplung (Buchse) kompatibel ist.

INSTALLATION



**QUERSCHNITT DES NETZKABELS
"TYP H05RR-F"**
(Temperaturbeständig bis 90 °C)
220–240 V~ 3 × 1,5 mm² (*)
(*) Mit Stecker oder direkt an das Stromnetz
anschließen.

TABELLE FÜR DEN ELEKTRISCHEN NETZANSCHLUSS

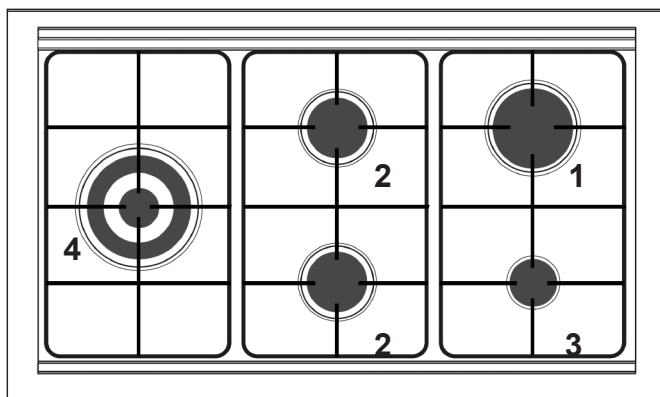
Für ein besseres Verständnis der für jedes Modell erforderlichen elektrischen Anschlüsse beachten Sie bitte die nachstehende Tabelle, die die Konfigurationen für alle verfügbaren Kochfeldversionen zeigt.

Nennspannung	Nennleistung	220-240 V~	380-415 V 3N~	380-415 V 2N~
220-240 V~	3000 W	13.6 A 3 x 1.5 mm ²	---	---

KOCHFELD – BESCHREIBUNG DER BRENNER

1. Starkbrenner 3000 W
2. Normalbrenner 1750 W
3. Sparbrenner 1000 W
4. Dreikreisbrenner 4000 W

HINWEIS: Je nach Modell des Kochfelds können die Anzahl und die Anordnung der Brenner variieren.



Hinweis:

Die elektrische Zündung ist in den Drehknöpfen integriert.

Der Standherd ist mit einem Sicherheitsventil an jedem Brenner ausgestattet, das die Gaszufuhr unterbricht, wenn die Flamme unbeabsichtigt erlischt.

WICHTIG!

Im Falle eines unbeabsichtigten Erlöschens der Brennerflammen den Bedienknopf schließen und mindestens 1 Minute warten, bevor erneut gezündet wird.

WICHTIG!

Die Verwendung eines gasbetriebenen Kochgeräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raums, indem Sie die natürlichen Lüftungsöffnungen offen halten oder eine Dunstabzugshaube mit Abluftkanal installieren.

WICHTIG!

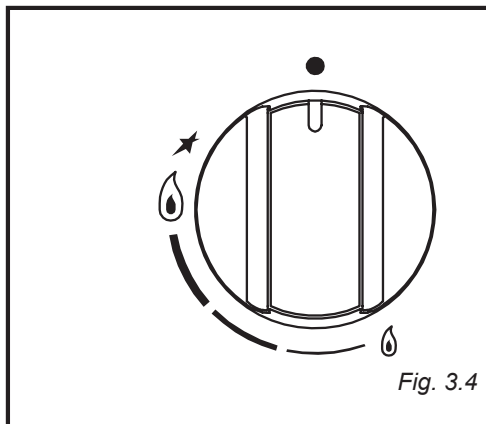
Eine intensive und längere Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine effektivere Belüftung mittels Erhöhung der mechanischen Absaugleistung, sofern vorhanden.

GASBRENNER

Die Gaszufuhr zu den Brennern wird durch einen Ventilhahn geregelt, der über den in Abb. 3.1 dargestellten Drehknopf betätigt wird. Durch das Ausrichten der auf dem Drehknopf aufgedruckten Symbole mit der Markierung auf dem Bedienfeld ergibt sich:

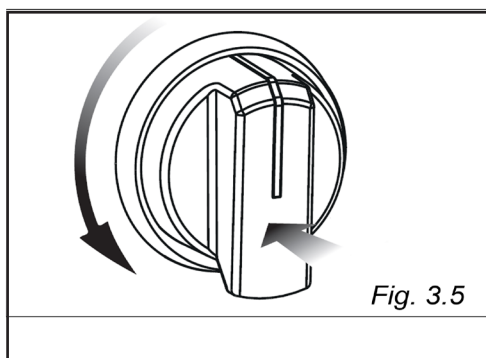
- Kreis: ● Hahn geschlossen.
- Symbol:  Öffnung / maximaler Gasdurchfluss
- Symbol:  Mindestöffnung / minimaler Gasdurchfluss
- ✓ Die elektrische Zündung ist in den Brennerdrehknöpfen integriert und durch das Symbol  gekennzeichnet (Abb. 3.4).
- ✓ Der maximale Gasdurchfluss wird verwendet, um Flüssigkeiten schnell zum Kochen zu bringen, während der minimale Gasdurchfluss ein langsames Erhitzen von Speisen oder das Aufrechterhalten des Siedens ermöglicht.
- ✓ Um den Mindestbereich einzustellen, drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf das Symbol der kleinen Flamme.
- ✓ Alle Betriebsstellungen müssen zwischen der Maximal- und der Minimalstellung gewählt werden, niemals zwischen der Maximalstellung und der Schließstellung.

HINWEIS: Wenn der Standherd nicht in Betrieb ist, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Schließstellung. Wird die Küche mehrere Tage hintereinander nicht benutzt, schließen Sie zusätzlich den Absperrhahn der Gaszufuhr.



HINWEIS:

Die in diesem Kapitel dargestellten Abbildungen der Drehknöpfe dienen lediglich zur Orientierung. Die Drehknöpfe und Symbole können variieren.



ACHTUNG: Decken Sie das Kochfeld nicht mit Aluminiumfolie ab.

ACHTUNG: Während des Betriebs wird die Arbeitsfläche in den Kochzonen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

ZÜNDUNG DER BRENNER

Zum Zünden eines Brenners:

1. Drehen Sie den Gashahn-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 3.5), bis er die Maximalstellung erreicht, drücken Sie ihn und halten Sie ihn gedrückt, um die Zündung zu aktivieren. Ist kein Strom vorhanden, bringen Sie eine Flamme an den Brenner.
2. Warten Sie nach dem Einschalten des Brenners etwa zehn Sekunden, bevor Sie den Drehknopf loslassen (Ansprechzeit des Ventils).
3. Stellen Sie den Gashahn auf die gewünschte Position ein. Sollte die Brennerflamme aus irgendeinem Grund erlöschen, unterbricht das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr.

Um den Betrieb wiederherzustellen, bringen Sie den Drehknopf in die Stellung „AUS“, warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend den Zündvorgang. Sollten die örtlichen Gasversorgungsbedingungen das Zünden des Brenners in der Maximalstellung erschweren, empfehlen wir, den Vorgang mit dem Drehknopf in der Minimalstellung zu wiederholen.

ROST FÜR KLEINE GEFÄSSE

(nur bei einigen Modellen)

Der Sparbrenner (der kleinste Brenner) wird bei Verwendung kleiner Gefäße darauf platziert, um ein Umkippen zu verhindern.

AUSWAHL DES BRENNERS

Das Symbol auf dem Bedienfeld zeigt die Zuordnung zwischen Drehknopf und Brenner an. Abhängig vom Durchmesser und Fassungsvermögen der verwendeten Töpfe muss der geeignete Brenner ausgewählt werden. Die Brenner und Töpfe müssen gemäß den folgenden Anweisungen verwendet werden:

BRENNER	MIN.	MAX.
Sparbrenner	12*cm	14 cm
Normalbrenner	16 cm	18 cm
Starkbrenner	20 cm	22 cm
Dreikreisbrenner	22 cm	26 cm

**Mit Reduzierrost:*

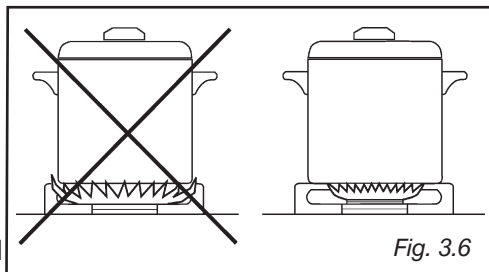
Minstdurchmesser 6 cm.

Verwenden Sie keine konkaven oder konvexen Töpfe.

Es ist wichtig, dass der Durchmesser des Topfes an die Leistung des Brenners angepasst ist, um die hohe Effizienz der Brenner nicht zu beeinträchtigen und somit unnötigen Gasverbrauch zu vermeiden. Ein kleiner Topf auf einem großen Brenner führt nicht zu kürzeren Kochzeiten, da die Wärmeaufnahme-fähigkeit der Flüssigkeit von Boden und Oberfläche des Topfes abhängt (Abb. 3.6).

BENUTZUNG DES KOCHFELDS

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Töpfe zur maximalen Stabilität und Effizienz gut auf dem Brenner zentriert sind. Stellen Sie sicher, dass die Töpfe nicht mit den Bedienknöpfen in Berührung kommen, da die Flamme diese überhitzen und irreversibel beschädigen könnte.



ALLGEMEINE MERKMALE

Der Backofen ist ausgestattet mit:

- Unterhitze
- Oberhitze
- Grillheizung
- Ringheizung
- Backofenlampe
- Umluftgebläse

HINWEIS:

Der Standherd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet.

Dieses sorgt dafür, dass die Oberflächentemperaturen des Backofens niedrig gehalten werden.

Während des Betriebs des Backofens kann sich das Kühlgebläse je nach Temperatur ein- und ausschalten.

Abhängig von Garzeit und Temperatur kann das Kühlgebläse auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen. Die Dauer dieses Nachlaufs hängt von der eingestellten Temperatur und der Garzeit ab.

BETRIEBSPRINZIPIEN:

Heizen und Garen im Multifunktionsbackofen erfolgen auf folgende Weise:

- **durch natürliche Konvektion:**
Die Wärme wird durch die Ober- und Unterheizung erzeugt.
- **durch Umluftbetrieb:**
Ein Gebläse saugt die im Garraum enthaltene Luft an, führt sie durch die Spiralen der Ringheizung und leitet sie anschließend wieder in den Garraum zurück. Die erhitzte Luft umströmt die im Backofen befindlichen Speisen, bevor sie erneut vom Gebläse angesaugt wird, wodurch ein schneller und gleichmäßiger Garvorgang an allen Stellen erreicht wird. Es können mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet werden.
- **durch halbunterstützte Konvektion:**
Die von der Ober- und Unterheizung erzeugte Wärme wird mithilfe des Umluftgebläses im Garraum verteilt.
- **durch Infrarotstrahlung:**
Die Wärme wird von der Infrarot-Grillheizung abgestrahlt.
- **durch Infrarotstrahlung und Umluft:**
Die von der Infrarot-Grillheizung abgestrahlte Wärme wird durch das Umluftgebläse im Garraum verteilt.
- **durch Belüftung:**
Die Speisen werden ausschließlich mithilfe des Umluftgebläses aufgetaut, ohne Wärmezufuhr.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Verwendung der elektrischen Heizelemente sind zur Entfernung eventueller Fettrückstände wie folgt vorzugehen:

1. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Außen- und Innenseite des Geräts, einschließlich des Zubehörs.
2. Entnehmen Sie das Zubehör und reinigen Sie den Backofen (siehe Kap. Reinigung und Wartung).
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die maximale Stufe ein (max. 250 °C).
4. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Ober- und Unterhitze (und zusätzlich Umluft, falls vorhanden).
5. Schalten Sie den Backofen in dieser Konfiguration für 45 Minuten ein.
6. Öffnen Sie nach 45 Minuten die Backofentür (achten Sie darauf, sich nicht an der aus dem Garraum austretenden heißen Luft zu verbrennen) und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Wischen Sie anschließend alle Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.
7. Öffnen Sie ein Fenster, um für ausreichende Luftzirkulation zu sorgen.

Hinweis:

Während dieses Vorgangs können aufgrund der Isoliermaterialien und der Heizelemente Rauch und Gerüche entstehen. In diesem Fall warten Sie, bis Rauch und Gerüche vollständig verflogen sind, bevor Sie Lebensmittel in den Backofen geben.

Nachdem das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie den Innenraum des Backofens mit einem weichen, leicht angefeuchteten und mit Seifenwasser getränkten Tuch.

Wichtig:

Zum Öffnen der Backofentür stets den mittleren Bereich des Griffs verwenden.

SEHR WICHTIG: Beim Betrieb des Backofens muss der Deckel des Standherdes stets geöffnet sein.

(NUR FÜR MODELLE MIT GLASDECKEL)

DIGITALER TIMER



- Signaluhr
- 2. Minus-Taste
- 1. Plus-Taste

Zeiteinstellung (24-Stunden-Uhr)

Nach dem Anschluss an die Stromversorgung erscheint die Anzeige und blinkt „0.00“.

Drücken Sie Taste 1 für 2 Sekunden; das Punkt-Symbol beginnt zu blinken. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten 2 und 3 ein. Etwa 7 Sekunden nach der Auswahl der eingestellten Zeit werden die neuen Daten gespeichert. Die Uhrzeit kann später auf diese Weise korrigiert werden.

Einstellung der Timer-Minuten

Die einstellbare Zeit reicht von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

- Drücken Sie Taste 1, bis das Alarm-Symbol zu blinken beginnt und die Anzeige „0.00“ zeigt.
- Geben Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten 3 und 2 ein. Warten Sie ca. 7 Sekunden, bis das Alarm-Symbol dauerhaft in der Anzeige erscheint und die Einstellung gespeichert ist.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Alarm-Symbol beginnt erneut zu blinken.
- Drücken Sie Taste 1, 2 oder 3, um den Signalton stummzuschalten.
- Drücken Sie Taste 1 für ca. 2 Sekunden; das Alarm-Symbol erlischt und die Anzeige zeigt die aktuelle Uhrzeit.

II FUNKTIONSBESCHREIBUNG



**TEMPERATUR
DREHKNOFF**



DIGITALER TIMER



**FUNKTIONS
DREHKNOFF**

Hinweis: Bei Verwendung der Grillfunktion (auch in Kombination mit anderen Heizelementen) eine **MAXIMALE** Temperatur von **200 °C** einstellen.

	Off	Das Gerät funktioniert in dieser Position nicht.
	Ober-/ Unterhitze	Die gleichzeitig von oben und von unten abgegebene Wärme macht dieses System für die Zubereitung bestimmter Speisen geeignet. Das traditionelle Garen, auch als statisch bezeichnet, eignet sich für die Zubereitung jeweils nur eines Gerichts. Es ist ideal für jede Art von Braten, Brot und gefüllten Kuchen, eignet sich jedoch besonders für fettreiche Fleischsorten wie Gans und Ente.
	Unterhitze	Die ausschließlich von unten kommende Wärme wird verwendet, um den Garvorgang von Speisen abzuschließen, die eine höhere Grundtemperatur erfordern, ohne deren Bräunung zu beeinflussen. Ideal für süße oder herzhaftes Tarts, Kuchen und Pizzen.
	Oberhitze + Grill (max. 200°C)	Diese Funktion kombiniert Oberhitze und Grill. Sie wird hauptsächlich zum Grillen von Speisen verwendet, d. h. zum Garen bei sehr hohen Temperaturen über einen sehr kurzen Zeitraum. Mit dieser Funktion können große Mengen an Lebensmitteln gleichmäßig gegrillt werden, insbesondere Fleisch, aber auch Fisch und Gemüse. Empfohlen für: intensives Grillen zum Grillen, Bräunen, Gratinieren, Rösten usw.
	Oberhitze + Grill + Umluft (max. 200°C)	Diese Funktion kombiniert Oberhitze und Grill. Sie wird hauptsächlich zum Grillen von Speisen verwendet, d. h. zum Garen bei sehr hohen Temperaturen über einen sehr kurzen Zeitraum. Mit dieser Funktion können große Mengen an Lebensmitteln gleichmäßig gegrillt werden, insbesondere Fleisch, aber auch Fisch und Gemüse. Empfohlen für: intensives Grillen zum Grillen, Bräunen, Gratinieren, Rösten usw.

II FUNKTIONSBESCHREIBUNG

	Ober-/ Unterhitze + Umluft	Die Kombination aus Umluft- und traditioneller Beheizung ermöglicht ein schnelles und effizientes Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen. Ideal für voluminöse Speisen, die eine intensive Garung erfordern. Empfohlen für: Speisen mit großem Volumen und hoher Menge, die den gleichen Gargrad innen und außen benötigen, z. B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Pasteten usw.
	Ringheizung	Die Kombination aus Umluftgebläse und Ringheizung (in die Rückwand des Garraums integriert) ermöglicht das Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen, sofern diese die gleiche Temperatur und die gleiche Garart erfordern. Die Heißluftzirkulation sorgt für eine sofortige und gleichmäßige Wärmeverteilung. Empfohlen für: Speisen, die außen gut gegart und innen zart oder rosa bleiben sollen, z. B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganzer Fisch usw.
	Auftauen	Es werden ausschließlich das Umluftgebläse und die Backofenlampe eingeschaltet, ohne Wärmezufuhr. Diese Funktion ermöglicht das Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Es wird empfohlen, die Lebensmittel aus der Verpackung zu nehmen und sie in einem offenen Behälter auf die erste Einschubebene des Garraums zu stellen. Vermeiden Sie es, mehrere Lebensmittel übereinander zu stapeln.
	Eco (Ringheizung)	Diese Funktion wurde entwickelt, um die Leistung des Backofens zu optimieren und erhebliche Energieeinsparungen zu ermöglichen. Obwohl das Vorheizen schnell erfolgt, sind die Garzeiten länger als bei herkömmlichen Betriebsarten. Während des Garvorgangs bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet, was den Energieverbrauch zusätzlich reduziert. Die Temperatur kann zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden. Es wird empfohlen, diese Betriebsart nicht für die Zubereitung großer Lebensmittelmengen zu verwenden. Empfohlen für: die Zubereitung von vorgekochten oder tiefgefrorenen Lebensmitteln sowie für das Garen kleiner Portionen.

II FUNKTIONSBESCHREIBUNG

	Air Fry (Oberhitze + Ringheizung + Umluft)	Die Air-Fry-Funktion ist dafür ausgelegt, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten und sie unwiderstehlich knusprig, leicht und aromatisch zu machen – ganz ohne Zugabe von Fett. Schnellaufheizung / Booster Diese Funktion kann auch zum schnellen Vorheizen des Backofens oder zum Fertigstellen eines Gerichts verwendet werden, um eine appetitliche Bräunung der Oberfläche zu erzielen.
	Pizza (Oberhitze + Ringheizung + Umluft)	Die PIZZA-Funktion wurde entwickelt, um hervorragende Ergebnisse bei der Zubereitung von Brot, Pizza und mehr zu erzielen. Durch ihre Aktivierung erhalten Sie eine Pizza mit knusprigem Rand und weichem Inneren. Diese Funktion ist nicht nur auf Pizza beschränkt, sondern eignet sich auch ideal für Brot und andere Teige. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die Pizza-Funktion mit dem Zubehör Backstein zu kombinieren. Empfohlen für: Pizza, Brot, Fladenbrote, Quiches und Kuchen.
	Hydro Clean (Unterhitze + Umluft)	Die Hydro-Clean-Funktion nutzt die Kraft des Dampfes, um Fette und Kochrückstände auf natürliche Weise – ganz ohne den Einsatz von Chemikalien – zu lösen. Sie ist eine umweltfreundliche Lösung, die den Backofen tiefenwirksam reinigt, den Reinigungsaufwand reduziert und eine schnelle und einfache Säuberung ermöglicht – für ein sicheres und nachhaltiges Kocherlebnis bei jeder Verwendung. (Siehe Abschnitt „Reinigung im Hydro-Clean“)

II FUNKTIONSBESCHREIBUNG

TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS

Der Backofen ist für den Betrieb mit einer einphasigen Stromversorgung von 220–240 V und 50/60 Hz ausgelegt.

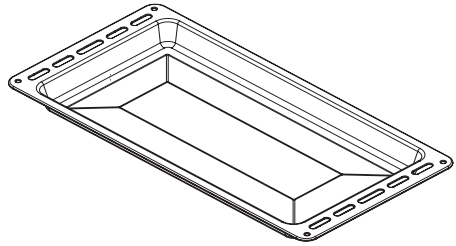
Lesen Sie das Typenschild vor der Installation sorgfältig durch.

Oberhitze	1200 W
Unterhitze	1500 W
Grill	1800 W
Kühlgebläse	20 W
Backofenlampe	80 W
Ringheizung	1500 W
Umluftgebläse	22 W
Drehspieß	6 W
Ober-/Unterhitze	2700 W
Grill+Drehspieß	1950 W

VERFÜGBARES ZUBEHÖR

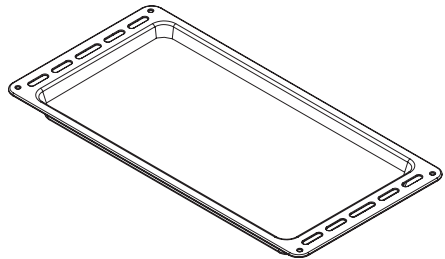
Hohes Backblech H = 50 mm

Ideales Backblech für eine gleichmäßige Bräunung der Unterseite, dank seiner flachen und niedrigen Ausführung besonders geeignet für Kekse und Gebäck. Es kann auch zum Auffangen von Speiseresten verwendet werden, die auf dem darüberliegenden Rost platziert sind.



Niedriges Backblech H = 25 mm

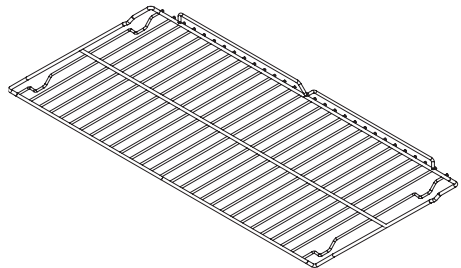
Nützlich zum Auffangen von Fett aus Speisen, die auf dem darüberliegenden Rost platziert sind, oder zum Garen von Gerichten, die die Zugabe von Flüssigkeiten erfordern, wie Aufläufe oder Braten.



Rost

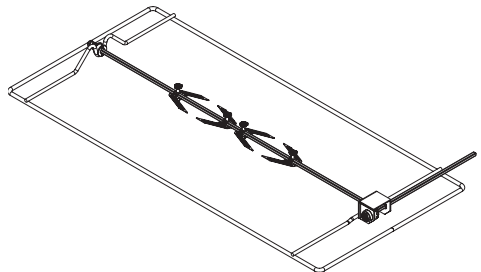
Herausnehmbarer und verstellbarer Einschubrost zur Aufnahme von Kochgeschirr während des Garens.

Kann verwendet werden, um Bleche und Pfannen in verschiedenen Einschubhöhen für unterschiedliche Zubereitungsanforderungen zu platzieren.

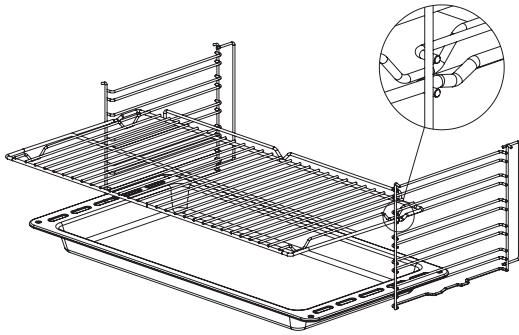


Drehspieß

Rotierender Spieß, geeignet zum Grillen großer Bratenstücke, Geflügel und ganzer Fische.



Verwendung des Zubehörs



Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Führungsschienen eingeschoben werden, bis sie vollständig einrasten.

Die mechanischen Sicherungen, die ein unbeabsichtigtes Herausziehen des Rostes verhindern, müssen nach unten und zur Rückseite des Backofens ausgerichtet sein.

Drehspieß

Warten Sie, bis der Drehspieß ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Kunststoffgriff anbringen, um eine Verformung zu vermeiden. Setzen Sie den Griff am Gewindeende an und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn. Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststoffgriff, um den Drehspieß anzuheben und zu bewegen.

WARNUNG: Der Kunststoffgriff dient ausschließlich dazu, dem Benutzer die Handhabung des Drehspießes zu erleichtern (Abb. A). Lassen Sie den Griff niemals im Backofen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

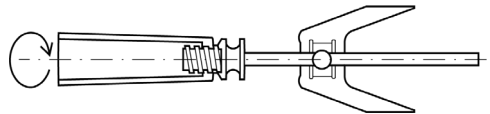


fig.A

Entzündliche Gegenstände, die im Garraum abgelegt werden, können Feuer fangen. Berühren Sie den Drehspieß und anderes heißes Zubehör ausschließlich mit geeigneten Schutzhandschuhen.

Der Kunststoffgriff ist kein Hitzeschutz.

Der Kunststoffgriff des Drehspießes ist nicht für Temperaturen über 180 °C geeignet.

Einige Modelle sind nicht mit einem Drehspieß ausgestattet.

Katalytische Paneele – Konfiguration und Verwendung

Der Backofen ist mit selbstreinigenden katalytischen Paneelen ausgestattet, die an den Innenwänden angebracht sind.

Während des Garvorgangs tragen diese Paneele dazu bei, Fett zu absorbieren und den Backofen mithilfe der vom Gerät erzeugten Wärme sauber zu halten.

Unter normalen Nutzungsbedingungen ist keine manuelle Reinigung der Paneele erforderlich.

Wird der Backofen häufig bei niedrigen Temperaturen verwendet oder sind die Innenwände besonders verschmutzt, wird ein Regenerationszyklus empfohlen:

- Entfernen Sie sämtliches Zubehör.
- Stellen Sie eine konventionelle oder eine Umluft-unterstützte Funktion auf die maximale Temperatur ein (bis zu 250 °C).
- Lassen Sie den Backofen etwa 60 Minuten in Betrieb.
- Sobald der Backofen vollständig abgekühlt ist, können leichte Rückstände auf dem Boden mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch entfernt werden.

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Während des Regenerationszyklus und unmittelbar danach erreichen die Innenflächen und Metallteile des Backofens hohe Temperaturen.

Warten Sie stets, bis der Backofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungsarbeiten im Garraum durchführen.

WICHTIG!

Um irreversible Schäden an der selbstreinigenden Beschichtung zu vermeiden:

KEINE chemischen Reinigungsmittel, Fettlöser oder Backofensprays auf den katalytischen Paneelen verwenden

KEINE scheuernden Schwämme, Stahlwolle oder scharfen Werkzeuge verwenden

KEINE Reinigung der Paneele in der Spülmaschine

KEINE Reinigung der Paneele mit Wasser oder Seifenwasser

Schützen Sie bei der Reinigung anderer Backofenoberflächen die katalytischen Paneele vor unbeabsichtigtem Kontakt mit Reinigungsmitteln.

Hinweis: *Leichte Farbveränderungen der Paneele im Laufe der Zeit sind normal und beeinträchtigen die Funktionalität nicht. Katalytische Paneele unterliegen einem Verschleiß und sollten nach längerer Nutzung (ca. 300–400 Betriebsstunden) durch originale Ersatzteile ersetzt werden.*

ALLGEMEINE BACKHINWEISE

- Für optimale Ergebnisse backen Sie das Gebäck auf einer einzelnen Einschubebene mit einem Abstand von mindestens 2,5–3 cm zwischen dem Kochgeschirr und den Backofenwänden.
- Verwenden Sie bei der Auswahl der Backofenfunktion einen Rost. Verwenden Sie Kochgefäße aus Metall (mit oder ohne Antihafbeschichtung), hitzebeständiges Glas, Glaskeramik, Keramik oder andere geeignete Backutensilien.
- Bei Verwendung von hitzebeständigem Glas reduzieren Sie die empfohlene Temperatur um 15 °C.
- Verwenden Sie Backbleche mit oder ohne Rand oder Backformen.
- Dunkle Metall- oder antihafbeschichtete Backformen garen schneller und sorgen für stärkere Bräunung. Isolierte Backformen verlängern bei den meisten Speisen die Garzeit leicht.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder Einweg-Aluminiumschalen, um Teile des Backofens abzudecken.
- Aluminium ist ein sehr guter Wärmeisolator; die Hitze würde darunter eingeschlossen. Dies verändert den Garprozess und kann die Oberflächen des Backofens beschädigen.
- Vermeiden Sie es, die geöffnete Backofentür als Ablage für Bleche

oder Formen zu verwenden. Eine Erhöhung der Temperatur verkürzt die Garzeit nicht (die Speisen können außen stark gegart und innen nicht ausreichend gegart sein).

- Dauert der Garvorgang länger als 40 Minuten, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Garende aus und nutzen Sie die Restwärme (Energieeinsparung).

HINWEIS! Aluminium ist ein Material, das leicht korrodiert, wenn es in direkten Kontakt mit in Lebensmitteln enthaltenen oder beim Kochen zugesetzten organischen Säuren kommt (z. B. Essig, Zitrone ...). Es wird daher empfohlen, Lebensmittel niemals direkt auf Aluminium- oder emaillierten Zubehörteilen zu platzieren, sondern stets geeignetes Backpapier zu verwenden.

Tipps und Techniken für das Garen mit Umluft und Ringheizung

- Reduzieren Sie die in Rezepten für statisches Backen angegebene Temperatur um 15 °C.
- Für optimale Ergebnisse sollten die Speisen offen und in flachen Blechen gegart werden, um die Luftzirkulation bestmöglich zu nutzen. Verwenden Sie für beste Ergebnisse blanke Aluminiumbleche, sofern nicht anders angegeben.
- Hitzebeständiges Glas oder Keramik kann verwendet werden. Reduzieren

Sie in diesem Fall die Temperatur um weitere 15 °C (25 °F), wenn hitzebeständige Glasgefäße verwendet werden, sodass sich insgesamt eine Reduzierung von 30 °C (50 °F) ergibt.

- Dunkle Metallbleche können verwendet werden. Beachten Sie, dass Speisen auf dunklen Backblechen schneller bräunen können. Die Anzahl der verwendeten Roste richtet sich nach der Höhe der zu garenden Speisen.
- Die meisten Braten gelingen mit Umluftbetrieb besonders gut. Versuchen Sie nicht, Rezepte wie Cremes, Quiches, Kürbiskuchen oder Käsekuchen umzuwandeln, da diese nicht vom Umluftverfahren profitieren. Verwenden Sie für diese Speisen die Standardfunktion Ober-/Unterhitze.

Geeignete Speisen für das Garen mit Umluft:

Aperitifs, Kekse, Kaffeekekuchen
Dolcetti (2 bis 4 Einschubebenen),
frisches Hefebrot
Bignè
Muffins
Schmorgerichte und Vorspeisen
Backwaren (Einschubebene 1, 2, 3)
Luftig aufgegangene Produkte (Soufflés,
Desserts mit Baiserhaube,
Paradieskuchen, Chiffonkuchen)

Schnelle und einfache Rezepttipps Umstellung von **STATISCHEM GAREN** auf **UMLUFTGAREN**:

- Reduzieren Sie die Temperatur um 15 °C.
- Bei einer Garzeit von weniger als 10–15 Minuten verwenden Sie die gleiche Garzeit wie im statischen Betrieb.
- Bei Speisen mit einer Garzeit von weniger als 30 Minuten sollte der Garzustand 5 Minuten früher als im normalen Rezept überprüft werden.
- Bei Gerichten mit einer Garzeit von mehr als 40–45 Minuten sollte die Garzeit um 25 % reduziert werden.

Tipps und Tricks für das Garen mit Umluft

- Heizen Sie den Backofen für das Umluftgaren nicht vor. Backen Sie in einem flachen Backblech und ohne Abdeckung.
- Beim Garen ganzer Brathähnchen oder Truthähne die Flügel hinter dem Rücken fixieren und die Keulen mit Küchengarn nicht zu fest zusammenbinden.
- Verwenden Sie das doppelte Backblech für offenes Braten.
- Verwenden Sie die Temperatursonde oder ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur beim Erreichen der Endtemperatur zu bestimmen.
- Überprüfen Sie die Kerntemperatur von Fleisch oder Geflügel, indem Sie das Fleischthermometer an einer anderen Stelle einführen.
- Große Geflügelstücke müssen während eines Teils der Bratzeit eventuell mit Aluminiumfolie abgedeckt werden (und in der Pfanne angebraten werden), um eine üb-

ermäßige Bräunung zu vermeiden.

Schnelle und einfache Rezepttipps Umstellung von UNTERHITZE auf UMLUFTBRATEN:

- Die Temperaturen sollten nicht reduziert werden.
- Braten, große Fleischstücke und Geflügel benötigen in der Regel 10–20 % weniger Garzeit. Überprüfen Sie den Garzustand frühzeitig.
- Schmorgerichte oder abgedeckt gegarte Speisen werden beim Umluftgaren in etwa der gleichen Zeit gegart.
- A u s H y g i e n e - u n d Gesundheitsgründen beträgt die Mindestkerntemperatur für gefülltes Geflügel 75 °C.
- Nach dem Herausnehmen des Garguts aus dem Backofen legen Sie es für 10–15 Minuten mit Aluminiumfolie abgedeckt ruhen, bevor Sie es ggf. anschneiden, um die Endtemperatur der Speisen um 5–10 °F (3–6 °C) zu erhöhen.
- Die Garzeiten sind Richtwerte und hängen außerdem von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Tipps und Techniken für das Grillen mit Umluft

- Positionieren Sie den Grillrost in der gewünschten Einschubebene, bevor Sie den Backofen einschalten.
- Verwenden Sie die Funktion Umluftgrill bei geschlossener Backofentür.
- Heizen Sie den Backofen nicht

vor. Verwenden Sie das doppelte Backblech.

- Wenden Sie das Fleisch während des Garvorgangs zur Hälfte der Garzeit (siehe Tabelle Umluftgrill).
- Die Garzeiten für Standard- oder Umluftgrillen sind Richtwerte und können leicht variieren, abhängig auch von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor Beginn des Garvorgangs.

Tipps und Techniken für das Grillen

- Positionieren Sie den Grillrost in der gewünschten Einschubebene, bevor Sie den Backofen einschalten.
- Verwenden Sie die Grillfunktion bei geschlossener Backofentür.
- Heizen Sie den Backofen vor der Verwendung 5 Minuten vor.
- Verwenden Sie das doppelte Backblech.
- Wenden Sie das Fleisch während des Garvorgangs zur Hälfte der Garzeit (siehe Tabelle für Umluftgrillen).
- Die Garzeiten für Standard- oder Umluftgrillen sind Richtwerte und können leicht variieren.
- Die Garzeiten sind indikativ und hängen zudem von der Dicke und der Ausgangstemperatur des Fleisches vor dem Garen ab.

Tipps und Techniken zum Braten

- Braten bedeutet Garen mit erhitzter Luft. Sowohl die obere als auch die untere Heizung im Garraum werden zur Erwärmung der Luft genutzt, jedoch ohne Einsatz eines Gebläses zur Luftzirkulation.

- Befolgen Sie für Temperaturen, Garzeiten und Einschubebenen die Rezeptangaben oder die Hinweise für vorgegarte Lebensmittel. Die Garzeit von Braten variiert je nach Temperatur der Zutaten sowie nach Größe, Form und Beschaffenheit der verwendeten Back- und Bratgefäße.
- Der Braten bleibt saftiger, wenn er in einem geschlossenen Gefäß gegart wird, während er in einem offenen Gefäß knuspriger wird. Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch erfordern in der Regel mittlere Temperaturen (unter 200 °C).
- Das „kurze“ Garen von rotem Fleisch erfordert hohe Temperaturen (über 200 °C) und kurze Garzeiten. Für schmackhafte Braten das Fleisch spicken und würzen. Ist der Braten zäh, lassen Sie das Fleisch beim nächsten Mal länger abhängen.
- Ist der Braten oben oder unten zu dunkel, platzieren Sie ihn beim nächsten Mal auf einer niedrigeren oder höheren Einschubebene, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
- Ist der Braten nicht ausreichend gegart, schneiden Sie ihn in Scheiben, legen Sie diese in eine Auflaufform mit der Sauce und garen Sie ihn fertig.

Tipps zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten variieren je nach Dicke, Qualität der Lebensmittel und dem persönlichen Geschmack.

Wenden Sie das Gargut, um beide Seiten gleichmäßig zu bräunen.

- Verwenden Sie beim Garen von Braten ein Fleischthermometer oder drücken Sie den Braten vorsichtig mit einem Löffel. Fühlt er sich fest an, ist er gar; andernfalls sollte er noch einige Minuten weitergegart werden.

Tipps zum Backen von Kuchen, Keksen und Brot

- Verwenden Sie vorzugsweise dunkle Metallformen: Sie nehmen die Wärme besser auf.
- Temperatur und Garzeit hängen von der Qualität und Konsistenz des Teigs ab.
- Um zu prüfen, ob der Kuchen innen gar ist: Stechen Sie am Ende der Garzeit einen Zahnstocher an der höchsten Stelle ein. Bleibt kein Teig daran haften, ist der Kuchen gar.
- Wird der Kuchen beim Backen zu weich, reduzieren Sie beim nächsten Backvorgang die eingestellte Temperatur um etwa 10 °C und wählen Sie eine längere Garzeit.
- Ist der Kuchen zu trocken: Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen und träufeln Sie etwas Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk darüber.
- Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 °C und verkürzen Sie die Garzeit. Ist der Kuchen oben zu dunkel: Platzieren Sie ihn beim nächsten Mal auf einer niedrigeren Einschubebene, reduzieren Sie die Temperatur und

verlängern Sie die Garzeit.

- Ist der Kuchen oben verbrannt: Entfernen Sie den verbrannten Teil und bestreuen Sie ihn mit Zucker oder garnieren Sie ihn mit Sahne, Marmelade, Creme usw.
- Ist der Kuchen unten zu dunkel: Platzieren Sie ihn beim nächsten Mal auf einer höheren Einschubebene und reduzieren Sie die Temperatur. Hat das Brot oder der Kuchen außen eine gute Bräunung, ist innen jedoch nicht gar:
- Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
- Löst sich der Kuchen nicht aus der Form: Lösen Sie den Kuchen mit einem Messer vom Rand der Form. Decken Sie den Kuchen mit einem feuchten Tuch ab und stürzen Sie die Form. Fetten Sie die Form beim nächsten Mal gut ein und bestreuen Sie sie mit etwas Mehl oder Semmelbröseln.
- Lösen sich die Kekse nicht vom Backblech: Stellen Sie das Backblech noch kurz in den Backofen und lösen Sie die Kekse, bevor sie abkühlen. Verwenden Sie beim nächsten Mal Backpapier, um diese Unannehmlichkeit zu vermeiden.

Kochtipps für das Garen auf zwei Ebenen:

- Wir empfehlen die Verwendung von 2 Rosten. Um den Luftstrom zu erleichtern,

platzieren Sie die Formen/Pfannen mittig auf den Rosten und stellen Sie sicher, dass ihre Breite bzw. ihr Durchmesser 30 cm nicht überschreitet.

- Setzen Sie die Roste mit einer freien Einschubebene dazwischen ein. Je nach Art der Speisen und der erhöhten Beladung des Garraums kann das Garen auf zwei Ebenen einige Minuten länger dauern als das Garen auf einer einzelnen Ebene.
- Die für das Garen auf zwei Ebenen vorgesehenen Funktionen sind Umluft und Unterhitze + Umluft.

Tipps zum Auftauen und Gehenlassen

- Legen Sie die unverpackten tiefgefrorenen Lebensmittel in einen Behälter ohne Deckel auf die erste Einschubebene des Garraums. Vermeiden Sie es, Lebensmittel übereinander zu legen.
- Zum Auftauen von Fleisch verwenden Sie einen Rost auf der zweiten Einschubebene und ein Backblech auf der ersten Einschubebene. Auf diese Weise kommt das Gargut nicht mit der Auftauflüssigkeit in Kontakt.
- Die empfindlichsten Teile können mit Aluminiumfolie abgedeckt werden.
- Für ein gutes Aufgehen stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Behälter auf den Boden des Garraums.

BEISPIELE FÜR DAS GAREN

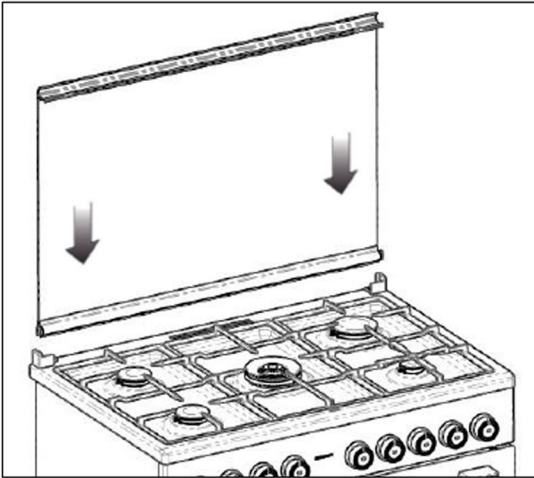
Die angegebenen Temperaturen dienen nur zur Orientierung, da sie je nach Menge und Volumen der Speisen variieren können. Es wird empfohlen, zum Backen geeignete Backformen zu verwenden und die Ofentemperatur bei Bedarf während des Garvorgangs anzupassen.

Lasagne 220 °C
Überbackene Pasta 220 °C
Pizza mit Sardellen 225 °C
Kartoffeln in Milch 200 °C
Gefüllte Tomaten 225 °C
Käse-Soufflé 200 °C
Kartoffel-Soufflé 200 °C
Kalbsbraten 200 °C
Kalbskoteletts vom Grill 225 °C
Hähnchenbrust mit Tomaten 200 °C
Gegrilltes / gebratenes Hähnchen 220 °C
Rindfleischbällchen 200 °C
Kalbsfrikadelle (Hackbraten) 200 °C
Roastbeef 220 °C
Seezungenfilets 200 °C
Kräuter-Hechtrücken 200 °C
Napfkuchen 180 °C
Pflaumenkuchen 200 °C
Marmeladentarte 225 °C
Biskuitkuchen 225 °C
Feingebäck 200 °C
Torte „Margherita“ 220 °C

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DES GLASDECKELS (NUR BEI MODELEN MIT GLASDECKEL)

Zur Reinigung kann der Deckel nach vollständigem Öffnen einfach nach oben herausgezogen werden. Wurden die Scharniere entfernt, setzen Sie diese wieder korrekt in ihre Aufnahmen ein.



!! ACHTUNG !!

Schließen Sie den Glasdeckel nicht, wenn die Brenner in Betrieb oder noch heiß sind oder wenn der Backofen in Betrieb oder noch heiß ist. Stellen Sie keine heißen Töpfe oder schweren Gegenstände auf den Glasdeckel. Trocknen Sie verschüttete Flüssigkeiten auf dem Deckel, bevor Sie ihn öffnen.



HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen und abkühlen lassen. Wenn Sie sich nicht in der Küche aufhalten, empfiehlt es sich, die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche zu schließen.

Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Schlauch, der die Gasflasche oder die Gasleitung mit dem Gerät verbindet, in einwandfreiem Zustand ist, und ersetzen Sie ihn bei Anzeichen von Beschädigung. Wenn ein Gashahn blockiert ist, erzwingen Sie nichts – wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Es wird empfohlen, das Gerät im abgekühlten Zustand zu reinigen, insbesondere die emaillierten Teile.

Vermeiden Sie es, saure oder alkalische Substanzen (z. B. Essig, Salz, Zitronensaft usw.) auf den Oberflächen zu belassen. Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltigen Reinigungsmittel.

Wichtig: Tragen Sie bei der Reinigung und beim Umgang mit Geräteteilen Schutzhandschuhe und geeignete Kleidung.

WICHTIG: Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. bestimmten Schwammarten) und/oder aggressiven Reinigungsmitteln (z. B. Natronlauge oder Mittel mit ätzenden Substanzen), da diese die Oberflächen irreversibel beschädigen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile, einschließlich der

Bodenröste, müssen mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden.

Trocknen Sie sie möglichst mit einem weichen Tuch.

Saure Substanzen wie Zitronensaft, Tomatenkonserven, Essig und ähnliche können bei längerem Kontakt die Emailoberfläche angreifen und matt erscheinen lassen.

EDELSTAHL-,ALUMINIUM- UND LACKIERTE OBERFLÄCHEN

Reinigen Sie diese Oberflächen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und trocknen Sie sie stets gründlich ab.

WICHTIG: Die Reinigung dieser Teile muss besonders sorgfältig erfolgen, um Kratzer und Schleifspuren zu vermeiden. Wir empfehlen die Verwendung eines weichen Tuchs und von neutraler Seife – niemals Produkte mit scheuernden Inhaltsstoffen.

Hinweis: Durch den Dauerbetrieb und die hohe Temperatur kann es zu Farbveränderungen der Brenner im Vergleich zur ursprünglichen Optik kommen.

Wichtig: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel am Gerät verursacht werden.

Achtung: Während des Betriebs werden die Kochzonen des Geräts sehr heiß. Halten Sie Kinder unbedingt fern. Verwenden Sie keine Dampfreiniger, da Feuchtigkeit in das Gerät eindringen und dessen Sicherheit beeinträchtigen kann. Verwenden Sie keine stark scheuernden

Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Glaskeramik-Kochfelder (bei Modellen mit Glaskeramikfeld), des Glases der Backofentür oder des Glasdeckels (bei Modellen mit Glasdeckel), da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Bruch des Glases führen können.

gründlich mit Seife und Wasser und spülen Sie sorgfältig nach. Heizen Sie den Ofen anschließend etwa 20 Minuten lang auf maximale Temperatur – so werden Fettrückstände beseitigt, die beim Kochen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

GASHAHNE

Vermeiden Sie den Kontakt von Reinigungsmitteln mit den Gashähnen.

Die regelmäßige Schmierung der Gashähne darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Bei Funktionsstörungen der Gashähne wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung von chemischen oder scheuernden Reinigungsmitteln verursacht werden. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und achten Sie besonders darauf, die Heizelemente im Inneren des Garraums nicht zu berühren.

GARRAUM

Der Backofen muss nach jeder Benutzung gereinigt werden – jedoch erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Garraum mit einem milden Reinigungsmittel und heißem Wasser. Spezielle Reinigungsmittel für den Innenraum dürfen nur nach sorgfältigem Lesen der Herstellerhinweise und nach einem Test an einer unauffälligen Stelle verwendet werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder raue Schwammtücher. Vor jeder Reinigungsmaßnahme sind sämtliche Zubehörteile, einschließlich der Seitenroste, zu entfernen. Reinigen Sie den Innenraum

REINIGUNG MIT HYDRO CLEAN

Die Hydro-Clean-Funktion unterstützt die Reinigung des Backofens, indem sie mit Hilfe von Dampf Fett- und Speisereste löst.



Vor dem Start des Hydro-Clean-Programms:

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt ist.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie grobe Speisereste oder Rückstände vorheriger Garvorgänge.
- Besprühen Sie die Innenwände des Garraums mit einer Sprühflasche mit einer Lösung aus Wasser und neutralem Reinigungsmittel.
- Wenn das Gerät mit katalytischen Seitenwänden ausgestattet ist, KEINE Reinigungsmittel verwenden – auch keine neutralen.

So führen Sie die Hydro-Clean-Reinigung durch:

- Stellen Sie ein Backblech (Fettpfanne) auf die unterste Einschubhöhe und füllen Sie 200 ml bis maximal 250 ml Wasser hinein.
- Wählen Sie das Hydro-Clean-Programm und stellen Sie die Temperatur auf zwischen 90 °C und 100 °C ein.
- Bei einigen Modellen ist das HYDRO-CLEAN-System automatisch und selbstregulierend: Der Reinigungszyklus endet automatisch nach Ablauf der programmierten Zeit.
- Bei elektromechanischen Modellen muss der Backofen nach Erreichen der eingestellten Temperatur (Schritt 2) maximal 30–35 Minuten betrieben werden – nicht länger.
- Am Ende des Zyklus schalten Sie den Ofen aus und öffnen die Tür, damit der Dampf entweichen kann.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit einem sauberen Tuch, um Schmutz- und Feuchterückstände zu entfernen.

Um die internen Komponenten des Geräts zu schonen, sollten Sie Hydro-Clean-Zyklen mit Bedacht einsetzen und eine übermäßige Nutzung vermeiden.

Hydro Clean ist eine hilfreiche Unterstützung bei der Reinigung des Geräts: Verwenden Sie die Funktion sparsam bei leichten Verschmutzungen und beachten Sie, dass die manuelle Reinigung weiterhin notwendig ist, um die Langlebigkeit des Geräts zu gewährleisten.

TELESKOPSCHienen ENTFERNEN (FALLS VORHANDEN)

Drehen Sie den Rost um und drücken Sie mit dem Finger (nicht mit einem Schraubenzieher) die Verriegelung auf beiden Seiten, um die Teleskopschienen zu entfernen.

Schieben Sie die Teleskopschiene, um sie vom Seitenrost zu lösen.

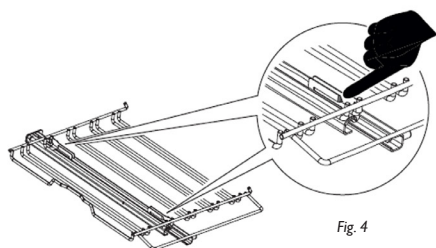


Fig. 4

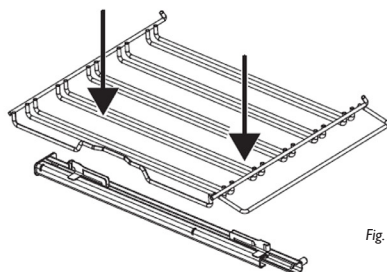


Fig. 5

MONTAGE UND DEMONTAGE DER SEITENROSTE

- Befestigen Sie die Seitenroste in den dafür vorgesehenen Öffnungen an den Seitenwänden des Garraums.
- Schieben Sie Rost und Backblech zwischen die Führungen der Seitenroste, wie in Abbildung 6 dargestellt.
- Der Rost muss so eingesetzt werden, dass die Sicherung, die ein unbeabsichtigtes Herausziehen verhindert, zur Innenseite des Backofens zeigt; die hintere Querstrebe muss ebenfalls zur Innenseite des Garraums ausgerichtet sein.
- Das Backblech muss so eingesetzt werden, dass die Sicherung, die ein unbeabsichtigtes Herausziehen verhindert, zur Innenseite des Backofens zeigt.
- Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

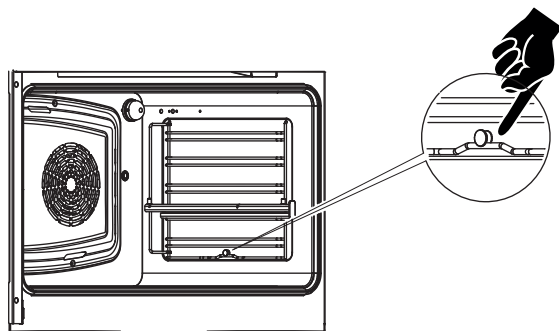


Fig. 6

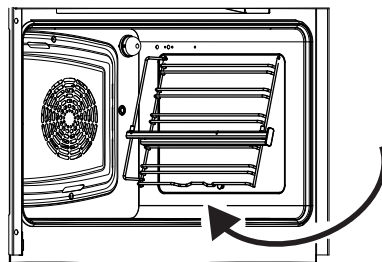


Fig. 6/A

DEMONTAGE DER BACKOFENTÜR

Für eine gründlichere Reinigung wird empfohlen, die Tür auszubauen und auf ein Tuch zu legen.

Die Backofentür kann ganz einfach wie folgt demontiert werden: Öffnen Sie die Tür vollständig.

Heben Sie die beiden in Abbildung 7 gezeigten Hebel an.

Schließen Sie die Tür bis zur ersten Arretierung, die durch die zuvor angehobenen Hebel bestimmt wird.

Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie aus dem Ofen heraus, wie in Abbildung 8 dargestellt.

Zum Wiedereinbau der Tür setzen Sie die Scharniere in die entsprechenden Aufnahmen ein und bringen die beiden Hebel wieder in die geschlossene Position.

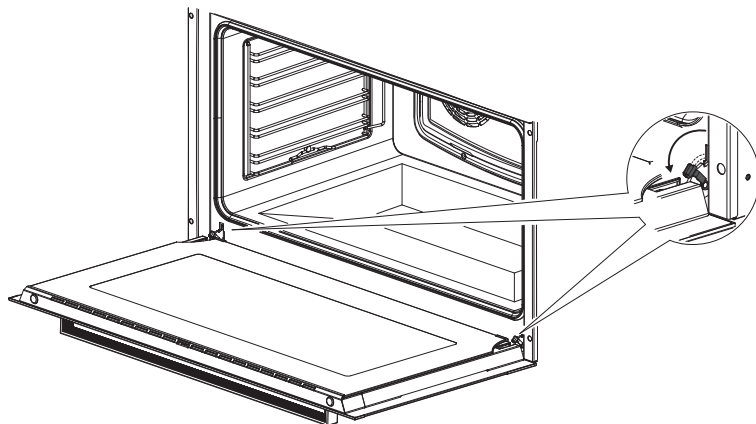


Fig. 7

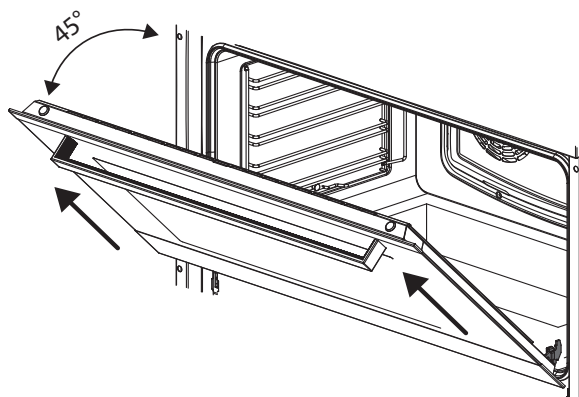


Fig. 8

REINIGUNG DER INNENSCHETBE

Um die Innenseite der beiden Glasscheiben der Tür zu reinigen, lösen Sie die beiden Schrauben oberhalb der Tür (siehe Abbildung 9) und entnehmen Sie das Glas vorsichtig.

Zum Wiedereinbau des Glases schieben Sie die Scheibe bis zum unteren Ende der Türwand ein, montieren die Halteleiste wieder und ziehen die beiden Schrauben fest.

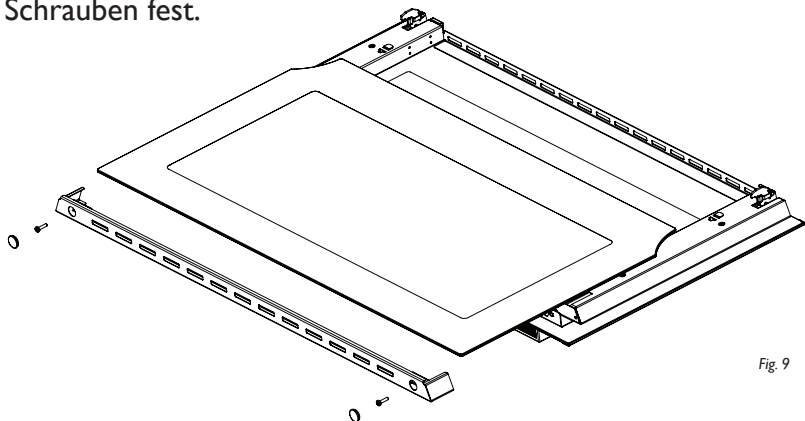


Fig. 9

REINIGUNG DER DRITTEN GLASSCHETBE

Einige Backöfen verfügen über eine dritte Glasscheibe, die sich zwischen der äußeren und der inneren Scheibe befindet.

Nachdem die innere Scheibe entfernt wurde, kann auch die dritte Scheibe auf dieselbe Weise herausgenommen werden – folgen Sie dabei der Pfeilrichtung in Abbildung 10.

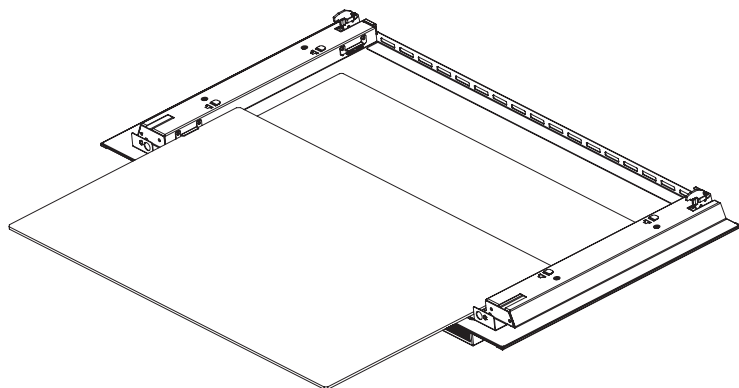


Fig. 10

WIEDERZUSAMMENBAU DER BACKOFENTÜR

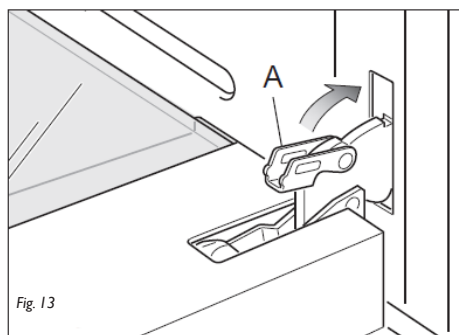
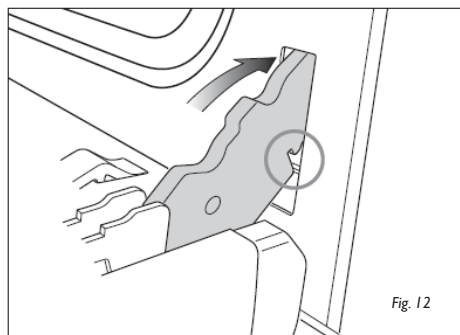
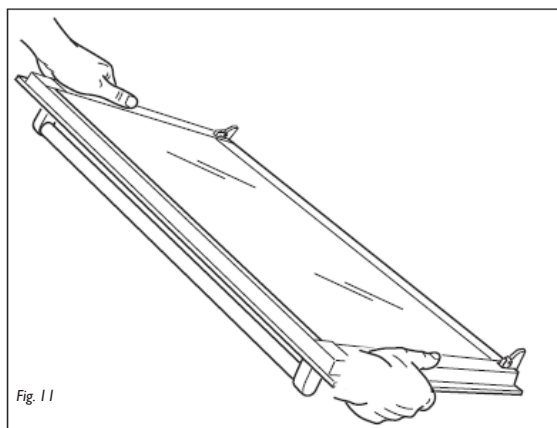
Halten Sie die Tür fest in den Händen (siehe Abbildung 11).

Führen Sie die Scharnierhaken (links und rechts) in ihre Aufnahmen ein; achten Sie darauf, dass der Zapfen vollständig in der Aussparung sitzt (siehe Abbildung 12).

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

Klappen Sie die „A“-Hebel an den linken und rechten Scharnieren nach unten (siehe Abbildung 13).

Schließen Sie die Backofentür vorsichtig und prüfen Sie, ob sie sich korrekt öffnen und schließen lässt.



AUSTAUSCH DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Quadratische Leuchten

ACHTUNG: Trennen Sie das Gerät zunächst vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Legen Sie zum Schutz vor Beschädigungen ein Tuch in den Garraum. Entfernen Sie den Seitenrost (siehe Abb. 6).
- Hebeln Sie mit einem Schraubenzieher vorsichtig unter das Lampenglas (siehe Abb. 14).
- Fassen Sie das Leuchtmittel und ziehen Sie es behutsam nach unten heraus.
- Ersetzen Sie es durch ein neues Leuchtmittel (siehe untenstehende Angaben).
- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und entfernen Sie das Tuch. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

Eigenschaften der quadratischen Leuchten

Leistung: 25 W

Sockel: G9

Typ: Halogen

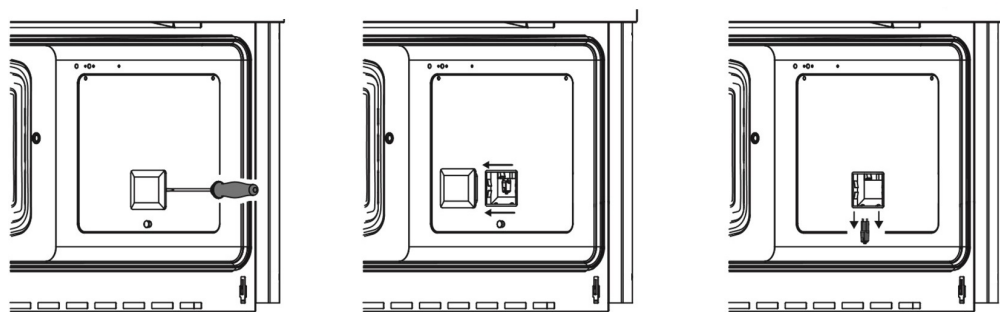


Fig. 14

Runde Leuchten

ACHTUNG: Trennen Sie das Gerät zunächst vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Legen Sie zum Schutz vor Beschädigungen ein Tuch in den Garraum.
- Schrauben Sie die Schutzabdeckung der Lampe ab (siehe Abb. 15).
- Drehen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue (siehe Spezifikationen unten).
- Setzen Sie die Glasabdeckung wieder auf und entfernen Sie das Tuch.
- Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

Eigenschaften der runden Leuchten

Leistung: 25 W

Socket: G9

Typ: Halogen

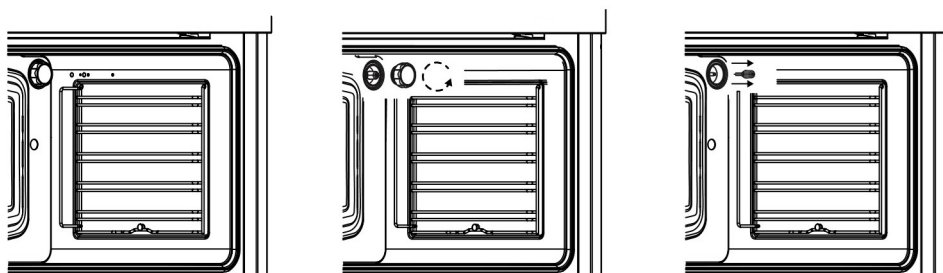


Fig. 15

WÄRMESCHUBLADE

Der Zugang zur Wärmeschublade erfolgt durch Öffnen der Klappe (siehe Abb. 16–16.1).

Legen Sie keine leicht entflammaren Gegenstände in den Backofen oder in die Wärmeschublade

(dünnes Papier, Baumwolle, Seide, Nylon oder ähnliche Materialien).

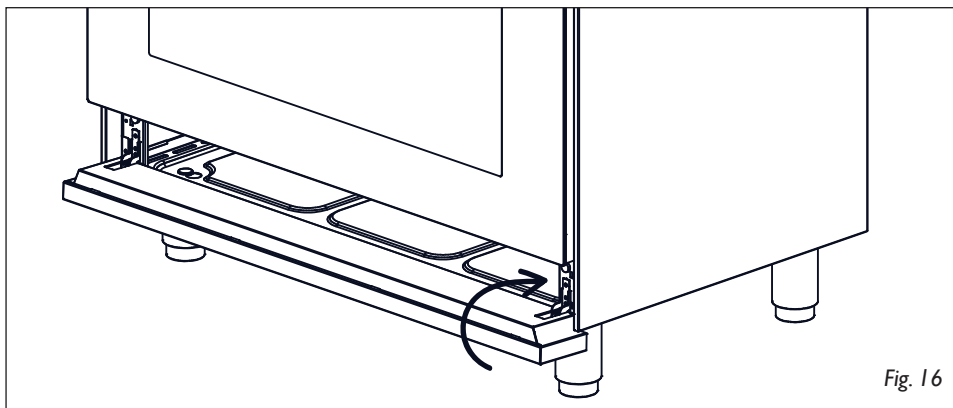


Fig. 16

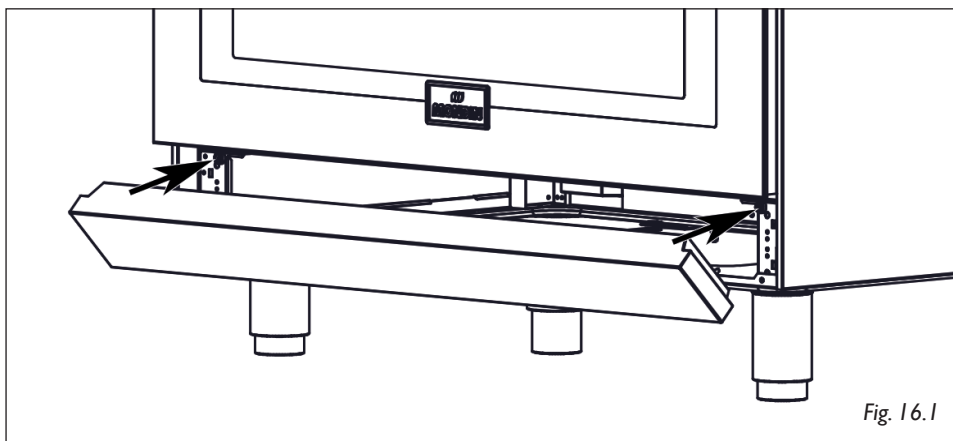


Fig. 16.1

BRENNER UND ROSTE

Diese Teile sollten mit einem Schwamm, Seifenwasser oder anderen geeigneten, nicht scheuernden Reinigungsmitteln gereinigt werden. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Achtung! Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Nach jeder Reinigung oder Wäsche ist zu prüfen, ob die Flammenverteiler der Brenner zusammen mit den Brennern getrocknet und korrekt an ihrem Platz eingesetzt wurden.

Es ist unbedingt erforderlich, den einwandfreien Sitz der Flammenverteiler zu kontrollieren, da eine falsche Positionierung zu erheblichen Funktionsstörungen führen kann.

Stellen Sie sicher, dass die Elektrode „S“ (siehe Abb. 17) stets sauber ist, um eine zuverlässige Zündfunkenbildung zu gewährleisten.

Ebenso ist darauf zu achten, dass die „T“-Sonde (siehe Abb. 17) in der Nähe jedes Brenners stets sauber ist, damit das Sicherheitsventil ordnungsgemäß arbeiten kann. Sowohl die Sonde als auch die Zündkerze müssen mit besonderer Sorgfalt gereinigt werden.

Hinweis: Um Schäden an der Zündung zu vermeiden, darf diese nicht betätigt werden, wenn die Brenner nicht korrekt eingesetzt sind.

KORREKTE POSITIONIERUNG DER SPAR-, NORMAL- UND STARK-BRENNER

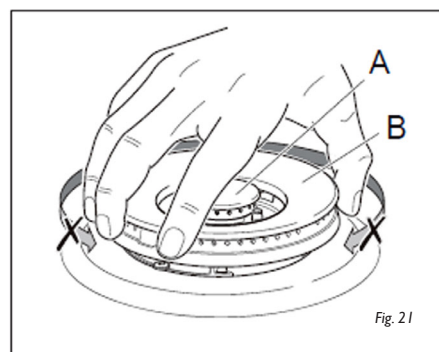
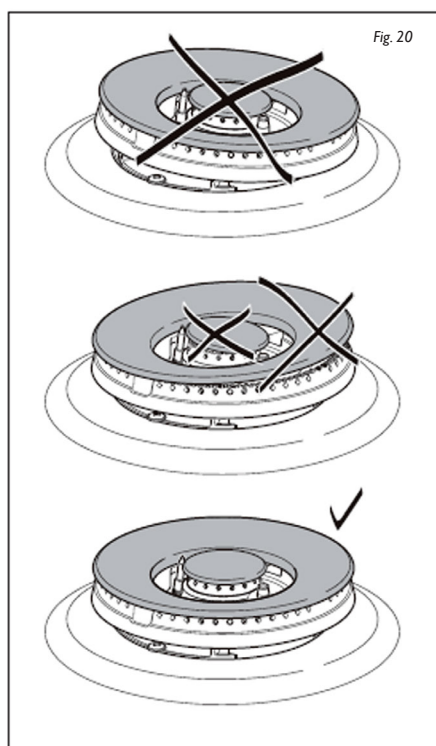
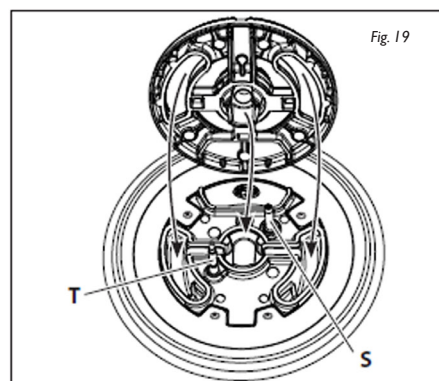
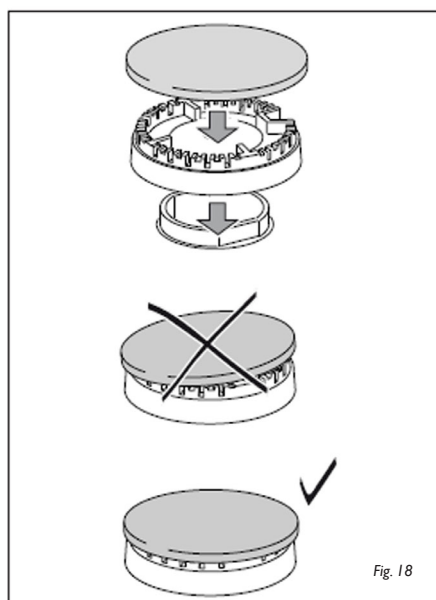
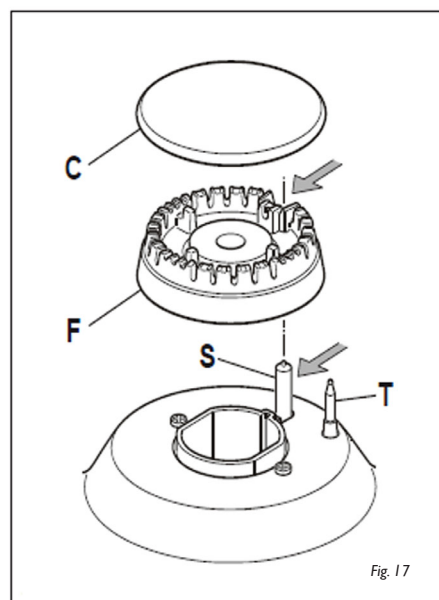
Es ist äußerst wichtig, die korrekte Positionierung des Flammenverteilers und der Brennerkappe zu überprüfen (siehe Abbildung 18), da eine Fehlstellung zu erheblichen Funktionsstörungen führen kann.

KOMPAKTER DREIKREIS-BRENNER

Dieser Brenner muss korrekt positioniert werden, wie in Abbildung 20 dargestellt. Achten Sie darauf, dass die Führungsrippen in die entsprechenden Aufnahmen eingesetzt werden, wie durch die Pfeile angezeigt.

Ein korrekt eingesetzter Brenner darf sich nicht drehen (siehe Abbildung 21).

Setzen Sie die Brennerkappe „A“ und den Ring „B“ ordnungsgemäß in ihre jeweilige Aufnahme ein (Abbildungen 19–21).



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU DECLARATION OF CONFORMITY

DEUTSCH

Hersteller:

BIB Handelshaus
Gremberger Str. 18
51105 Köln
Deutschland

Produkt: Gas-Elektroherd

Marke: Gurari

Modellreihe: GCH E 818

Gerätekategorien:

II2H3B/P, II2E+3+, II2H3+

Konform mit:

Verordnung (EU) 2016/426 (GAR)
Richtlinie 2014/30/EU
Richtlinie 2009/125/EG
Richtlinie 2011/65/EU inkl. (EU) 2015/863

Angewandte Normen:

EN 30-1-1 / EN 30-2-1
EN 60335-1 / EN 60335-2-6
EN 62233
EN 55014-1 / EN 55014-2
EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3

Für Erdgas und Flüssiggas (Propan). Die Umrüstung darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

Unterschrift:



Ilja Botvinnikov – Geschäftsführer

Ort/Datum: Köln, 05.06.2026

Kundendienst

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Köln

Telefon: 036602 473898
E-Mail: service@gurari.de

Montag – Freitag: 08:30 – 16:30 Uhr

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler in diesem Handbuch zurückzuführen sind. Er behält sich das Recht vor, jederzeit alle Änderungen vorzunehmen, die er für zweckmäßig hält, ohne dabei die grundlegenden Merkmale in Bezug auf Funktionalität und Sicherheit zu beeinträchtigen.



MANUALE D'USO

Gurari

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

La ringraziamo e ci congratuliamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, costruito con materiali di qualità, soddisferà nel modo migliore Le sue esigenze.

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia La invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di installare ed usare l'apparecchio.

Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

IL COSTRUTTORE

AVVERTENZE



La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.

La targhetta di identificazione del prodotto, con il numero di serie, è incollata sulla facciata del forno.



È necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore. Le istruzioni specifiche sono descritte nella parte del libretto riservate all'installatore.



Dichiarazione di conformità:

Si dichiara che i nostri prodotti soddisfano le vigenti direttive europee, ordini e regolamenti, nonché i requisiti indicati nelle norme di riferimento.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE INCORRETTA O DA UN USO IMPROPRIO, ERRONEO, O IRRAGIONEVOLE DELL'APPARECCHIO.

AVVERTENZE

AVVERTENZE E CONSIGLI GENERALI

- Una volta installato correttamente, il vostro apparecchio rispetta tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Si raccomanda, però, di fare particolare attenzione ad alcune sue parti (nello specifico dietro e sotto), dato che non essendo progettate per essere esposte e toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici taglienti.
- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e soddisfa tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali. Tuttavia è possibile che alcune persone, con particolare sensibilità della pelle, possano avere una percezione più intensa della temperatura di alcuni componenti, sebbene questa rimanga sempre entro i limiti consentiti dalle norme.
- Questo apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, potrebbe causare anomalie a pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (come le pompe per insulina). Prima di utilizzare questo elettrodomestico, verificare che i propri macchinari non siano influenzati dal campo elettromagnetico.

ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti (sul piano di cottura e all'interno del forno). Si raccomanda di usare sempre la maniglia per aprire il forno e di tenere lontani i bambini durante l'uso, al fine di evitare incidenti.

- L'installazione deve essere eseguita da personale competente e qualificato secondo le norme vigenti.
- Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da adulti.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio è destinato alla cottura di cibi in ambiente domestico. Qualsiasi altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:
 - nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
 - in fattorie/agriturismi.
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
 - nei bed and breakfast

AVVERTENZE

Se viene utilizzato in un ambiente come sopra descritto, la garanzia sarà invalidata

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni a persone e cose causati da:

- **Uso dell'apparecchio diverso da quello previsto.**
- **Mancata osservanza delle istruzioni del manuale d'uso.**
- **Manomissione anche di una sola parte dell'apparecchio.**
- **Utilizzo di parti di ricambio non originali.**

AVVERTENZE FORNO

PRECAUZIONI PER L'USO DEL FORNO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza qualora sia stata fornita loro una supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i pericoli connessi.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterni o sistemi di controllo a distanza.
- I cestelli e le teglie devono essere inseriti nelle guide laterali fino al loro completo arresto. Le chiusure meccaniche di sicurezza che impediscono che la rastrelliera venga estratta accidentalmente, devono essere rivolte verso il basso e verso il retro del forno.
- Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto.
- Non sollevare l'apparecchio per la maniglia della porta del forno
- Verificare sempre che non vi siano oggetti incastrati nelle porte e che la guarnizione di isolamento sia intatta
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato

AVVERTENZE FORNO

DANNI ALLA PERSONA

- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni lontano se non sono costantemente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Durante l'uso, non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sull'apparecchio, potrebbero diventare molto caldi.
- Spegner l'apparecchio dopo l'uso.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma o un incendio con l'acqua: spegnere l'apparecchio e soffocare la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina o fare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Quando si apre la porta del forno, per estrarre o controllare gli alimenti durante la cottura, fare attenzione a non avvicinarsi troppo allo sportello, per non venire a contatto con l'aria calda accumulata nel forno. Aprire la porta lentamente, attendere la fuoriuscita del vapore, poi procedere ad estrarre o controllare il cibo in cottura.
- Per evitare la contaminazione del cibo, evitare di lasciare a lungo gli alimenti nel forno dopo la cottura
- Oli e grassi formatisi durante la cottura di certi alimenti, potrebbero prendere fuoco all'interno del forno. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura per evitare il rischio di incendio.
- Usare sempre appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pirofile nel forno, per evitare ustioni.
- Fare particolare attenzione nel cucinare pietanze utilizzando bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare soltanto piccole quantità di bevande alcoliche per cucinare, ed aprire con cautela la porta dell'apparecchio durante la cottura, onde evitare che i vapori dell'alcol prendano fuoco.

DANNI ALL'APPARECCHIO

- Pulire il forno con regolarità per evitare che i materiali che lo compongono si deteriorino.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, poiché potrebbe provocare la frantumazione del vetro. Usare utensili di legno o plastica se necessario. Se forniti, usare gli accessori per la pulizia dati in dotazione con l'apparecchio.
- Variazioni di colori di smalto e acciaio Inox non influiscono sulle prestazioni dell'elettrodomestico
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, fessure di ventilazione e dissipazione del calore.
- Non lasciare oggetti all'interno del forno durante la cottura
- Non ricoprire il fondo del vano cottura con fogli di alluminio o fogli di stagnola.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura
- Recipienti in plastica non adatti ad alte temperature possono fondersi danneggiando il forno
- non usare il forno per preparazione e riscaldamento di barattoli o vasi chiusi, per evitare rischio di esplosioni.
- Tenere lo sportello del forno chiuso durante la cottura
- Se il vetro della porta si rompe, spegnere il forno per evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare la stanza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il servizio di assistenza tecnica immediatamente, affinché venga sostituito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o malfunzionante.

PRECAUZIONI PER L'USO DEL PIANO COTTURA

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema separato di controllo remoto.
- Non utilizzare il piano cottura durante la fase di pulizia.
- Queste istruzioni sono valide solo se il simbolo del paese compare sull'apparecchio. Se il simbolo non compare sull'apparecchio è necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche necessarie che il costruttore fornirà in materia di modifica dell'apparecchio stesso nelle condizioni di utilizzo del paese di destino.
- Leggere attentamente le istruzioni fornite prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Il produttore non è responsabile se l'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchio provocano lesioni o danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento per il futuro.
- Quando l'apparecchio è collegato direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchio si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.
- Prima di alimentare il piano a gas, controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (*vedi paragrafo "installazione"*)
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.
- Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.
- I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (*vedi paragrafo "installazione"*).

AVVERTENZE PIANO

- Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

DANNI ALLA PERSONA

ATTENZIONE - Pericolo di avvelenamento!

- Durante l'utilizzo del piano di cottura a gas, accertarsi della corretta ventilazione della stanza
- In caso di utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio assicurarsi che ci sia un'adeguata ventilazione, anche garantendo una seconda ventilazione aerando il locale e impostando un livello di potenza maggiore sulla cappa aspirante.
- Utilizzare i bruciatori gas soltanto dopo averci posizionato sopra una stoviglia
- In caso il bruciatore del piano a gas non si accendesse dopo 10 secondi, ruotare la manopola in posizione **“spento”** e aerare il locale aprendo la porta o la finestra. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.
- Se durante la cottura sul piano a gas la fiamma dovesse spegnersi inavvertitamente, ruotare la manopola in posizione **“spento”**. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.
- **Non posizionare mai sul fuoco stoviglie vuote**
- Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, accertarsi che le manopole siano in posizione **“spento”**.

ATTENZIONE! - Pericolo di Incendio e Ustioni

- La cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Evitare di collocare materiali facilmente infiammabili sul fornello o nelle aree circostanti
- Quando si copre il piano di cottura in vetroceramica, c'è il rischio che il materiale di copertura si incendi, si frantumi o si sciolga se l'accensione viene inserita inavvertitamente o se presente del calore residuo. Non coprire il piano di cottura, ad esempio con piastre di copertura, un panno o una pellicola protettiva.
- se prevista, lasciare che la spia di calore residuo si spenga in autonomia, prima di toccare le parti riscaldanti.
- Non conservare né utilizzare mai oggetti infiammabili quali bombolette spray o

AVVERTENZE PIANO

detergenti nelle aree circostanti l'apparecchio

- Mantenere a distanza dalle fiamme tessuti, abiti e tendaggi.
- Non mettere mai le mani sopra le fiamme.
- Girate i manici e le impugnature di pentole e padelle lateralmente, sul piano di lavoro, in modo che i bambini non possano aggrapparsi ad essi per evitare il rischio di ustioni.

DANNI ALL'APPARECCHIO

- Utilizzare pentole più grandi di quelle adatte alle dimensioni del bruciatore, può provocare un eccessivo surriscaldamento del piano e causare l'ingiallimento della copertura, in caso di uso prolungato.
- Non utilizzare due bruciatori contemporaneamente con un unico contenitore, come nel caso di una casseruola o una padella per pesci.
- Posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano, può rovinare il piano cottura.
- Piastre in ghisa, pentole in terracotta, e pietre ollari vanno utilizzate per un tempo limitato (non più di venti minuti). In caso di cottura prolungata, il bruciatore dev'essere regolato al minimo.
- Si sconsiglia l'utilizzo di diffusori di calore, come reti metalliche o di qualsiasi altro tipo.
- L'utilizzo prolungato, a causa del calore, può alterare il colore naturale delle griglie poggipentole nella zona di appoggio. Questo è normale e non intacca le prestazioni del prodotto.

ISTRUZIONI PER LO SMALTIMENTO

Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

PER SMALTIRE L'APPARECCHIO

Se si decide di non utilizzare più questo apparecchio (o se si sostituisce un modello vecchio), prima di smaltirlo per i rifiuti, si consiglia di renderlo inoperativo in conformità con le normative vigenti in materia di protezione della salute e inquinamento ambientale. Si dovrebbe anche rendere innocue quelle parti che potrebbero costituire un pericolo, specialmente per bambini che potrebbero provare a usare l'elettrodomestico dismesso come giocattolo.

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina
- Disattivare l'alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura equivalente, in ragione uno ad uno.
- Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.
- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



PERICOLO DI FOLGORAZIONE- MATERIALE ELETTRICO.



PERICOLO DI SOFFOCAMENTO - Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.

ETICHETTATURA ENERGETICA

ETICHETTATURA ENERGETICA/ECODESIGN

- Regolamento delegato (UE) n. 65/2014 della Commissione (che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio).
- Regolamento (UE) n. 66/2014 della Commissione (misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche sopra indicate:

- Standard EN 60350-1 (forni elettrici).
- Standard EN 30-2-1 (piani di cottura: bruciatori a gas).

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Utilizzare la cucina nella quotidianità può portare ad un importante consumo di energia. Un uso efficiente e consapevole non solo permette di risparmiare sulle bollette, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale. Di seguito, alcuni consigli per poter migliorare il consumo energetico dell'apparecchio:

FORNO

- Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente e che la guarnizione della porta sia pulita e saldamente fissata in posizione
- Per la cottura, prediligere vassoi o stampi scuri di metallo, perché aiutano ad assorbire meglio il calore.
- Spegner il forno 5-10 minuti prima della fine della cottura, per sfruttare il calore accumulato
- Ove possibile, prediligere la cottura con la ventola, per risparmiare energia.
- Non aprire di frequente la porta del forno per controllare il cibo, onde evitare dispersione di calore
- Scongela gli alimenti congelati prima di cuocerli, se non diversamente indicato sulla confezione
- Preriscaldare il forno solo se previsto dalla ricetta
- Rimuovere dal forno ogni teglia o griglia non utilizzata per la cottura
- Non usare il forno con la porta aperta per riscaldare la stanza

PIANO COTTURA A GAS

- Usare pentole di diametro adeguato alla potenza del bruciatore
- Non appena il liquido inizia a bollire, ridurre la fiamma quanto basta a mantenere l'ebollizione (si consiglia di continuare la cottura con il coperchio sulla pentola).
- Evitare assolutamente il funzionamento a vuoto (senza recipienti).

INSTALLAZIONE

CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

IMPORTANTE:

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio **NON** è idoneo per l'uso in ambienti comuni, semi-commerciali oppure commerciali. **La garanzia decade se il prodotto viene installato in uno di suddetti ambienti ed anche Vostre eventuali polizze assicurative potrebbero decadere.**
- L'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato/autorizzato ed in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore. La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- Le pareti dei mobili o dei muri adiacenti l'apparecchio non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 70 °C oltre la temperatura ambiente.
- Sia i materiali sintetici di rivestimento che i collanti utilizzati devono supportare una temperatura di 150 °C per non causare scollature o deformazioni.
- Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. *tendaggi*).
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio. Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere conforme alle Figure 1.1 o 1.2 per garantire la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti. Se il cucinatore è posizionato accanto a mobili più alti del piano di lavoro, lasciare almeno 200 mm tra il mobile e il fianco dell'apparecchio. Le pareti dei mobili adiacenti devono essere resistenti al calore; impiallacciature e adesivi devono sopportare fino a 150 °C per evitare distacchi o deformazioni.

Non installare tende direttamente dietro il cucinatore o entro 500 mm dai suoi lati. Se installato su un piedistallo, assicurarsi che l'apparecchio non possa scivolare fuori dalla sua sede.

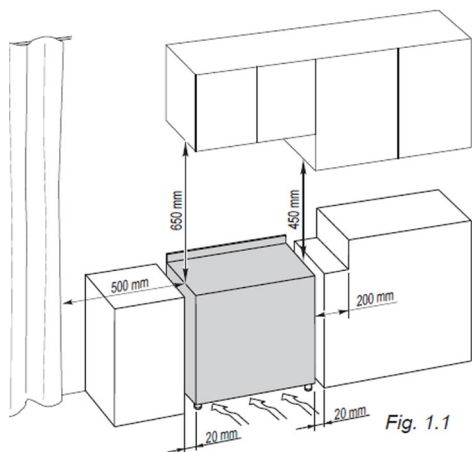


Fig. 1.1

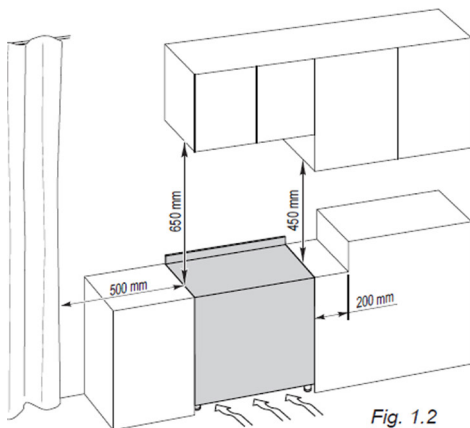


Fig. 1.2

Questo apparecchio è progettato e costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore. Le pareti del mobile non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono sopportare una temperatura di 70 °C superiore a quella ambiente. Non installare il cucinatore accanto a materiali infiammabili (ad es. tende).

Classe I (fig. 1.1)

Il collegamento del gas può essere effettuato utilizzando un tubo in gomma, che deve rimanere visibile e ispezionabile, oppure mediante un tubo metallico rigido o flessibile.

L'installazione deve essere eseguita mantenendo una distanza di 2 cm dalle pareti laterali del mobile, che non devono superare l'altezza del piano di lavoro.

Classe 2 – Sottoclasse I (fig. 1.2)

Collegamento del gas effettuato mediante tubo metallico rigido o flessibile.

INSTALLAZIONE

MONTAGGIO DEI PIEDI REGOLABILI

I piedi regolabili devono essere montati sulla base della cucina prima del suo utilizzo.

Adagiare la cucina sul lato posteriore, sopra un pezzo di polistirolo dell'imballo, per accedere alla base e facilitare il montaggio dei piedi.

Montare i 4 piedini avvitandoli nel traverso del basamento come illustrato nelle figure 1.3, 1.4.

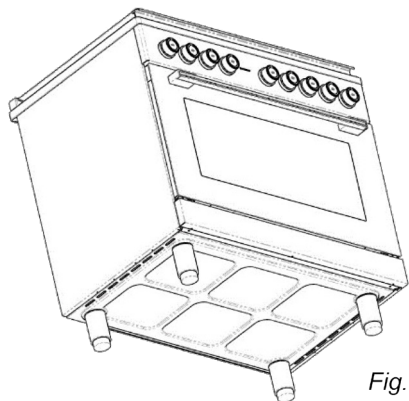


Fig.1.3

LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedi (fig. 1.5)

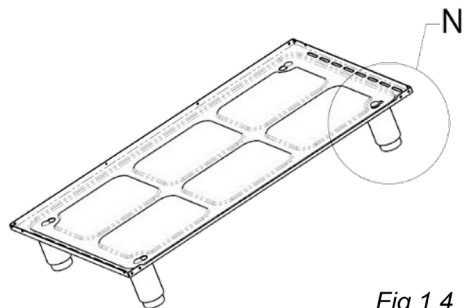


Fig.1.4

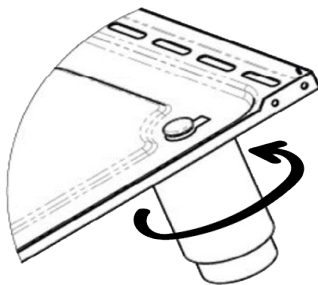


Fig. 1.5

MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

ATTENZIONE: La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi (fig. 1.7).

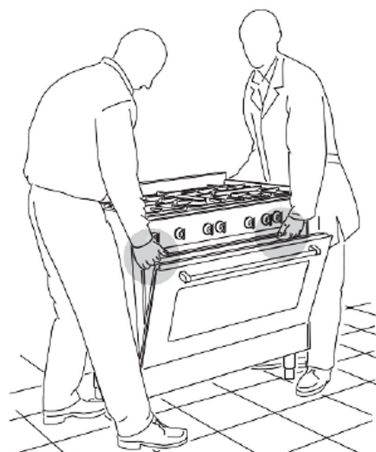


Fig. 1.7

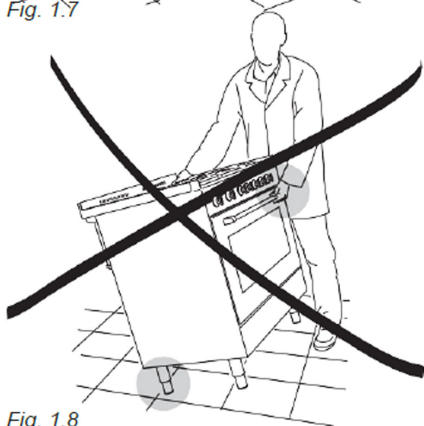


Fig. 1.8

ATTENZIONE: Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 1.8).

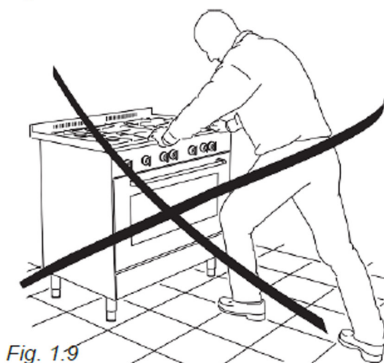


Fig. 1.9

ATTENZIONE: Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, **NON TRASCINARLA** (fig. 1.9), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 1.7).

TASSELLI ANTIRIBALTAMENTO



IEC 60417-6060 (2011-05): Dispositivo anti-ribaltamento

Per garantire la sicurezza ed evitare il ribaltamento accidentale dei cucinatori a libera installazione, è essenziale installare correttamente il sistema anti-ribaltamento fornito.

Questo sistema consiste in ancoraggi progettati per fissare in modo sicuro l'apparecchio alla parete posteriore.

Procedura di Installazione:

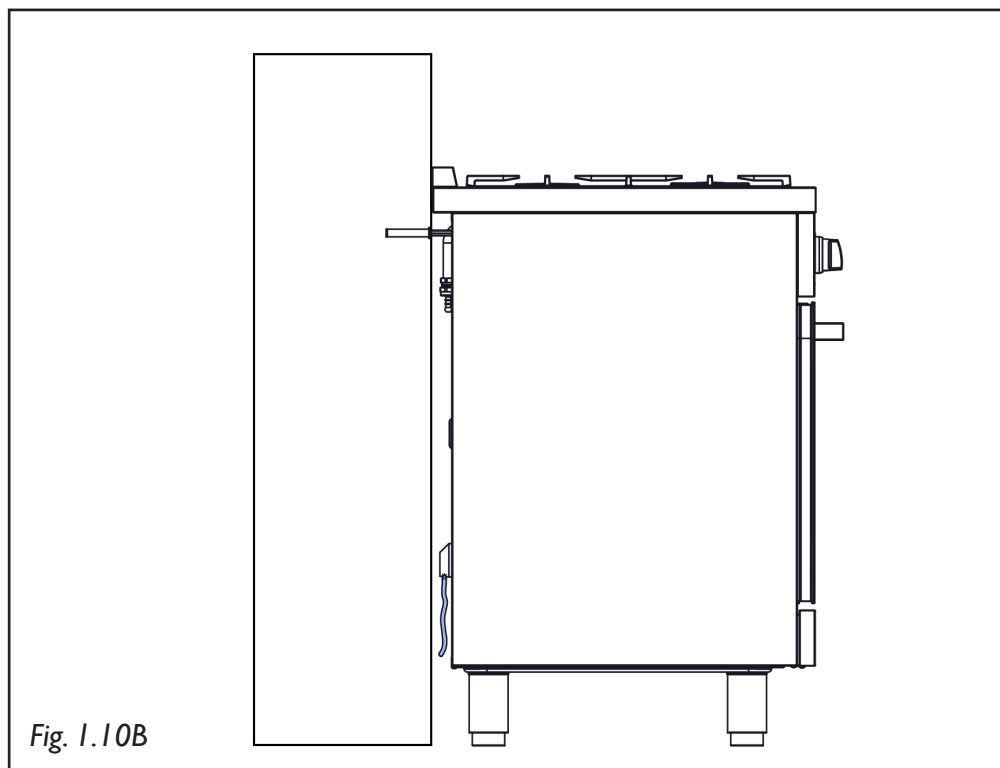
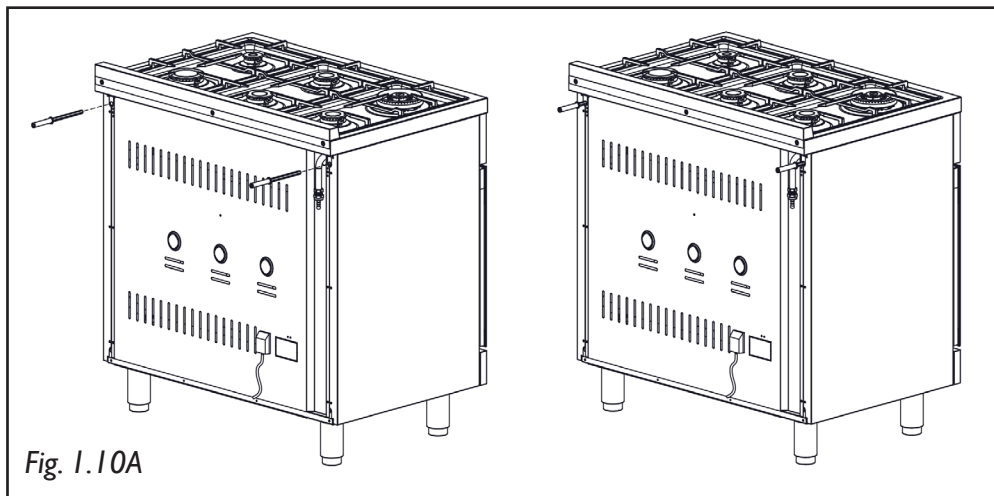
- Inserire gli ancoraggi nell'apparecchio: Individuare i fori predisposti sul retro dell'apparecchio. Inserire le estremità corrispondenti degli ancoraggi in tali fori, assicurandosi che siano posizionati correttamente (Fig. I.10A).
- Regolare l'altezza: Regolare l'altezza del cucinatore tramite i piedini regolabili, in modo da allineare il piano di lavoro con i mobili adiacenti.
- Marcare i punti di fissaggio sulla parete: Con gli ancoraggi inseriti e l'altezza impostata, avvicinare delicatamente l'apparecchio alla parete. In questo modo gli ancoraggi segneranno i punti esatti in cui forare la parete per il fissaggio.
- Fissaggio alla parete: Allontanare l'apparecchio dalla parete ed effettuare le forature nei punti segnati. Quindi fissare l'altra estremità degli ancoraggi alla parete come mostrato in Fig. I.10B.
- Seguendo attentamente questi passaggi, si garantirà la corretta installazione del sistema anti-ribaltamento, assicurando stabilità e sicurezza durante l'utilizzo.

Attenzione: Per prevenire incidenti, utilizzare sempre dispositivi di protezione individuale durante l'installazione dell'apparecchio.

Fare attenzione!

Quando si inserisce la cucina nella sua posizione finale, prestare particolare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione o il tubo di collegamento del gas.

INSTALLAZIONE



REQUISITI PER LA VENTILAZIONE

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas e al necessario ricambio d'aria del locale stesso (conformemente alle norme locali in vigore; per l'Italia norme UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm² (oppure fare riferimento alle norme locali in vigore).

Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.

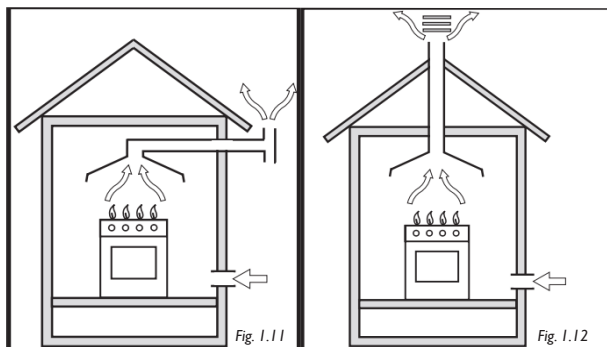
Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, opportunamente ventilato, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (conformemente alle norme locali in vigore; per l'Italia norme UNI-CIG 7129). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria. Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere, fra il piano cottura ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. I.1)

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. I.11).

Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. I.12).

Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (conformemente alle norme locali in vigore; per l'Italia norme UNI-CIG 7129).



REQUISITI PER L'ALLACCIAMENTO GAS

Importante!

- Le pareti adiacenti all'apparecchio devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.
- L'apparecchio deve essere installato, messo in servizio e sottoposto a manutenzione solo da personale adeguatamente qualificato ed abilitato. L'installatore deve fare riferimento alle norme locali vigenti. La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.

L'apparecchio è tarato e predisposto per il funzionamento con **GAS METANO (G20)** oppure **GAS BUTANO-PROPANO (G30/G31)** (controllare l'etichetta di regolazione applicata sull'apparecchio).

- **Apparecchi regolati per funzionare con GAS METANO:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono essere utilizzati per altri gas (GAS BUTANO-PROPANO) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con GAS BUTANO-PROPANO.
- **Apparecchi regolati per funzionare con GAS BUTANO-PROPANO:** questi apparecchi sono regolati per funzionare solo con questo tipo di gas e non possono essere utilizzati per altri gas (GAS METANO) senza modifiche. Gli apparecchi sono idonei per la conversione per l'utilizzo con GAS METANO.

Se il kit di conversione GAS METANO oppure GAS BUTANO-PROPANO non è fornito con l'apparecchio è reperibile presso i Centri Assistenza.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS

L'allacciamento al gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato secondo le norme locali vigenti **in Germania:** DVGW-TRGI (Regole tecniche per le installazioni a gas) **in Italia:** UNI-CIG 7129 e UNI-CIG 7131 **in Spagna:** UNE 60670 (Parti da I a 6) **in Francia:** NF DTU 61.1

La guarnizione è l'elemento che garantisce la tenuta dei collegamenti del gas. Deve essere sostituita quando presenta anche la più piccola deformazione o imperfezione.

ATTENZIONE: Una volta collegato l'apparecchio alla rete di distribuzione del gas (o alla bombola di gas liquido BUTANO/PROPANO), verificare la tenuta del raccordo con un cercafughe o con acqua saponata, mai con una fiamma.

RACCORDO GAS CON TUBO DI GOMMA

Importante!

Il collegamento del gas con un tubo di gomma può essere effettuato solo se consentito dalle normative locali applicabili e se il prodotto è installato con un lato libero e se il tubo di gomma può essere ispezionato per tutta la sua lunghezza. L'insieme di collegamento (fig. 2.1) consiste in:

- il terminale della linea del gas dell'apparecchio;
- guarnizione(i);
- il connettore del tubo appropriato (per gas metano o butano/propano). Se non è fornito con l'apparecchio, può essere acquistato presso i servizi di assistenza tecnica.

Collegamento GAS METANO

1. Se non già installato, montare il connettore del tubo flessibile del gas metano sull'estremità del tubo di gas dell'apparecchio inserendo correttamente la guarnizione (vedi fig. 2.2).
2. Collegare l'apparecchio alla rete di distribuzione del gas utilizzando un tubo adatto con diametro interno di 13 mm (per l'Italia secondo UNI-CIG 7140). Il tubo deve essere conforme alle norme locali vigenti e deve essere di tipo appropriato al tipo di gas da utilizzare.
3. Assicurarsi che il tubo sia fissato saldamente alle due estremità.
4. Fissare il tubo con morsetti adatti (non in dotazione) (per l'Italia secondo UNI-CIG 7141).

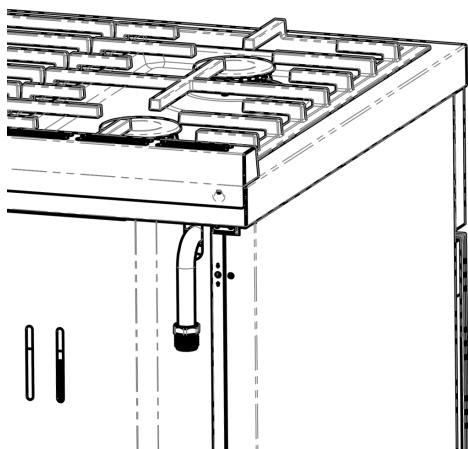


Fig. 2.2

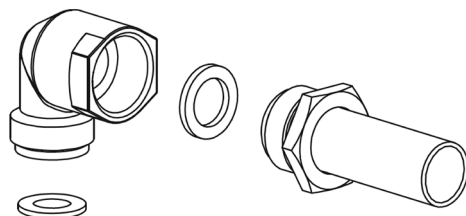


Fig. 2.1

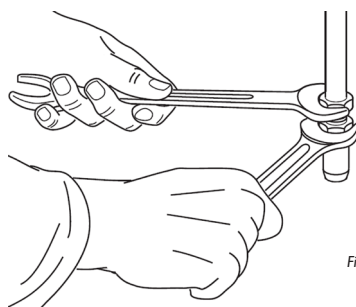


Fig. 2.3

Collegamento GAS BUTANO-PROPANO

1. Se non è già installato, montare il connettore del tubo flessibile butano/propano all'estremità del tubo del gas dell'apparecchio inserendo la guarnizione di tenuta (come indicato in fig. 2.2). **Importante! Il raccordo per tubo di gas butano/propano è costituito da un raccordo a gas metano con una riduzione per il fissaggio del gas butano/propano nel pezzo finale (interponendo la guarnizione corretta).**
2. Collegare l'apparecchio alla rete di distribuzione del gas utilizzando un tubo adatto con diametro interno di 8 mm (per l'Italia secondo UNI-CIG 7140). Il tubo deve essere conforme alle norme locali vigenti e deve essere di tipo appropriato al tipo di gas da utilizzare.
3. Assicurarsi che il tubo sia fissato saldamente alle due estremità.
4. Fissare il tubo con appositi morsetti (non in dotazione) (per l'Italia secondo UNI-CIG 7141).
5. Installare un regolatore di pressione del gas.

Importante! Per garantire la conformità alle normative locali, è necessario installare un regolatore di pressione del gas (conforme alle normative locali) quando si collega la cucina a una bombola di gas butano/propano.

Quando si collega la cucina all'alimentazione del gas con un tubo di gomma, assicurarsi che

Il tubo sia il più corto possibile, senza strozzature o attorcigliamenti;

- il tubo non sia più lungo di 750 mm (o fare riferimento alle norme locali in vigore) e non possa entrare in contatto con spigoli, angoli o parti mobili. Il tubo non deve essere sottoposto a tensioni, schiacciato, attorcigliato o piegato eccessivamente, né durante l'uso dell'apparecchio né durante il collegamento o lo scollegamento.
- Il tubo non deve entrare in contatto con superfici che superino la temperatura di 70°C (o fare riferimento alle normative locali in vigore).
- Il tubo non deve essere esposto a calore eccessivo (ad esempio, esposizione diretta a camini, contatto con superfici calde).
- Il tubo possa essere facilmente ispezionabile per tutta la sua lunghezza per verificare lo stato di conservazione.
- il tubo sia sostituito alla data di scadenza (indicata sul tubo stesso) oppure se presenta segni di usura o di danneggiamento; a prescindere dallo stato di conservazione deve essere sostituito dopo un massimo di tre anni.

INSTALLAZIONE

- l'utilizzatore sia stato informato che il rubinetto della bombola del gas oppure il rubinetto di intercettazione del gas vicino all'apparecchio deve essere chiuso ogni qualvolta l'apparecchio non è in uso.
- l'utilizzatore sia stato informato che il tubo non deve essere esposto a prodotti per la pulizia (per evitare possibili corrosioni).

COLLEGAMENTO GAS CON TUBO RIGIDO OPPURE FLESSIBILE

Il gruppo di raccordo (fig. 2.3) si compone di:

- il terminale del condotto gas dell'apparecchio;
- guarnizione di tenuta.

Importante!

Togliere il portagomma nel caso in cui sia già montato sul terminale del condotto gas dell'apparecchio.

Quando si collega la cucina all'alimentazione gas con tubo rigido oppure flessibile, assicurarsi che

- il tubo rigido o flessibile sia conforme alle norme locali in vigore. Il tubo flessibile deve essere del tipo appropriato per il tipo di gas da utilizzare e le dimensioni devono essere idonee per supportare la portata nominale complessiva dell'apparecchio.
- solo per l'Italia: i tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati devono essere conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima pari a 2 metri.
- utilizzare due chiavi per il fissaggio delle parti (fig. 2.3).
- il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al tubo gas dell'apparecchio.
- Il tubo flessibile non deve essere sottoposto a tensione, schiacciato, attorcigliato o troppo curvato, sia durante l'utilizzo dell'apparecchio che durante le operazioni di allacciamento o scollegamento.
- il tubo flessibile non deve superare la lunghezza di 2 metri (o fare riferimento alle norme locali in vigore) e non deve venire in contatto con spigoli vivi, angoli o parti mobili perchè questo potrebbe causare abrasioni o rotture. Utilizzare soltanto un singolo tubo flessibile; non collegare mai l'apparecchio con due o più tubi giuntati.
- il tubo flessibile deve poter essere facilmente ispezionabile per tutta la sua lunghezza per verificare lo stato di conservazione; se ha una data di scadenza (indicata sul tubo stesso), deve essere sostituito prima di questa data.
- se si utilizza un tubo flessibile non completamente di metallo, assicurarsi che non venga in contatto con qualsiasi superficie che superi la temperatura di 70 °C (o fare riferimento alle norme locali in vigore).

INSTALLAZIONE

- il tubo flessibile non deve essere esposto ad un calore eccessivo (es. esposizione diretta a camini, contatto con superfici calde).
- il tubo rigido o flessibile deve essere sostituito quando mostra segni di danneggiamento.
- il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere ben fisso e deve essere posizionato in modo da garantire che il tubo flessibile sia sospeso liberamente verso il basso.
- il punto d'entrata del gas dove il tubo flessibile è connesso deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione per permettere la sconnessione del tubo in caso di eventuali operazioni di manutenzione o per la rimozione dell'apparecchio. un regolatore di pressione del gas, conforme alle norme locali vigenti, deve essere installato quando si collega la cucina ad una bombola di gas butano/propano. Importante! Per garantire la conformità con le normative locali, un regolatore di pressione del gas (conforme alle norme locali vigenti) deve essere installato quando si collega la cucina ad una bombola di gas butano/propano.
- l'utilizzatore sia stato Informato che il rubinetto della bombola del gas oppure il rubinetto di intercettazione del gas vicino all'apparecchio deve essere chiuso ogni qualvolta l'apparecchio non è in uso.
- l'utilizzatore sia stato Informato che il tubo rigido oppure flessibile non deve essere esposto a prodotti per la pulizia (per evitare possibili corrosioni).

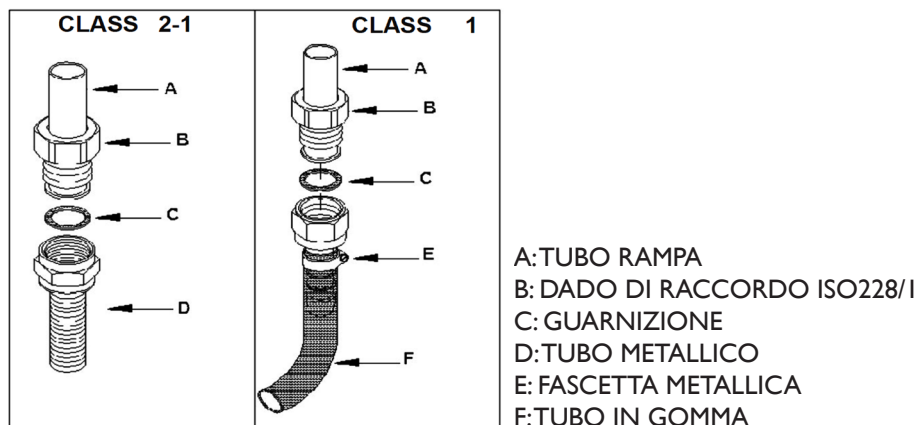
Dopo aver collegato la cucina all'alimentazione gas, assicurarsi che

- le connessioni siano perfettamente sigillate, utilizzando una soluzione saponosa, MAI una fiamma.
- verificare se gli iniettori sono corretti per il tipo di gas utilizzato. In caso contrario, seguire le istruzioni nella
- sezione "MANUTENZIONE PARTE GAS".
- sostituire la/le guarnizione/i di tenuta al minimo segno di deformazione o imperfezione. Le guarnizioni sono gli elementi che garantiscono la tenuta delle connessioni gas (per l'Italia le guarnizioni di tenuta deve essere conformi alle norme UNI-CIG 9264).
- utilizzare due chiavi per il fissaggio del tubo rigido oppure flessibile (fig. 2.3)

Allacciamento alla rete gas: UNI-CIG 7129/7131

CLASSE 2 (CUCINA SUBCLASSE 2/1 MONTATA TRA I MOBILI): con tubo in acciaio inox a parete continua come da norma vigente: UNI-CIG 9891 con possibilità di estensione massima fino a 2000 mm; alle estremità il tubo deve avere raccordi con filettatura a norma ISO 228/1 con idonea guarnizione di tenuta.

CLASSE 1 (CUCINA FREESTANDING): oltre che in classe 2, anche con tubo non metallico secondo la norma UNI-CIG 7140, purché in fase di installazione vengano rispettate le seguenti precauzioni: che la lunghezza del tubo sia superiore a 400 mm e inferiore a 1500 mm; che in nessun punto raggiunga temperature superiori a 50°C; che non sia soggetto a sollecitazioni di trazione e torsione; che sia privo di strozzature e facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso; che non venga a contatto con parti taglienti, spigoli vivi o simili.



LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

IMPORTANTE

Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore.

La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

TABELLE INIETTORI

BRUCIATORI	GAS	PRESSIONE	PORTATA NOMINALE		Ø INIETTORI	Ø BYPASS	POTENZA (kW)	
DESCRIZIONE		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
RAPIDO	G20	20 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G25	25 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G30/31	28-30/37 mbar	218	-	85	42	3.0	0.80
	G30/31	50 mbar	218	-	75	42	3.0	0.80
SEMI-RAPIDO	G20	20 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G25	25 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G30/31	28-30/37 mbar	127	-	65	31	1.75	0.45
	G30/31	50 mbar	127	-	58	31	1.75	0.45
AUSILIARIO	G20	20 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G25	25 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G30/31	28-30/37 mbar	73	-	50	27	1.0	0.35
	G30/31	50 mbar	73	-	43	27	1.0	0.35
DOPPIA CORONA (DCC)	G20	20 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G25	25 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G30/31	28-30/37 mbar	291	-	100	60	4.0	1.60
	G30/31	50 mbar	291	-	78	60	4.0	1.60

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS

Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.

Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

Per la sostituzione degli iniettori è necessario procedere nel modo seguente:

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori. **Assicurarsi che griglie e bruciatori siano freddi prima di toccarli.**

- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "A" (fig. 2.4 - 2.5) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

I bruciatori sono concepiti in modo da non richiedere la regolazione dell'aria primaria.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

I rubinetti del piano di lavoro sono dotati di valvolatura di sicurezza; in questi rubinetti

la vite di regolazione del minimo è situata all'esterno del rubinetto (fig. 2.6).

Nel passaggio da un tipo di gas ad un altro, anche la portata minima del rubinetto deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

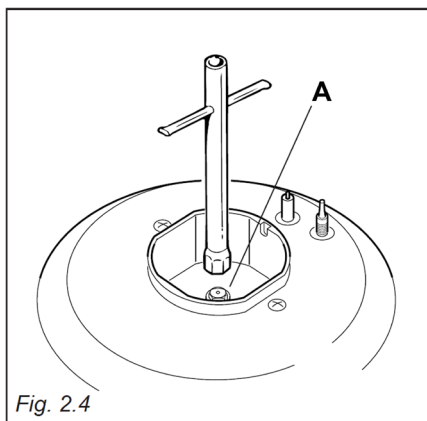


Fig. 2.4

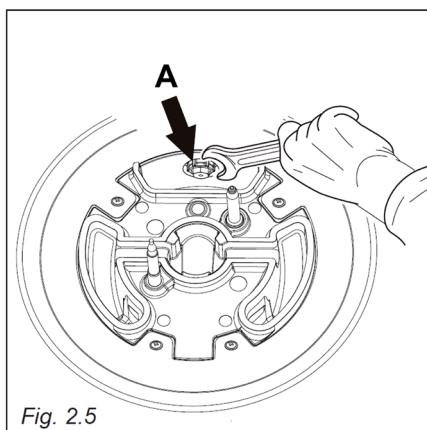


Fig. 2.5

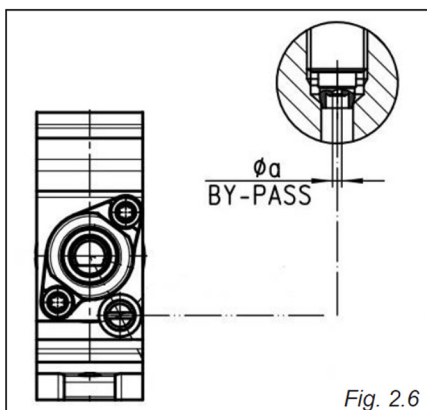


Fig. 2.6

INSTALLAZIONE

La correzione si effettua, a bruciatore acceso, nella seguente maniera:

- Portare la manopola in posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto e con un cacciavite a taglio agire sulla vite “A” (fig. 2.6) fino ad ottenere la fiamma desiderata.

N.B. Per il gas G30/G3I (GPL) la vite deve essere di norma avvitata a fondo.

PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento a rete.

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Se si nota una crepa sulla superficie del piano di cottura in vetroceramica, spegnere l'apparecchio dalla rete elettrica e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Far eseguire il collegamento elettrico da un tecnico qualificato.
- È obbligatorio un collegamento a terra conforme alle norme di sicurezza degli impianti elettrici.
- Disattivare l'alimentazione generale.
- Verificare che le caratteristiche della rete siano adeguate ai dati riportati sulla targhetta.
- La targhetta di identificazione con i dati tecnici, il numero di serie e la marcatura è posizionata in modo visibile sull'apparecchio.
- L'apparecchio funziona con una tensione di 220-240 V.
- Utilizzare un cavo tripolare del tipo H05VV-F H05RN-F o H07RN-F o H05RR-F o H05V2V2-F con caratteristiche 3x1,5 mm². Quando è installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

N.B. Non utilizzare adattatori, riduttori o derivazioni per il collegamento alla rete elettrica, poiché possono causare surriscaldamento o bruciature. Il surriscaldamento potrebbe causare un incendio.

INSTALLAZIONE

Se l'installazione richiede modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire tecnici qualificati.

I tecnici qualificati devono inoltre assicurarsi che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

COLLEGAMENTO DI UN NUOVO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Importante! Questo apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da un installatore qualificato.

AVVERTENZA: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal servizio di assistenza per evitare pericoli per persone o cose.

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina:

- Svitare la vite di fissaggio della protezione dietro la cucina (fig. 3.1).
- Svitare il serracavo (fig. 3.2).
- Collegare i cavi alla morsetteria secondo la figura 3.3.
- Tendere il cavo di alimentazione e fissarlo con il serracavo.
- Rimontare la protezione.

Nota: il conduttore di terra deve essere lasciato circa 2 cm più lungo degli altri.

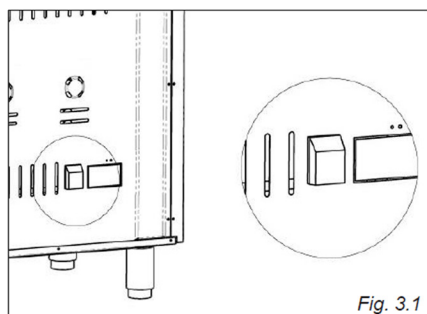


Fig. 3.1

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

“TIPO H05RR-F” (Resistente alle temperature fino a 90°C)

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Allacciamento con spina oppure diretto alla rete.

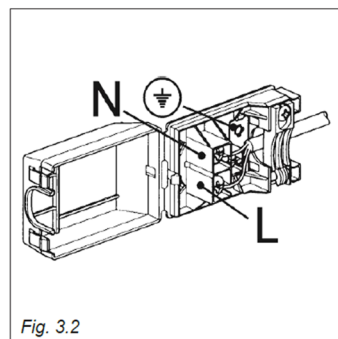


Fig. 3.2

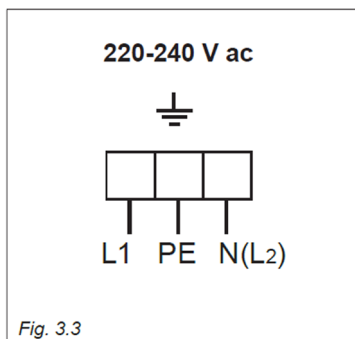


Fig. 3.3

INSTALLAZIONE

Tabella di Collegamento dell’Alimentazione Elettrica

Uno dei modelli di piano cottura disponibili è dotato di due piastre radianti in vetroceramica. Per una migliore comprensione dei collegamenti elettrici richiesti per ciascun modello, fare riferimento alla tabella seguente, che mostra le configurazioni relative a tutte le versioni di piano cottura disponibili.

Tensione nominale	Potenza nominale	220-240 V~	380-415 V 3N~	380-415 V 2N~
220-240 V~	3000 W	13.6 A 3 x 1.5 mm ²	---	---



CONSIGLI PER L'UTILIZZO

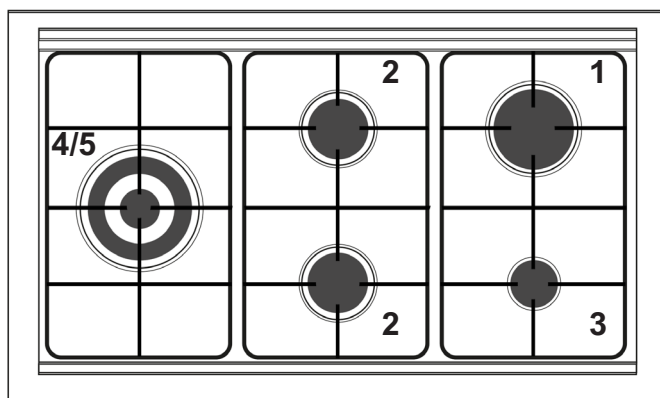


PIANO COTTURA

PIANO COTTURA - DESCRIZIONE DEI BRUCIATORI

1. Bruciatore Rapido 3000 W
2. Bruciatore Semirapido 1750 W
3. Bruciatore Ausiliario 1000 W
4. Bruciatore doppia corona 4000 W
5. Bruciatore doppia corona 3500 W

NOTA: a seconda del modello del piano cottura, la presenza o la disposizione dei bruciatori potrebbe variare



Note:

- L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole
- La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse accidentalmente spegnersi.

IMPORTANTE!

Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e attendere almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

IMPORTANTE:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

IMPORTANTE:

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

USO DEL PIANO COTTURA

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato da un rubinetto valvolato comandato dalla manopola di fig. 3.1.

Facendo coincidere i simboli stampati sulla manopola con l'indice del cruscotto si ottiene:

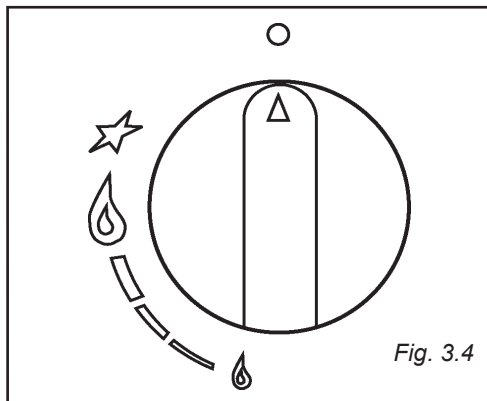
- cerchio: ● rubinetto chiuso
- simbolo:  apertura/portata max
- simbolo:  apertura/portata min.

✓ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole dei bruciatori e si identifica per il simbolo vicino al simbolo  (fig. 3.4).

✓ La portata massima serve per portare velocemente ad ebollizione i liquidi, mentre quella minima consente il riscaldamento delle pietanze in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

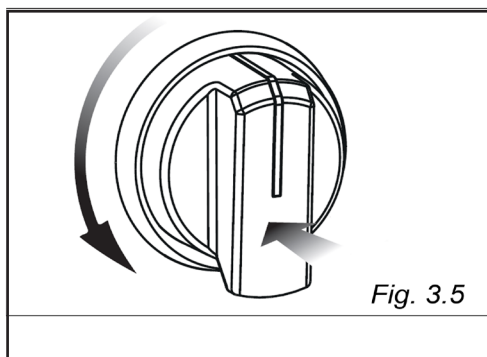
✓ Per ottenere la portata minima, ruotare la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.

✓ Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo, e mai tra quella di massimo e il punto di chiusura.



NOTA: I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi.

Le manopole e i simboli possono variare.



ATTENZIONE: Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio

ATTENZIONE: durante il funzionamento, il piano di lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

N.B. quando la cucina non è in funzione, ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso. Se la cucina non viene usata per diversi giorni consecutivi, chiudere anche il rubinetto della condotta di alimentazione del gas.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario (fig. 3.5), fino alla portata massima, premerla e mantenere la pressione, si otterrà l'attivazione dell'accensione. In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.
2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola)
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata. Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione di **“SPENTO”**, attendere almeno 1 minuto e ripetere quindi le operazioni di accensione.

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

GRIGLIA PER PICCOLI RECIPIENTI

(solo per alcuni modelli)

Si poggia sopra il bruciatore ausiliario (il più piccolo) in caso di utilizzo di recipienti di diametro ridotto, per evitare che si rovescino.

SCELTA DEL BRUCIATORE

La simbologia nel cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore.

A seconda del diametro e della capacità delle pentole impiegate deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

I bruciatori e le pentole devono essere utilizzati rispettando le seguenti indicazioni:

BRUCIATORI	MIN.	MAX.
Ausiliario	12*cm	14 cm
Semirapido	16 cm	18 cm
Rapido	20 cm	22 cm
Doppia corona	22 cm	26 cm

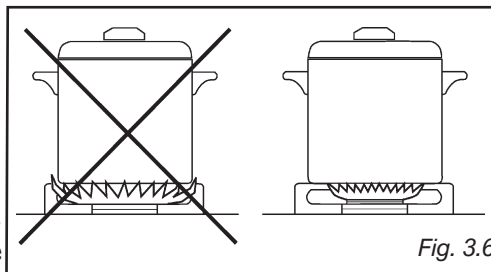
*Con griglia di riduzione, diametro minimo 6 cm

Non usare pentole concave o convesse

È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile. Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola. (Fig. 3.6)

USO DEL PIANO COTTURA

ATTENZIONE: Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità ed una maggiore efficienza. Assicurarsi che le pentole non siano a contatto con le manopole di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarle e danneggiarle irreversibilmente.



Quando si copre il piano di cottura, c'è il rischio che il materiale di copertura si incendi, si frantumi o si sciogla se l'accensione viene inserita inavvertitamente o se il calore residuo viene rimosso. Non coprire il piano di cottura, ad esempio con piastre di copertura, un panno o una pellicola protettiva.

CARATTERISTICHE GENERALI

Al suo interno, il forno è dotato di:

- Resistenza inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza grill
- Resistenza circolare
- Lampada
- Ventola radiale

NOTA:

La cucina è dotata di ventola di raffreddamento.

Questo garantisce che le temperature superficiali del forno siano mantenute basse.

Quando il forno è in funzione la ventola di raffreddamento può accendersi e spegnersi a seconda della temperatura.

A seconda dei tempi di cottura e delle temperature, la ventola di raffreddamento può funzionare anche dopo che l'apparecchio è stato spento. La durata di questo tempo dipende dalla temperatura di cottura e dalla sua durata.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno multifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

- per convezione naturale:** Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.
- per convezione forzata:** Un ventilatore aspira l'aria contenuta nell'interno del forno, la fa passare attraverso le spirali di una resistenza elettrica circolare e la reimmette nel forno. L'aria calda prima di essere di

nuovo aspirata dal ventilatore per ripetere il ciclo descritto, avvolge i cibi posti nel forno provocandone una cottura rapida e completa in tutti i punti. È possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

- per convezione semi-forzata:** Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- per irraggiamento:** Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.
- per irraggiamento e ventilazione:** Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.
- per ventilazione:** Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

USO DEL FORNO

PRIMO UTILIZZO

Al primo utilizzo, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche effettuare la seguente procedura:

1. Rimuovere le pellicole protettive dall'esterno o dall'interno dell'apparecchio, compresi gli accessori.
2. Rimuovere gli accessori e lavare il forno (vedi cap. lavaggio e manutenzione)
3. Impostare il regolatore di temperatura al livello massimo. (250°C max).
4. Impostare il tasto funzione come resistenza superiore e inferiore (e + ventola se disponibile).
5. Accendere il forno in questa configurazione per 45 minuti.
6. Allo scadere dei 45 minuti, aprire la porta del forno (facendo attenzione a non scottarsi con l'aria calda che fuoriesce dalla cavità) e attendere che il forno si sia raffreddato, per poi passare con un panno umido tutte le superfici interne.
7. Aprire una finestra per far circolare l'aria.

Nota:

Durante questa procedura è possibile che si verifichino fumi e odori dovuti ai materiali isolanti e alle resistenze. In tal caso, attendere che il fumo e l'odore si disperdano prima di inserire il cibo nel forno.

Al termine, pulire l'interno del forno con un panno morbido leggermente umido e insaponato.

Importante:

per aprire la porta del forno, utilizzare sempre la parte centrale della maniglia.

MOLTO IMPORTANTE: Quando si utilizza il forno è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina. (SOLO PER I MODELLI CON COPERCHIO IN VETRO)

TIMER DIGITALE



Campanella contaminuti

1. tasto per decrementare
2. tasto per incrementare
- 2 e 3 premuti insieme: permette di regolare l'ora

Impostazione dell'ora (orologio 24 ore)

Dopo essersi collegati a una fonte di alimentazione, nel display compare e lampeggia "0.00".

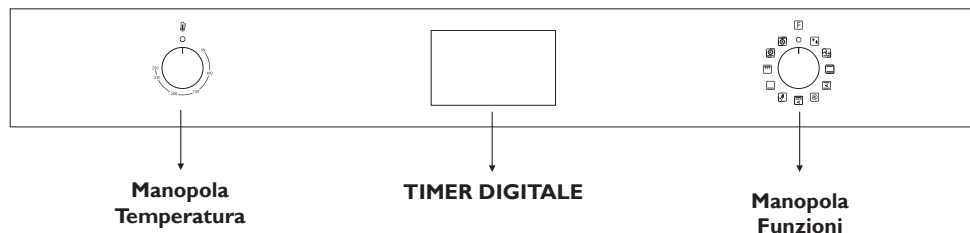
- Premere il pulsante 1 per 2 secondi, l'icona del punto inizia a lampeggiare. Impostare l'ora corrente utilizzando i pulsanti 2 e 3. Circa 7 secondi dopo la selezione dell'ora impostata, i nuovi dati vengono memorizzati e salvati. La correzione dell'ora può essere effettuata successivamente in questo modo.
- Premere contemporaneamente i pulsanti 2 e 3 per ca. 2 secondi, l'icona dei punti inizia a lampeggiare ed è possibile impostare l'ora corrente. Attendere circa 7 secondi e i nuovi dati verranno memorizzati.

Impostazione dei minuti del timer

Il tempo che è possibile impostare varia da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti.

- Premere il pulsante 1 fino a quando l'icona della sveglia inizia a lampeggiare e il display visualizza "0.00".
- Immettere l'ora desiderata utilizzando i pulsanti 3 e 2. Aspetta ca. 7 secondi finché l'icona della sveglia non viene fissata sul display e l'impostazione viene memorizzata.
- Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'icona della sveglia inizia nuovamente a lampeggiare.
- Premere i tasti 1, 2 o 3 per disattivare il segnale acustico.
- Successivamente premere il pulsante 1 per ca. 2 secondi e l'icona della sveglia scompare e il display mostra l'ora corrente.

DESCRIZIONE I I FUNZIONI



Nota: Quando si utilizza la funzione **Grill** (anche in combinazione con altri elementi riscaldanti), impostare una temperatura **MASSIMA di 200°C**.

	Off	Il forno è spento.
	Statico	Il calore proveniente sia dal basso che dall'alto rende questa funzione adatta alla cottura di alimenti particolari. La cottura tradizionale, anche nota come statica, permette di cuocere un solo alimento alla volta. Consigliata per: questa cottura è l'ideale per qualsiasi tipo di arrosto, pane e torte ripiene, ma si presta particolarmente agli alimenti più grassi (ad es. oca e anatra).
	Resistenza inferiore	Il calore proviene solo dal basso, per cuocere alimenti che richiedono una maggiore temperatura nella parte inferiore senza influire sulla doratura. Consigliata per: preparazione di torte dolci e salate, crostate e completare cotture che necessitano di maggiore calore nella parte inferiore.
	Res. Superiore+Grill (max. 200°C)	Questa funzione unisce la cottura dall'alto e il grill. Si usa soprattutto per gratinare gli alimenti, cioè cuocerli a temperature molto elevate per un tempo molto limitato. Tale funzione consente di grigliare uniformemente grandi quantità di cibo, soprattutto carne, ma anche pesce e verdure. Consigliata per: azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

DESCRIZIONE I I FUNZIONI

	Res. Superiore +Grill+ventola (max. 200°C)	Questa funzione utilizza il grill, la resistenza superiore e la ventola per distribuire il calore in modo uniforme. È ideale per grigliare rapidamente grandi quantità di carne, pesce o verdure, dorando l'esterno e mantenendo i succhi all'interno. Adatta anche per gratinare e arrostitire.
	Statico +ventola	La combinazione tra cottura ventilata e tradizionale consente di cuocere diversi alimenti in maniera rapida ed efficace su più livelli. Ideale per alimenti voluminosi che richiedono una cottura intensa. Consigliata per: Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: Arrostiti arrotondati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.
	Circolare	La combinazione tra ventola e resistenza circolare (integrata nella parte posteriore del vano cottura) consente di cuocere diversi alimenti su più livelli, a patto che questi richiedano la stessa temperatura e lo stesso tipo di cottura. La circolazione dell'aria calda assicura la distribuzione istantanea e uniforme del calore. Consigliata per: cibi che devono essere ben cotti all'esterno e morbidi o rosei all'interno; per esempio: lasagne, agnello, roast-beef, pesci interi, ecc.
	Scongellamento	Si accende soltanto il ventilatore e la luce interna del forno, senza riscaldamento. Questa funzione consente di scongelare gli alimenti surgelati. È consigliabile togliere gli alimenti dalla confezione e porli in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura. Evitare di impilare diversi alimenti uno sopra l'altro.

DESCRIZIONE I I FUNZIONI

	Eco (circolare)	Questa modalità è progettata per ottimizzare le prestazioni del forno, garantendo un significativo risparmio energetico. Sebbene il preriscaldamento sia rapido, i tempi di cottura risultano più lunghi rispetto alle modalità tradizionali. Durante la cottura la luce rimane spenta, ottimizzando ulteriormente il consumo. Le temperature sono impostabili tra 50 e 250 gradi. Si raccomanda di non utilizzare questa modalità per cucinare grandi porzioni di cibo. Consigliata per: la preparazione di pietanze precotte o surgelate e per cuocere porzioni di piccole dimensioni..
	Air Fry (Res.Superiore +Circolare+Ventola)	La funzione Air Fry è progettata per cucinare una vasta gamma di alimenti rendendoli irresistibilmente croccanti, leggeri e saporiti, il tutto senza aggiungere grassi. Fast Heating/Booster Questa funzione può anche essere utilizzata per preriscaldare rapidamente il o per ultimare la cottura di una pietanza, andando a realizzare una invitante doratura in superficie.
	pizza (res. inferiore+ Circolare+ventola)	La funzione PIZZA è concepita per garantire risultati eccellenti nella preparazione di pane, pizza e molto altro. Attivandola, si ottiene una pizza dal bordo croccante e dal centro soffice. Questa funzione non si limita soltanto alla pizza: è perfetta anche per pane e altri impasti. Per risultati ottimali combinare la funzione pizza con l'accessorio Pietra refrattaria Consigliata per: Pizza, Pane, focacce, quiche e torte salate.

DESCRIZIONE I I FUNZIONI

	Hydro Clean (Res. inferiore +Ventola)	La funzione Hydro Clean sfrutta la potenza del vapore per sciogliere grassi e residui di cottura in modo naturale, senza l'uso di prodotti chimici. E' una soluzione ecologica che igienizza il forno in profondità, riducendo la fatica e rendendo la pulizia semplice e veloce, per una cucina sempre sicura e sostenibile. (vedere paragrafo Pulizia in modalità Hydro Clean) *Nota: Questa funzione può essere usata anche per cucinare. Si attiva l'elemento riscaldante inferiore e la ventola.

SPECIFICHE TECNICHE DEL FORNO

Il forno è stato progettato per funzionare con tensione monofase 220-240 V e 50/60 Hz .

Leggere attentamente la targa dati prima dell'installazione .

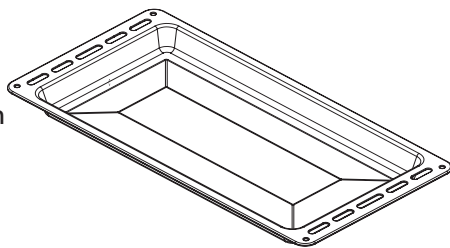
Cielo	1200 W
Suola	1500 W
Grill	1800 W
Tangenziale	20 W
Lampada	80 W
Res. Circolare	1500 W
Ventola	22 W
Girarrosto	6 W
Statico	2700 W
Grill+Girarrosto	1950 W

ACCESSORI A DISPOSIZIONE

Leccarda alta H=50mm

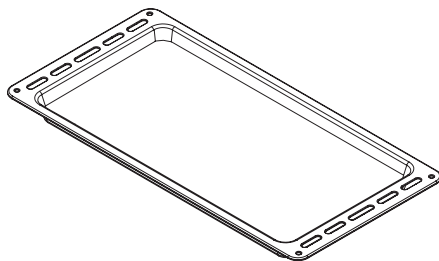
Teglia ideale per ottenere una doratura uniforme del fondo, rendendola perfetta per biscotti e pasticcini, grazie al suo design piatto e poco profondo.

Può essere utilizzata anche per raccogliere eventuali residui degli alimenti posti sulla griglia soprastante.



Leccarda bassa H=25mm

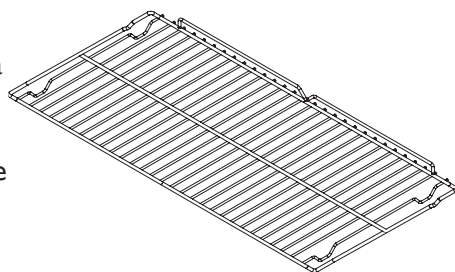
Utile a raccogliere il grasso degli alimenti posti sulla griglia soprastante, o per cucinare pietanze che richiedono l'aggiunta di liquidi, come ad esempio sformati o arrosti.



Griglia

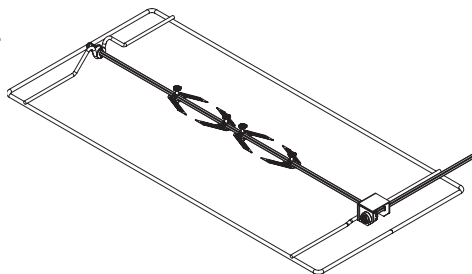
Ripiano rimovibile e regolabile utile a sostenere recipienti per alimenti durante la cottura.

Può essere utilizzata per tenere piatti e teglie a diverse altezze per le varie esigenze di preparazione.

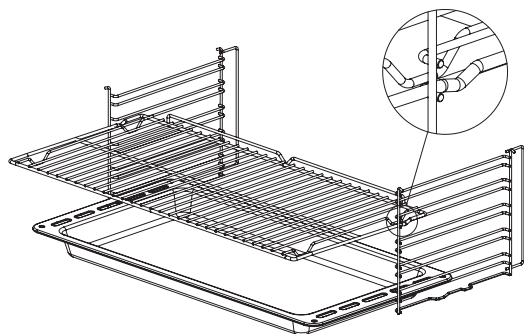


Girarrosto

Spiedo rotante, utile a grigliare grandi arrosti, pollame e pesci interi



Uso degli accessori



Le griglie e le teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino a battuta.

I dispositivi di sicurezza meccanici che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso il fondo del forno.

Girarrosto

Attendere che lo spiedo si sia raffreddato a sufficienza prima di applicare l'impugnatura in plastica, per evitare che si deformi. Posizionare l'impugnatura sull'estremità filettata e fissarla ruotandola in senso orario. Utilizzare l'impugnatura in plastica in dotazione per sollevare e spostare lo spiedo.

AVVERTENZA: l'impugnatura in plastica è destinata esclusivamente a facilitare la presa e la movimentazione dello spiedo del girarrosto (Fig. A).

Non lasciare mai l'impugnatura all'interno del forno durante il funzionamento dell'apparecchio.

Gli oggetti infiammabili collocati all'interno del vano di cottura possono incendiarsi. Toccare lo spiedo del girarrosto e gli altri accessori caldi esclusivamente con adeguati dispositivi di protezione per le mani.

L'impugnatura in plastica non è un dispositivo di protezione contro le scottature.

L'impugnatura in plastica dello spiedo del girarrosto non è resistente a temperature superiori a 180 °C.

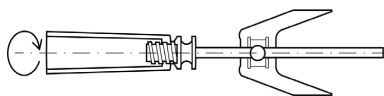


fig. A

Alcuni modelli non sono dotati di girarrosto.

Pannelli catalitici – configurazione ed uso

Il forno è dotato di pannelli catalitici autopulenti applicati alle pareti interne. Durante la cottura, questi pannelli contribuiscono ad assorbire i grassi e a mantenere il forno più pulito, sfruttando il calore generato dall'apparecchio. In condizioni di utilizzo normale, non è necessaria una pulizia manuale dei pannelli. Se il forno viene utilizzato frequentemente a basse temperature o se le pareti interne risultano particolarmente sporche, si raccomanda di eseguire un ciclo di rigenerazione:

Rimuovere tutti gli accessori.

Impostare una funzione di cottura Tradizionale o Ventilata alla temperatura massima (fino a 250°C).

Lasciare il forno in funzione per circa 60 minuti.

Una volta che il forno si è completamente raffreddato, eventuali residui leggeri sul fondo possono essere rimossi con un panno morbido leggermente umido.

ATTENZIONE - RISCHIO USTIONI!

Durante il ciclo di rigenerazione e subito dopo, le superfici interne e le parti metalliche del forno raggiungono temperature elevate.

Attendere sempre il completo raffreddamento del forno prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia all'interno della cavità.

IMPORTANTE!

Per evitare danni irreversibili al rivestimento autopulente:

NON utilizzare detergenti chimici, sgrassatori o spray per forni sui pannelli catalitici

NON utilizzare spugne abrasive, pagliette in acciaio o utensili appuntiti

NON lavare i pannelli in lavastoviglie

NON pulire i pannelli con acqua o acqua saponata

Durante la pulizia delle altre superfici del forno, proteggere i pannelli catalitici da eventuali contatti accidentali con prodotti per la pulizia.

Nota: Leggere variazioni di colore dei pannelli nel tempo sono normali e non compromettono il funzionamento. I pannelli catalitici sono soggetti a usura e, dopo un uso prolungato (circa 300–400 ore di funzionamento), si consiglia di sostituirli con ricambi originali.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA AL FORNO

- Per risultati migliori, cuocere le pietanze al forno su un solo ripiano con almeno 2,5 - 3cm di spazio tra gli utensili e le pareti del forno.
- Utilizzare una griglia quando si seleziona la modalità cottura al forno.
- Usare recipienti di cottura in metallo (con o senza rivestimento antiaderente), vetro termoresistente, vetroceramica, ceramica o altri strumenti idonei per la cottura al forno.
- Quando si utilizza vetro resistente al calore, ridurre la temperatura raccomandata di 15°C.
- Utilizzare teglie da forno con o senza bordi o stampi da forno.
- Le teglie in metallo scuro o con rivestimento antiaderente cuociono più in fretta con una maggiore rosolatura. Le teglie da forno coibentate allungano leggermente il tempo di cottura per la maggior parte dei cibi.
- Non utilizzare fogli di alluminio o vassoi di alluminio usa e getta per coprire le parti del forno. L'alluminio è un ottimo termoisolante e il calore verrebbe intrappolato al di sotto di esso. Ciò altererebbe l'esecuzione della cottura e potrebbe danneggiare la finitura del forno.
- Evitare di utilizzare la porta aperta come ripiano dove poggiare le teglie.

- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).
- Se nella cottura di pietanze, il tempo è superiore ai 40 minuti, spegnere il forno 10 minuti prima della fine della cottura e sfruttare il calore residuo (risparmio d'energia).

NOTA! L'alluminio è un materiale che si corrode facilmente se viene a contatto diretto con gli acidi organici presenti negli alimenti od aggiunti durante la cottura (es. aceto, limone...). Pertanto si consiglia di non appoggiare mai direttamente i cibi da cuocere sugli accessori in alluminio e smaltati, ma utilizzare sempre l'apposita carta forno.

Consigli e Tecniche per la Cottura Circolare Ventilata

- Ridurre la temperatura della ricetta per cottura al forno statico di 15°C.
- Per risultati migliori, le pietanze devono essere cotte scoperte e in teglie con bordi bassi, in modo da sfruttare al meglio la circolazione dell'aria. Utilizzare teglie di alluminio lucido per risultati migliori salvo diversamente specificato.
- Possono essere utilizzati vetro resistente al calore o ceramica. Ridurre la temperatura di altri 15°C (25°F) quando si utilizzano pirofile di vetro resistente al calore per una diminuzione totale di 30°C (50°F).

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Possono essere utilizzate teglie di metallo scuro. Notare che le pietanze potrebbero dorarsi più velocemente con l'utilizzo di teglie da forno di metallo scuro.
- Il numero di griglie utilizzate è dato dall'altezza delle pietanze da cuocere.
- La maggior parte degli arrostiti cuoce estremamente bene con cottura ventilata. Non provare tuttavia a convertire ricette quali creme, quiches, torta di zucca o cheesecake che non traggono alcun beneficio dal processo di riscaldamento ventilato. Utilizzare la modalità di Cottura Statica standard per questo tipo di pietanze.
- 10 - 15 minuti.
- La cottura degli alimenti con un tempo di cottura inferiore a 30 minuti va controllata 5 minuti prima di quanto indicato nella ricetta con cottura normale.
- Se si cuoce la pietanza per più di 40 - 45 minuti, il tempo di cottura va ridotto del 25%.

Consigli e Tecniche per la Cottura Ventilata

Alimenti adatti per la cottura ventilata:

Aperitivi Biscotti Dolcetti da Caffè
Dolcetti (da 2 a 4 griglie) Pane al Lievito fresco
Bignè
Muffin
Stufati e Antipasti
Prodotti da Forno (posizione griglia 1, 2, 3)
Prodotti Lievitati ad Aria (Soufflé, Dolci con Top di Meringa,
Torta Paradiso, Torta Chiffon)

Consigli per ricette facili e veloci

Conversione da COTTURA STATICA standard a COTTURA VENTILATA:

- Ridurre la temperatura di 15°C.
- Usare lo stesso tempo di cottura della modalità statica se inferiore a

- Non preriscaldare per la Cottura Ventilata
- Cuocere in una teglia con bordi bassi e scoperta.
- Quando si cuociono arrosto polli o tacchini interi, cucirne le ali dietro la schiena e legare le zampe non troppo strette con dello spago da cucina.
- Utilizzare la teglia doppia per la cottura arrosto scoperta.
- Utilizzare la sonda termica o un termometro per carne per determinare la cottura interna alla temperatura "FINALE".
- Ricontrollare la temperatura interna di carne o pollame inserendo il termometro da carne in un altro punto.
- Volatili di grandi dimensioni potrebbero aver bisogno di essere coperti con foglio di alluminio (e fatti rosolare in padella) durante una parte del tempo di cottura arrosto per prevenire una eccessiva doratura.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

Consigli per ricette facili e veloci

Convertire dalla COTTURA INFERIORE standard alla COTTURA ARROSTO VENTILATA:

- Le temperature non devono essere abbassate.
- Arrosti, grandi tagli di carne e pollame in generale necessitano del 10-20% in meno del tempo di cottura. Controllare in anticipo la cottura.
- Stufati o brasati cotti al forno coperti durante la COTTURA VENTILATA cuociono all'incirca nello stesso tempo.
- Per motivi igienico-sanitari, la temperatura minima per pollame ripieno è 75°C.
- Dopo aver rimosso il prodotto dal forno, appoggiarvi sopra un foglio di alluminio per 10 - 15 minuti prima
- di tagliare se necessario per aumentare la temperatura finale delle pietanze di 5° - 10°F (3° - 6°C).
- I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Consigli e Tecniche per la Cottura alla Griglia Ventilata

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill Ventilato con la porta del forno chiusa.
- Non preriscaldare il forno.
- Utilizzare la teglia doppia.

- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata)

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Consigli e Tecniche per la Cottura alla Griglia

- Posizionare la griglia nella posizione richiesta prima di accendere il forno.
- Utilizzare la Cottura Grill con la porta del forno chiusa.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti prima dell'uso.
- Utilizzare la teglia doppia.
- Girare le carni a metà cottura (vedere tabella cottura alla griglia ventilata).

I tempi di cottura alla griglia standard o ventilata sono approssimativi e potrebbero variare leggermente.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono anche dallo spessore e dalla temperatura di partenza della carne prima della cottura.

Consigli e Tecniche per la Cottura Arrosto

Arrostire è cuocere con aria riscaldata. Sia gli elementi superiori che inferiori nel forno vengono utilizzati per riscaldare l'aria, ma non viene utilizzata la ventola per far circolare l'aria. Seguire la ricetta o le indicazioni per cibi precotti per le temperature, tempi

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

e posizione griglia. Il tempo di cottura arrosto varia con la temperatura degli ingredienti e le dimensioni, forma e finitura degli utensili per la cottura al forno.

- L'arrosto rimane più succoso se cotto in vasellame chiuso mentre raggiunge una rosolatura più croccante se cotto in vasellame aperto.
- Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere medie temperature (inferiori ai 200°C).
- Le cotture "al sangue" di carni rosse richiedono alte temperature (oltre i 200°C) e tempi brevi.
- Per ottenere arrosti saporiti, lardellate e speziate la carne.
- Se l'arrosto è duro. La prossima volta fare frollare maggiormente la carne.
- Se l'arrosto è troppo scuro sopra o sotto. La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore o superiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- L'arrosto non è ben cotto? Tagliarlo a fette, sistemarlo in una teglia con il suo sugo e terminare la cottura.

Consigli per la cottura di carni

I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.

Girare l'alimento per rosolare entrambe i lati.

Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrosti, oppure semplicemente premere con un

cucchiaio sull'arrosto. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

Consigli per la cottura di dolci, biscotti e pane

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.
- *Se il dolce è troppo asciutto:* Praticare con uno stuzzicadenti piccoli fori nel dolce e versarci sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, aumentare la temperatura di 10°C e ridurre i tempi di cottura.
- *Se il dolce è troppo scuro sopra:* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza inferiore, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce è bruciato sopra:* Eliminare la parte bruciata e cospargerlo di zucchero oppure,

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

guarnirlo con panna, marmellata, crema ecc....

- *Se il dolce è troppo scuro sotto:* La prossima volta, posizionarlo ad una altezza superiore e ridurre la temperatura.
- *Se il pane o il dolce hanno una buona cottura esterna ma l'interno non è cotto:* La prossima volta usare meno liquidi, ridurre la temperatura e prolungare i tempi di cottura.
- *Se il dolce non si stacca dallo stampo:* Staccare il dolce dal bordo dello stampo con un coltello. Ricoprire il dolce con un panno umido e capovolgere lo stampo. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo anche con un po' di farina o di pangrattato.
- *Se i biscotti non si staccano dalla teglia:* Rimettere la teglia in forno per un po' e staccare i biscotti prima che si raffreddino. La prossima volta, utilizzare della carta da forno per evitare questo inconveniente.

Consigli per le cotture su due ripiani:

- Consigliamo di munirsi di 2 griglie
- Per agevolare il flusso dell'aria, posizionare gli stampi/casseruole al centro delle griglie ed assicurarsi che la loro larghezza/ diametro non superi i 30 cm.
- Posizionare le griglie tenendo un livello vuoto tra una e l'altra.
- A seconda dell'alimento e dell'aumento di carico all'interno

della cavità, la cottura su due livelli potrebbe richiedere qualche minuto in più di cottura rispetto ad un singolo ripiano.

- Le funzioni indicate per la cottura su due ripiani sono TERMO-VENTILATO e SUOLA TERMO-VENTILATA.

Consigli per scongelamento e lievitazione

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del vano cottura.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.
- Le parti più delicate possono essere coperte con una pellicola di alluminio.
- Per una buona lievitazione, posizionare sul fondo del vano cottura un contenitore contenente acqua.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità e del volume dei cibi.

Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE Temperatura

Lasagne al forno 220°C

Pasta al forno 220°C

Pizza con acciughe 225°C

Patate al latte 200°C

Pomodori farciti 225°C

Soufflé di formaggio 200°C

Soufflé di patate 200°C

Arrosto di vitello 200°C

Nodini di vitello alla griglia 225°C

Petti di pollo al pomodoro 200°C

Pollo alla griglia - pollo arrosto 220°C

Polpettine di manzo 200°C

Polpettone di vitello 200°C

Roast-beef 220°C

Filetti di sogliola 200°C

Nasello aromatico 200°C

Ciambella 180°C

Crostata di prugne 200°C

Crostatine alla confettura 225°C

Pan di spagna 225°C

Sfogliatine dolci 200°C

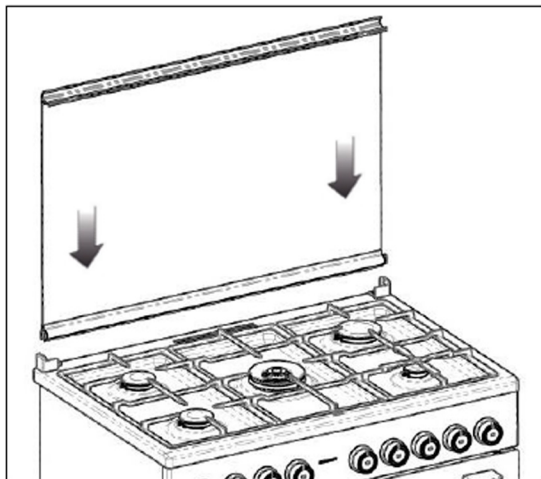
Torta margherita 220°C

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL COPERCHIO IN VETRO (SOLO PER I MODELLI CON COPERCHIO IN VETRO)

Per le operazioni di pulizia si può facilmente smontare il coperchio sfilandolo verso l'alto dopo averlo aperto completamente.

Se le cerniere si dovessero sfilare, rimetterle nella loro sede.



!!ATTENZIONE!!

Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono in funzione o ancora caldi o quando il forno è in funzione o ancora caldo.

Non appoggiare sul coperchio in vetro pentole calde ed oggetti pesanti.

Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.



CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.
- Quando non si usa la cucina è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola. Controllare di tanto in tanto che il tubo flessibile che collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone etc.).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.
- **IMPORTANTE:** evitare assolutamente l'uso di prodotti abrasivi (es. certi tipi di spugne) e/o aggressivi (es. soda caustica, detersivi contenenti sostanze corrosive) che potrebbero danneggiare in modo irreversibile le superfici.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

PARTI IN ACCIAIO INOX, ALLUMINIO E SUPERFICI VERNICIATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

Nota: L'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale dovuta all'alta temperatura.

Importante: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti non idonei utilizzati per la pulizia dell'apparecchio.

Attenzione: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini. Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi

nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire le piastre in vetroceramica (modelli con piastre in vetroceramica) del piano cottura, il vetro della porta del forno oppure il coperchio in vetro (modelli con coperchio in vetro) perché potrebbero graffiarne la superficie e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

RUBINETTI GAS

Evitare che i prodotti di pulizia vadano a contatto con i rubinetti.

La lubrificazione periodica dei rubinetti gas deve essere eseguita esclusivamente da

personale specializzato.

In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.

La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.

Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno. Non utilizzare detersivi abrasivi,

pagliette o spugne abrasive.

Prima di ogni ciclo di pulizia rimuovere tutti gli accessori, comprese le griglie laterali.

Pulire accuratamente il forno con acqua e sapone e risciacquare completamente. Scaldare il forno per circa 20 minuti alla massima temperatura; tutti i residui di grasso che potrebbero emanare odori sgradevoli durante la cottura verranno così eliminati.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

PULIZIA FORNO CON HYDRO CLEAN

La funzione Hydro Clean può essere utilizzata per agevolare il processo di pulizia del forno, sfruttando il vapore per sciogliere incrostazioni di grasso e residui di cibo.



Prima di iniziare il ciclo di Hydro Clean:

- Assicurarsi che il forno sia freddo
- Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura
- Rimuovere griglie e teglie in eccesso
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti
- Spruzzare, mediante un nebulizzatore, una soluzione di acqua e detersivo per piatti sulle pareti interne del vano cottura.

Per eseguire la pulizia Hydro Clean:

- Posizionare una leccarda (teglia raccogli gocce) sul ripiano più basso e versarvi all'interno da 200 fino a un massimo di 250 ml di acqua.
- Selezionare la modalità Hydro Clean e impostare una temperatura compresa tra 90°C e 100°C.
- In alcuni modelli, il sistema HYDRO CLEAN è automatico e autoregolante: il ciclo di pulizia termina automaticamente al termine del tempo programmato
- Nei modelli elettromeccanici, una volta raggiunta la temperatura impostata (vedi punto 2), il forno deve funzionare per un massimo di 30–35 minuti, non oltre.
- Al termine del ciclo, spegnere il forno e aprire lo sportello per consentire la fuoriuscita del vapore. Una volta che il forno si è raffreddato, pulire la cavità interna con un panno pulito per rimuovere eventuali residui o sporco rimasto.

Per preservare i componenti interni dell'apparecchio, si consiglia di eseguire i cicli Hydro Clean con attenzione e di evitarne l'uso eccessivo.

Hydro Clean è un valido aiuto per la pulizia dell'apparecchio: utilizzarlo con moderazione in caso di sporco leggero, tenendo presente che la pulizia manuale rimane essenziale per mantenere l'apparecchio nel tempo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

RIMUOVERE LE GUIDE TELESCOPICHE (SE PRESENTI)

- Ruotare la griglia e con il dito (non usare il cacciavite) spingere il dente da entrambi i lati per rimuovere le guide telescopiche.
- Spingere la guida telescopica per rimuoverla dalla griglia laterale.

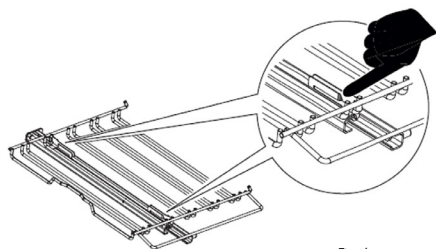


Fig. 4

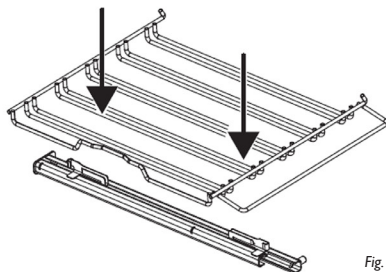


Fig. 5

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Fissare le griglie laterali ai fori delle pareti laterali della cavità del forno.
- Far scorrere la leccarda e la rastrelliera tra le guide delle griglie laterali come in (fig. 6).
- La rastrelliera deve essere montata in modo che il fermo di sicurezza, che ne impedisce la rimozione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; la traversa posteriore deve essere rivolta verso l'interno della cavità.
- La leccarda deve essere montata in modo che il fermo di sicurezza, che ne impedisce la rimozione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si esegue in ordine inverso

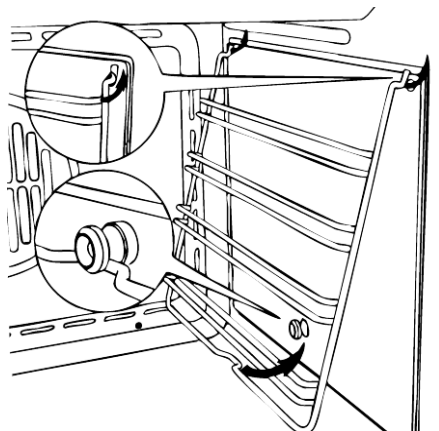


Fig. 6

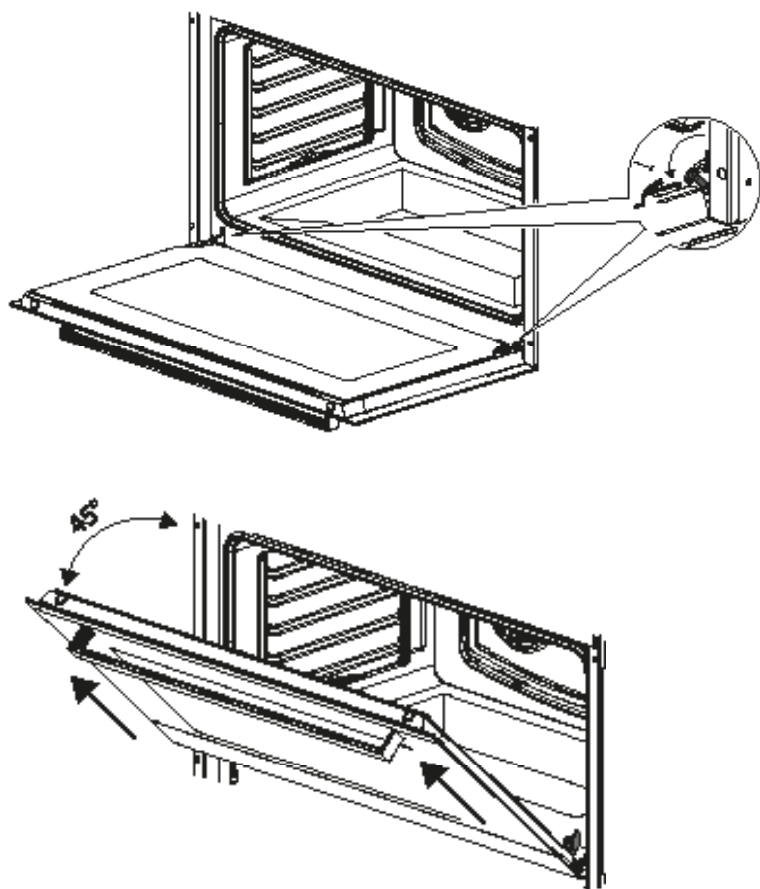
SMONTAGGIO PORTA FORNO

Per una pulizia più profonda, è consigliato rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:

- aprire totalmente la porta.
- Sollevare le due levette indicate in figura 7.
- Richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinate dalle due levette sollevate in precedenza.
- Sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi come in figura 8.

Per montare nuovamente la porta inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.



PULIZIA VETRO INTERNO

Per pulire l'interno dei due vetri della porta, svitare le due viti che si trovano sopra la porta, figura 9 e, facendo attenzione, sfilare il vetro .

Per rimontare il vetro, infilare il vetro fino a battuta sul fondo, rimontar la staffa bloccante del vetro e avvitare le due viti .

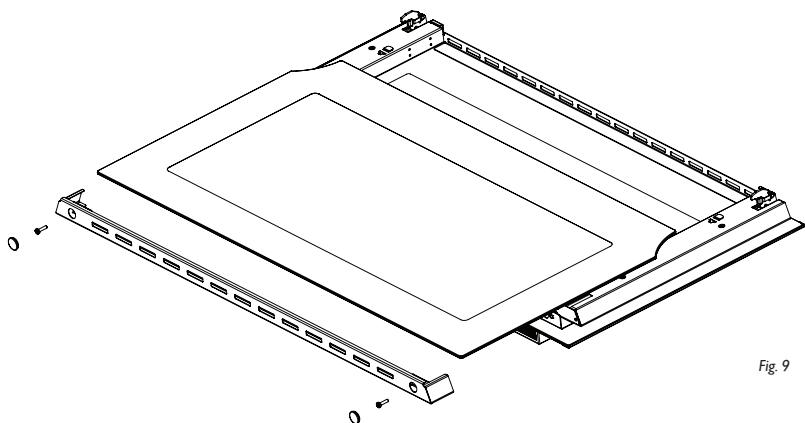


Fig. 9

PULIZIA TERZO VETRO

Alcuni forni sono dotati di terzo vetro, situato tra il vetro esterno e quello interno. Una volta tolto il vetro interno, è possibile sfilare allo stesso modo, seguendo il verso delle frecce, anche il terzo vetro (fig. 10) .

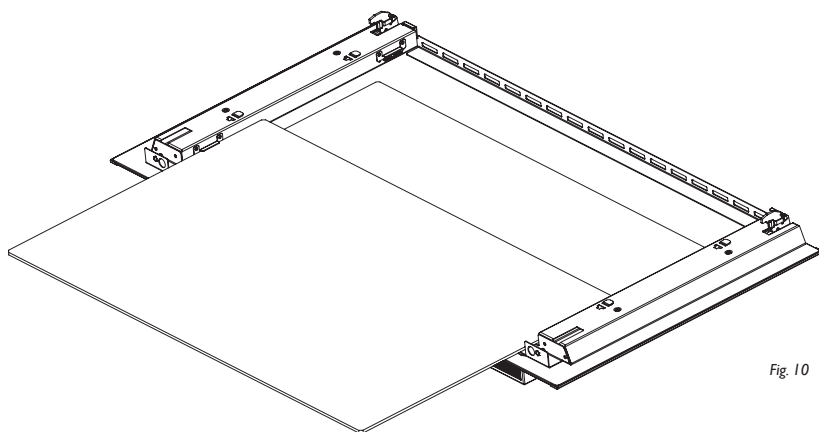
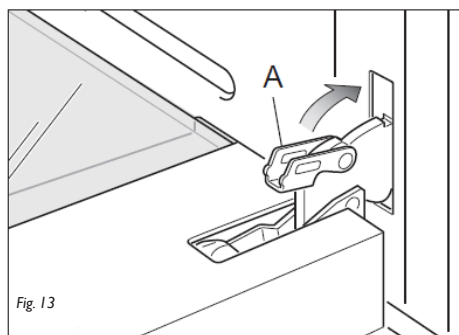
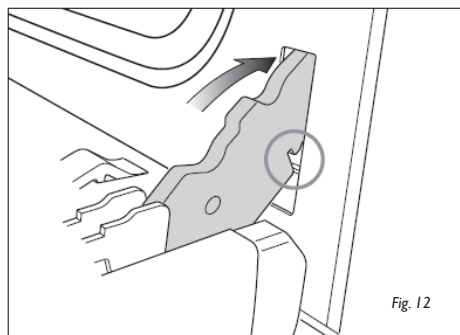
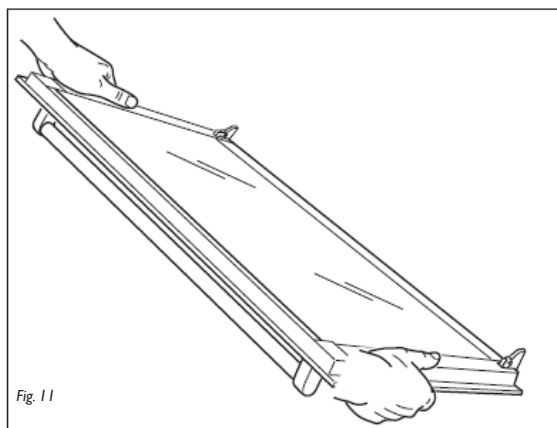


Fig. 10

RIMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

1. Tenere saldamente lo sportello (fig. 11).
2. Inserire i ganci delle cerniere (destra e sinistra) nelle rispettive fessure; assicurarsi che l'incavo si inserisca nella fessura (fig. 12).
3. Aprire completamente la porta del forno.
4. Chiudere le leve "A" delle cerniere destra e sinistra (fig. 13).
5. Chiudere delicatamente la porta del forno e verificare che si apra e si chiuda perfettamente.



SOSTITUIRE LE LUCI DEL FORNO

Luci quadrate

ATTENZIONE: Per prima cosa scollegare l'apparecchio dalla linea elettrica. Per evitare danni, stendere un canovaccio all'interno della cavità del forno.

- rimuovere la griglia laterale (vedere fig. 6).
- prendere un cacciavite a taglio e fare leva sotto la lampada di vetro (fig. 14.)
- Prendere la lampadina e tirarla con cautela verso il basso.
- Sostituirla con una nuova (con le caratteristiche scritte sotto).
- Rimontare la protezione del vetro e rimuovere il canovaccio.
- Ricollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

Caratteristiche delle luci rettangolari

- potenza 25W
- G9 alogeno

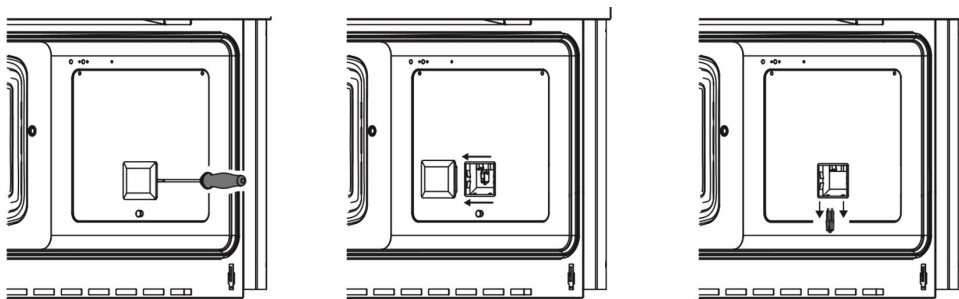


Fig. 14

Luci circolari

ATTENZIONE: Per prima cosa scollegare l'apparecchio dalla linea elettrica.

Per evitare danni, stendere un canovaccio nel forno.

- Svitare la protezione del vetro della luce. (fig. 15)
- Svitare la lampada e sostituirla con una nuova (con le caratteristiche indicate di seguito).
- Rimontare la protezione del vetro e rimuovere il canovaccio.
- Ricollegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Caratteristiche delle luci circolari

- potenza 25W
- G9 alogeno

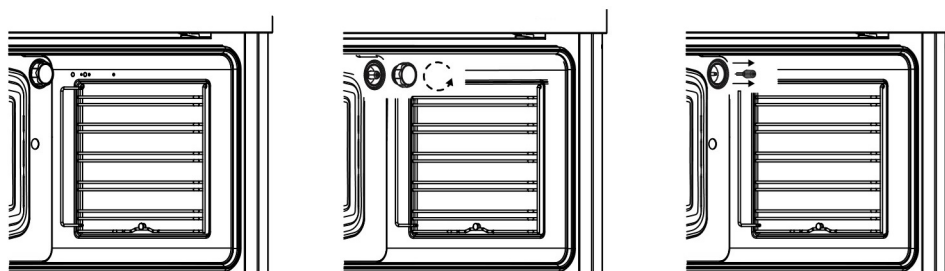
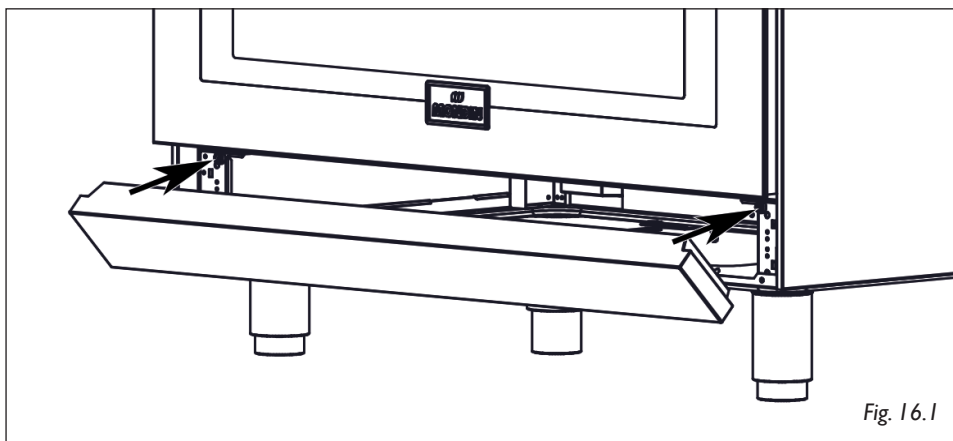
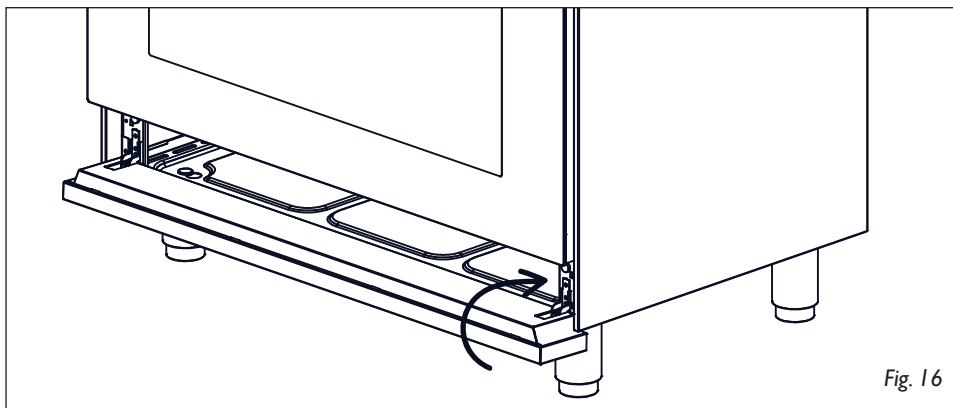


Fig. 15

VANO SCALDAVIVANDE

Si può accedere al vano scaldavivande aprendo il pannello a ribalta (fig. 16).

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel vano scaldavivande (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali simili).



BRUCIATORI E GRIGLIE

Queste parti devono essere pulite per mezzo di una spugna, con acqua saponata o altri prodotti idonei che non siano abrasivi. Asciugare con un panno morbido.

Attenzione! Non lavare in lavastoviglie.

Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti perfettamente nella loro sede. È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

Verificare che l'elettrodo "S" (fig. 17) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille. Verificare che la sonda "T" (fig. 17) vicino ad ogni bruciatore sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia la sonda che la candela devono essere pulite con molta cautela.

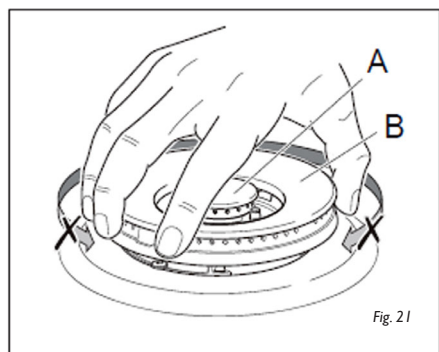
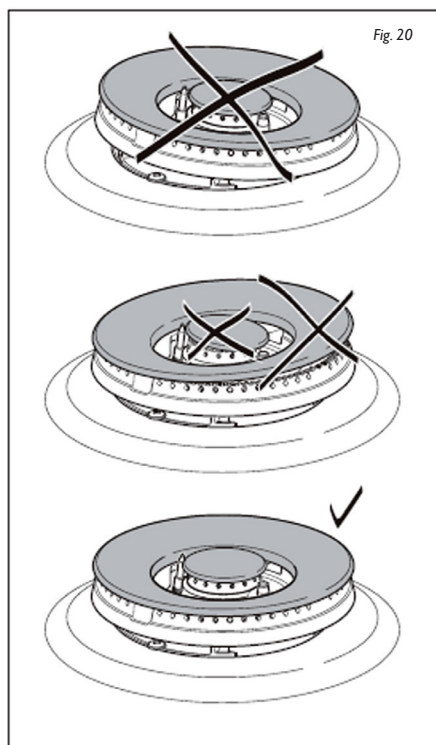
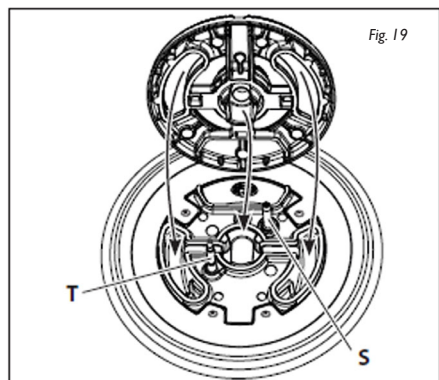
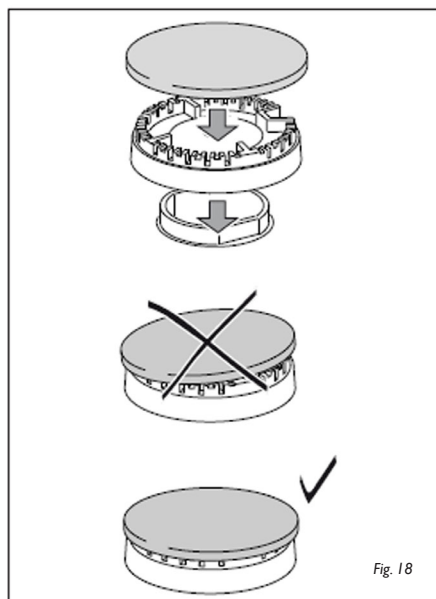
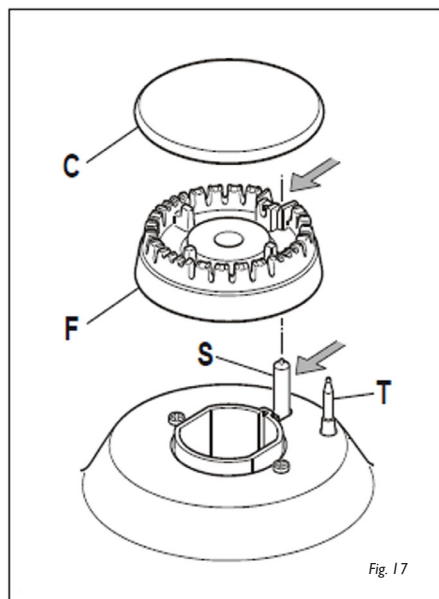
Nota: Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

È molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma e del cappello del bruciatore (vedere figura 18) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

BRUCIATORE A DOPPIA CORONA COMPATTO

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 20 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalle frecce. Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig 21). Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "A" e l'anello "B" (figure 19-21)..



DIRETTIVA 2012/19/UE (RAEE)

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai “rifiuti urbani misti”), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l’ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.

In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro “uno contro uno”); i RAEE di “piccolissime dimensioni” (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti tutte le modifiche che riterrà opportune, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e di sicurezza.



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

ITALIANO

Casa costruttrice:

BIB Handelshaus

Gremberger Str. 18

51105 Colonia

Germania

Marchio: Gurari

Modello: GCH E 818

Categorie dell'apparecchio:

II2H3B/P, II2E+3+, II2H3+

Conforme a:

Normativa (EU) 2016/426 (GAR) Direttiva 2014/30/EU

Direttiva 2009/125/EC

Direttiva 2011/65/EU incl. (EU) 2015/863

Standard applicati:

EN 30-1-1 / EN 30-2-1

EN 60335-1 / EN 60335-2-6

EN 62233

EN 55014-1 / EN 55014-2

EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3

Per gas naturale e GPL/propano.

La conversione deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato.

Firma:



Ilja Botvinnikov – Amministratore Delegato.

Luogo/Data: Colonia, 05.06.2026

Servizio Clienti

Per qualsiasi domanda o problema, contattare il nostro servizio clienti.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Colonia

Telefono: 036602 473898
Email: service@gurari.de

Dal lunedì al venerdì, dalle 8:30 alle 16:30.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze dovute a errori di stampa o di trascrizione contenuti in questo manuale. Si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche ritenute opportune ai propri prodotti, senza comprometterne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza.



MANUEL D'UTILISATION

**CUISINIÈRE POSE LIBRE
BI-ÉNERGIE**

INTRODUCTION

Cher Client,

Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix en achetant l'un de nos produits. Nous sommes convaincus que ce nouvel appareil, fabriqué avec des matériaux de qualité, répondra au mieux à vos besoins.

L'utilisation de ce nouvel appareil est simple, toutefois, veuillez lire attentivement ce livret avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Ce livret fournit les instructions correctes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien, ainsi que des conseils utiles.

LE FABRICANT

AVERTISSEMENTS



Veuillez lire ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le manuel doit être conservé avec l'appareil pour toute consultation future.

Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que le manuel soit également remis, afin que le nouvel utilisateur soit pleinement informé de son fonctionnement et des consignes de sécurité.

L'étiquette du produit, avec le numéro de série, est collée sur la façade du four.



Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur. Les instructions spécifiques sont décrites dans la partie du manuel réservée à l'installateur.



Déclaration de conformité :

nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, arrêtés et règlements européens ainsi qu'aux exigences indiquées dans les normes de référence.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS RÉSULTANT D'UNE INSTALLATION INCORRECTE OU D'UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE, ERRONÉE OU DÉRAISONNABLE DE L'APPAREIL.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS GÉNÉRAUX

- Lorsque votre appareil est correctement installé, il respecte toutes les normes de sécurité applicables à cette catégorie de produits. Nous vous recommandons néanmoins de porter une attention particulière à certaines parties (notamment l'arrière et le dessous), car elles ne sont pas conçues pour être exposées ou touchées et peuvent présenter des arêtes ou surfaces coupantes.
- Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux réglementations en vigueur pour les appareils de cuisson domestiques et respecte toutes les exigences de sécurité, y compris en ce qui concerne les températures des surfaces. Cependant, certaines personnes ayant une sensibilité cutanée particulière peuvent percevoir plus fortement la chaleur de certains composants, bien que celle-ci reste dans les limites autorisées par les normes.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, il peut provoquer des dysfonctionnements des stimulateurs cardiaques ou d'autres dispositifs électriques (comme les pompes à insuline). Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que votre équipement n'est pas affecté par le champ électromagnétique.
- **Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.**
- **Attention : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.**
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.
- La cuisinière ne doit pas être installée sur un socle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou motrices réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation est inappropriée. Il ne doit notamment pas être utilisé : dans les cuisines destinées au personnel dans les magasins, bureaux ou autres lieux de travail ; dans les fermes/maisons agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes.
- En cas d'utilisation dans l'un des environnements décrits ci-dessus, la garantie sera annulée.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, sangles, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont fournis avec des films de protection appliqués sur les surfaces en aluminium et en acier inoxydable. Tous ces films de

AVERTISSEMENTS

protection doivent être retirés avant l'utilisation de l'appareil.

- L'installation doit être effectuée par du personnel compétent et qualifié, conformément à la réglementation en vigueur.
- La cuisinière ne doit pas être installée sur un socle.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités mentales ou motrices réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil est destiné à la cuisson des aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation est inappropriée. Il ne doit également pas être utilisé : dans les cuisines destinées au personnel des magasins, bureaux ou autres lieux de travail ; dans les fermes/maisons agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes.
- En cas d'utilisation dans un environnement tel que décrit ci-dessus, la garantie sera annulée.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, sangles, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec des films de protection appliqués sur les surfaces en aluminium et en acier inoxydable. Tous ces films de protection doivent être retirés avant d'utiliser l'appareil.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation et restent chauds pendant un certain temps après l'arrêt. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table de cuisson et à l'intérieur du four). Utilisez toujours la poignée pour ouvrir le four et tenez les enfants à l'écart pendant l'utilisation afin d'éviter tout accident.

RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par :

- L'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Le non-respect des instructions du manuel d'utilisation.
- Toute modification, même partielle, de l'appareil.
- L'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



IEC 60417-6060 (2011-05)

ATTENTION, RISQUE DE BASCULEMENT !

Ne laissez pas les enfants s'appuyer ou s'asseoir sur la porte ouverte du four. Leur poids pourrait faire basculer l'appareil, entraînant des écrasements ou des blessures graves. Veillez toujours à ce que l'appareil soit installé avec le dispositif de sécurité anti-basculement.

AVERTISSEMENTS

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU FOUR

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- Les grilles et les plaques doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à l'arrêt complet, comme indiqué au chapitre « 3.3 Utilisation des accessoires ».
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée de la porte du four.
- Vérifiez toujours qu'aucun objet n'est coincé dans les portes et que le joint d'isolation est intact.
- Si le câble de l'appareil est placé à proximité de composants chauds, son isolation peut fondre. Évitez tout contact entre le câble de raccordement et les parties chaudes de l'appareil.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.

RISQUES POUR LES PERSONNES

- appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur l'appareil, car ils pourraient devenir très chauds. Éteignez toujours l'appareil après utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau : éteignez l'appareil et étouffez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule ou d'effectuer un nettoyage ou un entretien, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Lors de l'ouverture de la porte du four pour retirer ou vérifier les aliments en cours de cuisson, veillez à ne pas trop vous approcher de la porte afin d'éviter tout contact avec l'air chaud accumulé dans le four.
- Ouvrez la porte lentement, atten-

AVERTISSEMENTS

dez l'échappement de la vapeur, puis procédez à l'extraction ou à la vérification des aliments en cuisson.

- Pour éviter la contamination des aliments, ne laissez pas les aliments dans le four trop longtemps après la cuisson.
- Les huiles et graisses produites lors de la cuisson de certains aliments peuvent s'enflammer à l'intérieur du four. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour insérer ou retirer les accessoires ou plats du four afin d'éviter les brûlures.
- Soyez particulièrement prudent lors de la cuisson d'aliments contenant des boissons à forte teneur en alcool. Utilisez uniquement de petites quantités d'alcool pour la cuisson et ouvrez prudemment la porte de l'appareil pendant la cuisson afin d'éviter l'inflammation des vapeurs d'alcool.

DOMMAGES À L'APPAREIL

- Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter la détérioration des matériaux.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four, car cela pourrait provoquer l'éclatement du verre. Utilisez si nécessaire des outils en bois ou en plastique. Le cas échéant, utilisez les accessoires de nettoyage fournis

avec l'appareil.

- Les variations de couleur de l'émail et de l'acier inoxydable n'affectent pas les performances de l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne bouchez pas les ouvertures, les orifices de ventilation ou les fentes de dissipation thermique.
- Ne laissez pas d'objets à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- Ne recouvrez pas le fond de l'enceinte de cuisson avec du papier aluminium ou d'aluminium ménager.
- Ne placez pas de casseroles ou poêles directement sur le fond de l'enceinte de cuisson.
- Les récipients en plastique non adaptés aux hautes températures peuvent fondre et endommager le four.
- N'utilisez pas le four pour préparer ou chauffer des pots ou bocaux fermés, afin d'éviter tout risque d'explosion.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.
- Si la vitre de la porte se casse, éteignez le four afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement le service après-vente afin qu'il soit

remplacé.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou présente un dysfonctionnement.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser la table de cuisson pendant le nettoyage.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques spécifiques que le fabricant fournira concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays de destination.
- Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures ou de dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil. Conserver toujours les instructions à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Lorsque l'appareil est raccordé directement à l'alimentation électrique, un interrupteur omnipolaire de sectionnement est requis. L'appareil doit être complètement déconnecté du réseau électrique conformément aux conditions de la catégorie de surtension III. Le câble de mise à la terre est exclu.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Lors du raccordement du câble d'alimentation, veiller à ce qu'il ne soit pas en contact direct (par exemple au moyen de gaines isolantes) avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures à 50 °C.
- Avant de mettre sous tension la table de cuisson à gaz, vérifier qu'elle est correctement réglée pour le type de gaz disponible (voir section « installation »).
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, déconnecter l'appareil électriquement et le laisser refroidir.
- Veiller à ce qu'il y ait une circulation d'air autour de l'appareil à gaz. Une mauvaise ventilation entraîne un manque d'oxygène.

AVERTISSEMENTS

- Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.
- Les produits de combustion doivent être évacués vers l'extérieur au moyen d'une hotte aspirante ou d'un ventilateur électrique (voir section sur l'installation). Pour toute intervention ou modification, veuillez contacter le Centre de Service Technique.
- minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Si la flamme s'éteint accidentellement pendant la cuisson sur la table de cuisson à gaz, tournez le bouton sur la position « arrêt ». Attendez au moins une minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Ne placez jamais de récipients vides sur la flamme.
- Après avoir utilisé l'appareil, assurez-vous que les boutons sont en position « arrêt ».

DOMMAGES AUX PERSONNES

AVERTISSEMENT – Danger d'intoxication !

- Lors de l'utilisation de la table de cuisson à gaz, assurez-vous que la pièce est correctement ventilée. En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, veillez à assurer une ventilation adéquate, notamment en assurant une deuxième aération par l'ouverture d'une porte ou d'une fenêtre et en réglant la hotte aspirante sur une puissance plus élevée.
- N'utilisez les brûleurs à gaz qu'après avoir placé un récipient dessus. Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton sur la position « arrêt » et aérez la pièce en ouvrant la porte ou la fenêtre. Attendez au moins une
- **AVERTISSEMENT ! – Danger d'incendie et de brûlures**
Cuisiner avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer des incendies. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance.
- N'essayez pas d'éteindre un feu avec de l'eau : éteignez l'appareil, puis étouffez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Évitez de placer des matériaux facilement inflammables sur la cuisinière ou dans les zones environnantes.
- Lorsque la table de cuisson vitrocéramique est recouverte, il existe un risque que le matériau de recouvrement prenne feu, se brise ou fonde si l'allumage est enclenché par inadvertance ou en cas de chaleur résiduelle. Ne couvrez pas la table de cuisson, par exemple avec des plaques de recouvrement, un tissu ou du papier aluminium.

AVERTISSEMENTS

- Le cas échéant, laissez le témoin de chaleur résiduelle s'éteindre de lui-même avant de toucher les parties chauffantes.
- Ne stockez ni n'utilisez jamais d'objets inflammables tels que des bombes aérosols ou des produits de nettoyage dans les zones autour de l'appareil.
- Tenez les tissus, vêtements et rideaux éloignés des flammes.
- Ne mettez jamais vos mains au-dessus des flammes.
- Tournez les poignées et manches des casseroles et poêles vers l'intérieur, sur le plan de travail, afin que les enfants ne puissent pas s'y accrocher et risquer de se brûler.
- brûleur doit être réglé au minimum.
- L'utilisation de diffuseurs de chaleur, tels que des grilles métalliques ou tout autre type, n'est pas recommandée.
- Une utilisation prolongée peut, en raison de la chaleur, modifier la couleur naturelle des supports de casseroles dans la zone de support. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du produit.

DOMMAGES À L'APPAREIL

- L'utilisation de casseroles plus grandes que la taille appropriée du brûleur peut entraîner une surchauffe de la table de cuisson et une coloration jaunâtre de l'acier en cas d'usage prolongé.
- N'utilisez pas deux brûleurs simultanément avec un seul récipient, tel qu'une cocotte ou une poêle à poisson.
Placer les grilles à l'envers ou les faire glisser sur la table de cuisson peut endommager celle-ci.
- Les plaques en fonte, les pots en terre cuite et les pierres ollaires ne doivent être utilisés que pour une durée limitée (maximum vingt minutes). En cas de cuisson prolongée, le

INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION

Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Cet appareil ne contient pas de substances en quantités considérées comme dangereuses pour la santé humaine et l'environnement conformément aux directives européennes en vigueur.

POUR SE DÉBARRASSER DE L'APPAREIL

Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou si vous remplacez un ancien modèle), avant de le mettre au rebut, vous devez le rendre inutilisable conformément à la réglementation en vigueur sur la protection de la santé et la prévention de la pollution.

Vous devez également neutraliser les parties qui pourraient présenter un danger, notamment pour les enfants qui pourraient essayer d'utiliser l'appareil mis hors service comme un jouet.

- Coupez le câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche.
- Déconnectez l'appareil du réseau électrique.
- Débranchez le câble d'alimentation du système électrique.
- Remettez l'appareil dans les centres de collecte sélective appropriés pour les déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retournez-le au revendeur lors de l'achat d'un appareil équivalent, sur la base d'un échange un pour un.
- Veuillez noter que des matériaux non polluants et recyclables sont utilisés pour l'emballage de l'appareil.
- Déposez les matériaux d'emballage dans les centres de recyclage appropriés.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique de l'emballage.



DANGER D'ÉLECTROCUTION – Parties électriques



RISQUE D'ÉTOUFFEMENT – Ne laissez pas l'emballage ou ses éléments sans surveillance.

ÉTIQUETTE ÉNERGIE

ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE / ÉCODESIGN

Cet appareil est conforme à la norme AS 5263.0-2013 pour les appareils à gaz et à la norme AS/NZS 60335.1 pour la sécurité électrique.

Règlement délégué (UE) n° 65/2014 de la Commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement européen et du Conseil).

Règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission (mesures d'exécution de la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de mesure et de calcul utilisées pour établir la conformité aux spécifications ci-dessus :

Norme EN 60350-1 (fours électriques).

Norme EN 30-2-1 (tables de cuisson : brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

La cuisson quotidienne peut entraîner une consommation d'énergie importante. Une utilisation efficace et raisonnée permet non seulement de réduire les factures d'énergie, mais aussi de limiter l'impact sur l'environnement. Voici quelques conseils pour améliorer votre consommation d'énergie :

- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pour vérifier la cuisson, afin d'éviter les pertes de chaleur.
- Décongelez les aliments surgelés avant de les cuire, sauf indication contraire sur l'emballage.
- Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette.
- Retirez du four toute plaque ou grille non utilisée pour la cuisson.
- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte pour chauffer la pièce.

FOUR

- Vérifiez que la porte du four est bien fermée et que le joint de porte est propre et correctement en place.
- Pour la cuisson, privilégiez les plaques ou moules en métal foncé, car ils absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur accumulée.
- Dans la mesure du possible, privilégiez la cuisson avec ventilation pour économiser de l'énergie.

TABLE DE CUISSON À GAZ

- Utilisez des casseroles dont le diamètre est adapté à la puissance du brûleur.
- Dès que le liquide commence à bouillir, réduisez la flamme juste assez pour maintenir l'ébullition (il est recommandé de poursuivre la cuisson avec un couvercle sur la casserole).
- Évitez absolument de faire fonctionner la cuisinière sans casseroles.

CONSEILS POUR L'INSTALLATEUR

IMPORTANT :

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est PAS adapté à une utilisation dans des environnements collectifs, semi-professionnels ou professionnels. La garantie devient nulle si le produit est installé dans l'un de ces environnements, et votre police d'assurance peut également devenir invalide.

- Cet appareil n'est pas adapté à une installation dans une caravane ou un environnement marin.
- L'appareil ne peut être installé que par un technicien qualifié/ autorisée, ainsi qu'un installateur de gaz certifié, conformément à la réglementation locale en vigueur et aux instructions du fabricant. Le non-respect de ces conditions entraînera l'annulation de la garantie.
- Une installation incorrecte, dont le fabricant décline toute responsabilité, peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.
- Cet appareil ne peut être entretenu que par du personnel autorisé.
- Toute intervention doit être effectuée avec l'appareil déconnecté électriquement.
- Important : nous recommandons l'utilisation de gants de protection et de vêtements appropriés lors du nettoyage et de la manipulation des composants de l'appareil.
- Les meubles ou parois adjacents à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- Les matériaux de revêtement synthétiques ainsi que les adhésifs utilisés doivent résister à une température de 150 °C afin d'éviter tout décollement ou déformation.
- Évitez toute installation à proximité de matériaux inflammables (par exemple, rideaux).
- Certains appareils sont recouverts d'un film de protection spécial sur les parties en acier ou en aluminium. Retirez soigneusement ce film de protection avant d'utiliser la cuisinière.
- L'appareil ne doit être installé sur aucun support autre que le sol.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

INSTALLATION

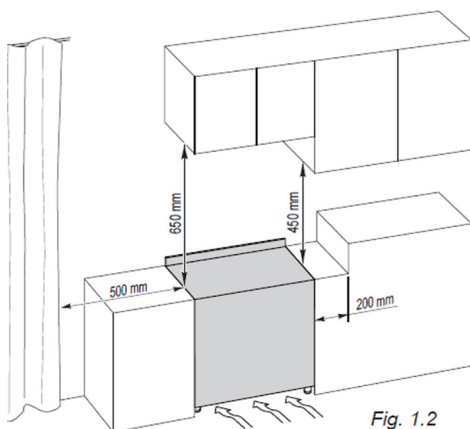
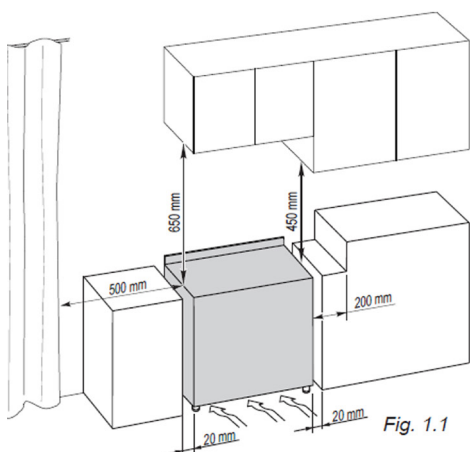
L'installation doit être conforme aux Figures 1.1 ou 1.2 afin d'assurer la protection contre la surchauffe des surfaces adjacentes.

Si la cuisinière est placée à côté de meubles plus hauts que le plan de travail, laissez un espace d'au moins 200 mm entre le meuble et le côté de l'appareil.

Les parois latérales des meubles adjacents doivent être résistantes à la chaleur ; le placage et les adhésifs doivent supporter jusqu'à 150 °C pour éviter tout décollement ou déformation.

N'installez pas de rideaux directement derrière la cuisinière ni à moins de 500 mm de ses côtés.

Si l'appareil est installé sur un socle, veillez à ce qu'il ne puisse pas glisser.



Cet appareil est conçu et fabriqué pour être encastré dans un meuble résistant à la chaleur. Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70 °C au-dessus de la température ambiante.

Ne pas installer la cuisinière à proximité de matériaux inflammables (par exemple, rideaux).

Classe I (fig. 1.1)

Le raccordement au gaz peut être effectué à l'aide d'un tuyau en caoutchouc, qui doit rester visible et inspectable, ou à l'aide d'un tuyau métallique rigide ou flexible. L'installation doit être effectuée à une distance de 2 cm des parois latérales du meuble, lesquelles ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail.

Classe 2 – Sous-classe I (fig. 1.2)

Raccordement au gaz effectué à l'aide d'un tuyau métallique rigide ou flexible.

INSTALLATION

MONTAGE DES PIEDS RÉGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés sur la base de la cuisinière avant sa mise en service.

Allongez la cuisinière sur son dos, sur un morceau de polystyrène provenant de l'emballage, afin d'accéder à la base et de faciliter le montage des pieds.

Installez les 4 pieds en les vissant dans la traverse de la base, comme illustré aux figures 1.3, 1.4.

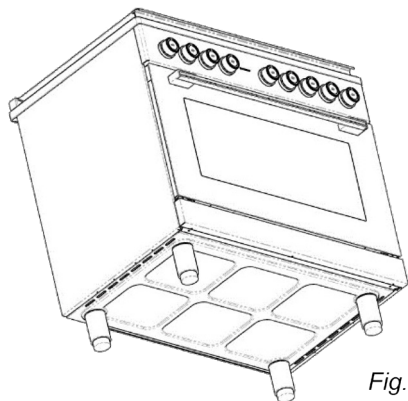


Fig.1.3

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

Si nécessaire, la cuisinière peut être mise à niveau en vissant ou en dévissant l'extrémité du pied (fig. 1.5).

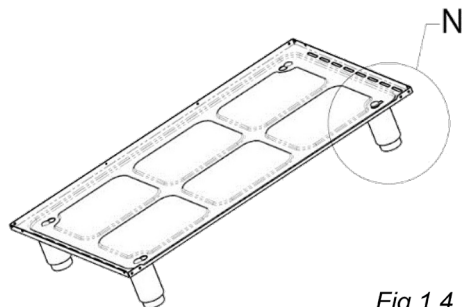


Fig.1.4

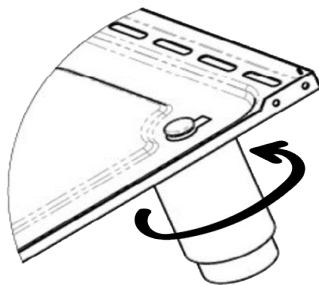


Fig. 1.5

DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT : La cuisinière doit toujours être déplacée par deux personnes afin d'éviter d'endommager les pieds (fig. 1.7).

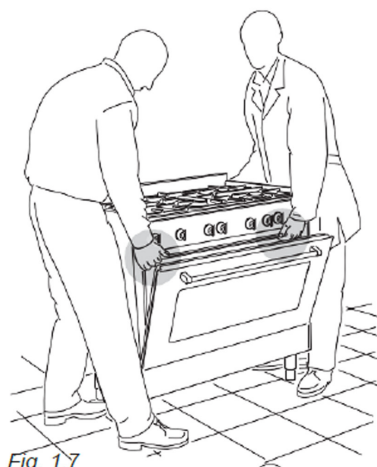


Fig. 1.7

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la poignée du four pour déplacer la cuisinière (fig. 1.8).

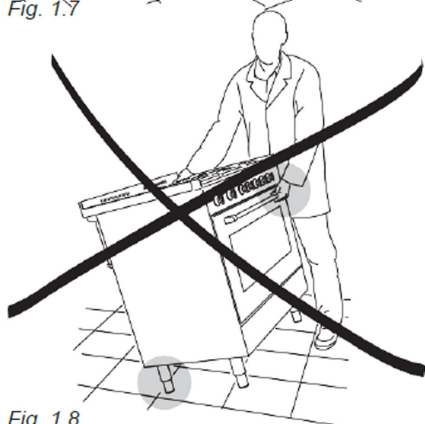


Fig. 1.8

AVERTISSEMENT : Lors du déplacement de la cuisinière vers sa position finale, NE LA TRAÎNEZ PAS (fig. 1.9), mais soulevez les pieds du sol (fig. 1.7).

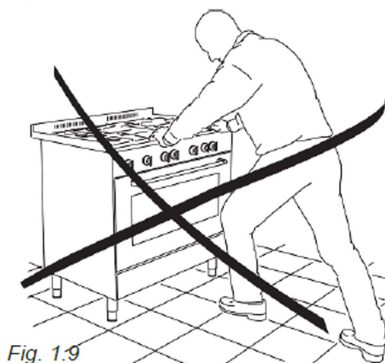


Fig. 1.9

DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT



IEC 60417-6060 (2011-05) : Dispositifs anti-basculement

Pour garantir la sécurité et éviter le basculement accidentel des cuisinières pose libre, il est essentiel d'installer correctement le système anti-basculement fourni. Ce système se compose d'ancrages conçus pour fixer solidement l'appareil au mur arrière.

Procédure d'installation :

1. Insertion des dispositifs dans la cuisinière : repérez les trous prévus à cet effet à l'arrière de la cuisinière. Insérez les extrémités correspondantes des dispositifs d'ancrage dans ces trous, en veillant à ce qu'ils soient correctement positionnés (fig. I.10A).
2. Réglage de la hauteur : ajustez la hauteur de la cuisinière à l'aide des pieds réglables afin d'aligner le plan de travail avec les meubles adjacents.
3. Marquage des points de fixation sur le mur : avec les ancrages insérés et la hauteur réglée, poussez doucement la cuisinière contre le mur. Cela permettra aux dispositifs d'ancrage de marquer les emplacements exacts où percer le mur.
4. Fixation au mur : éloignez la cuisinière du mur et percez aux points marqués. Fixez ensuite l'autre extrémité des ancrages au mur comme indiqué à la fig. I.10B.

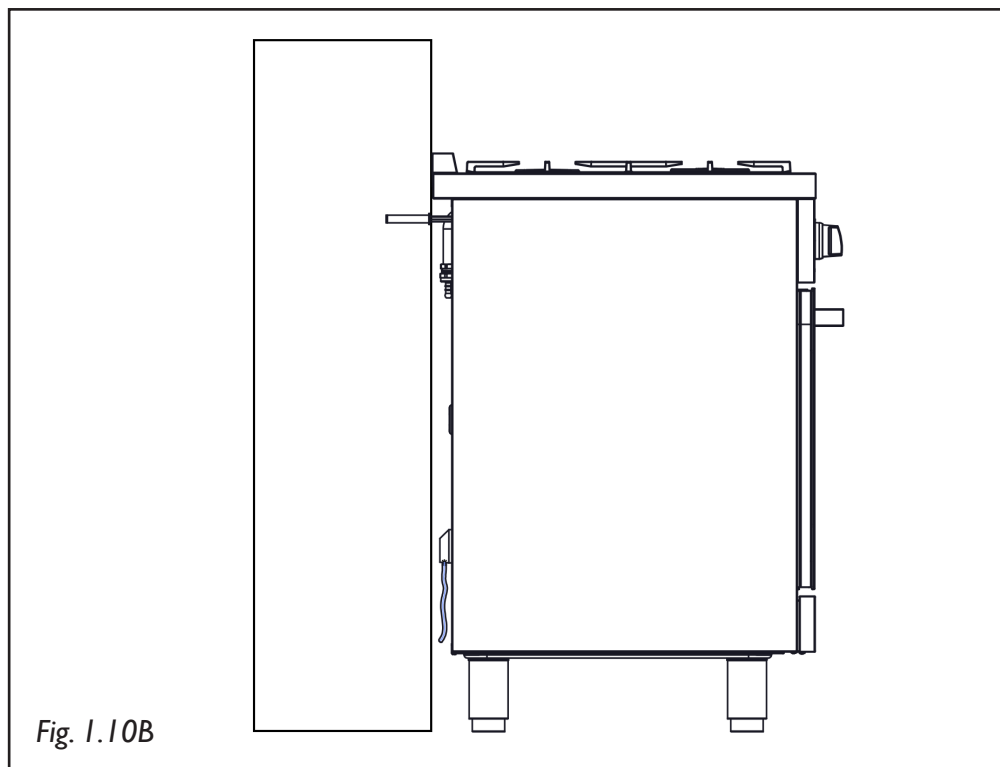
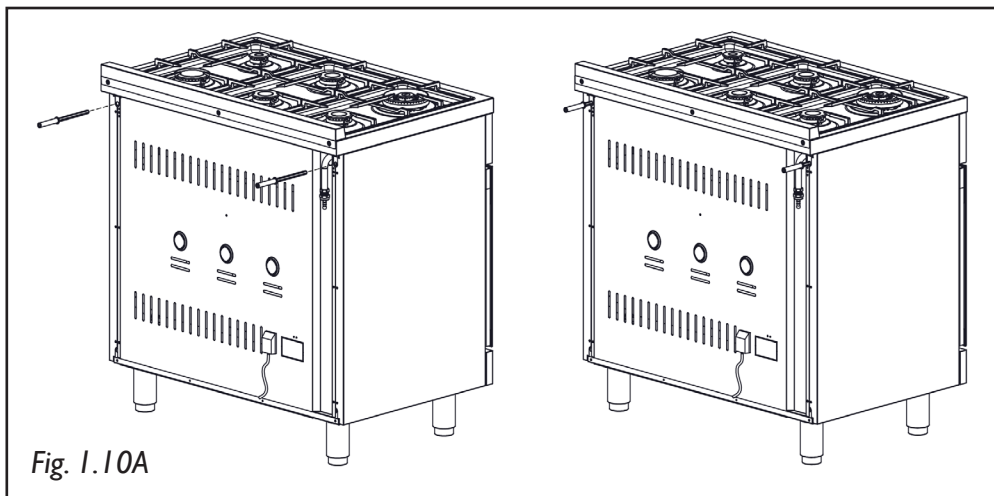
En suivant attentivement ces étapes, vous assurerez une installation correcte du système anti-basculement, garantissant ainsi stabilité et sécurité lors de l'utilisation.

Attention : pour éviter tout accident, utilisez toujours des équipements de protection lors de l'installation de l'appareil.

Faites attention !

Lors de l'insertion de la cuisinière dans sa position finale, veillez tout particulièrement à ne pas endommager le câble d'alimentation ou le tuyau de raccordement au gaz.

INSTALLATION



EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. L'installateur doit se référer à la réglementation locale en vigueur concernant la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe.

PIÈCE D'INSTALLATION

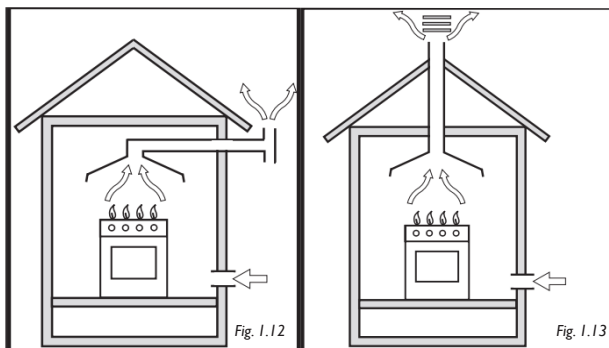
La pièce dans laquelle l'équipement alimenté au gaz est installé doit disposer d'un apport d'air naturel nécessaire à la combustion du gaz ainsi qu'au renouvellement de l'air dans cette même pièce (conformément à la réglementation locale). L'alimentation en air doit provenir directement d'une ou plusieurs ouvertures dans les murs extérieurs, avec une section libre totale d'au moins 100 cm² (ou se référer à la réglementation locale). Les ouvertures doivent être

situées près du sol et de préférence du côté opposé à l'évacuation, et conçues de manière à ne pas pouvoir être obstruées, ni de l'intérieur ni de l'extérieur. Lorsque les ouvertures nécessaires ne peuvent pas être réalisées, l'air requis peut provenir d'une pièce adjacente, correctement ventilée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre ou d'un local à risque (conformément à la réglementation locale). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air. Si l'équipement comporte un meuble haut ou une hotte, il faut respecter une distance minimale de 650 mm entre la table de cuisson et le meuble ou la hotte (voir également fig. I.1).

ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'équipement à gaz doivent être évacués au moyen de hottes raccordées directement vers l'extérieur (fig. I.12).

Lorsque cela n'est pas possible, un ventilateur électrique peut être utilisé, installé sur un mur extérieur ou une fenêtre, avec une capacité suffisante



pour assurer un renouvellement d'air horaire de 3 à 5 fois le volume de la pièce de la cuisine (fig. I.13).

Le ventilateur ne peut être installé que s'il existe des ouvertures pour l'entrée d'air, comme décrit dans le chapitre « Pièce d'installation » (conformément à la réglementation locale).

EXIGENCES DE RACCORDEMENT AU GAZ

Important !

Les parois adjacentes à l'appareil doivent être fabriquées dans un matériau résistant à la chaleur.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature du gaz et sa pression) sont compatibles avec le réglage de cet appareil. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou la plaque signalétique.

L'appareil doit être installé, mis en service et entretenu uniquement par du personnel qualifié et certifié. L'installateur doit se référer à la réglementation locale.

Le non-respect de ces conditions entraînera l'annulation de la garantie.

L'appareil est calibré et préparé pour fonctionner avec du **GAZ NATUREL (G20)** ou du **BUTANE-PROPANE (G30/G31)** (vérifiez l'étiquette de réglage sur l'appareil).

- **Appareils réglés pour fonctionner au GAZ NATUREL** : ces appareils sont réglés pour fonctionner uniquement avec ce type de gaz et ne peuvent pas être utilisés avec d'autres gaz (GAZ BUTANE-PROPANE) sans modification. Les appareils sont adaptés pour une conversion à l'utilisation avec le GAZ BUTANE-PROPANE.
- **Appareils réglés pour fonctionner au GAZ BUTANE-**

PROPANE : ces appareils sont réglés pour fonctionner uniquement avec ce type de gaz et ne peuvent pas être utilisés avec d'autres gaz (GAZ NATUREL) sans modification. Les appareils sont adaptés pour une conversion à l'utilisation avec le GAZ NATUREL.

Si le kit de conversion pour le GAZ NATUREL ou le GAZ BUTANE-PROPANE n'est pas fourni avec l'appareil, il est disponible auprès des Centres de Service.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE GAZ

Le raccordement au gaz doit être effectué par un technicien qualifié conformément à la réglementation locale :

en Allemagne : DVGW-TRGI (Règles techniques pour les installations de gaz)

en Italie : UNI-CIG 7129 et UNI-CIG 7131

en Espagne : UNE 60670 (Parties I à 6)

en France : NF DTU 61.1

Le joint est l'élément qui garantit l'étanchéité des raccordements gaz. Il doit être remplacé dès qu'il présente la moindre déformation ou imperfection.

ATTENTION : Une fois l'appareil raccordé au réseau de distribution de gaz (ou à la bouteille de gaz liquide BUTANE/PROPANE), vérifiez l'étanchéité du raccordement à l'aide d'un détecteur de fuites ou d'eau savonneuse, jamais avec une flamme.

RACCORDEMENT AU GAZ AVEC TUYAU EN CAOUTCHOUC

Important !

Le raccordement au gaz avec un tuyau en caoutchouc ne peut être effectué que s'il est autorisé par la réglementation locale en vigueur et si le produit est installé avec un côté libre, permettant l'inspection du tuyau sur toute sa longueur. L'ensemble de raccordement (fig. 2.1) se compose de :

- le raccordement de la ligne de gaz de l'appareil ;
- le ou les joints ;
- le raccord de tuyau approprié (pour méthane ou butane/propane). S'il n'est pas fourni avec l'appareil, il peut être acheté auprès des services d'assistance technique.

RACCORDEMENT AU GAZ NATUREL

Si le raccord pour tuyau de GNC n'est pas déjà installé, montez-le à l'extrémité du tuyau de gaz de l'appareil en insérant correctement le joint (voir fig. 2.2).

Raccordez l'appareil au réseau de distribution de gaz à l'aide d'un tuyau approprié d'un diamètre intérieur de 13 mm (pour l'Italie selon la norme UNI-CIG 7140). Le tuyau doit être conforme à la réglementation locale et adapté au type de gaz utilisé. Assurez-vous que le tuyau est solidement fixé aux deux extrémités. Fixez le tuyau à l'aide de colliers adaptés (non fournis) (pour l'Italie selon la norme UNI-CIG 7141).

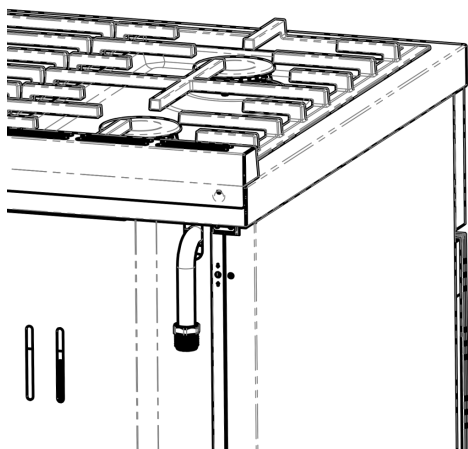


Fig. 2.2

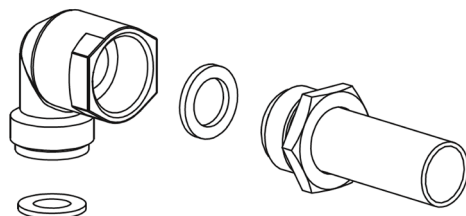


Fig. 2.1

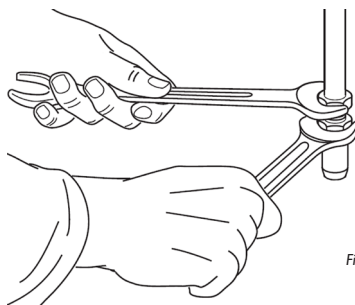


Fig. 2.3

RACCORDEMENT AU GAZ BUTANE-PROPANE

Si le raccord pour tuyau butane/propane n'est pas déjà installé, fixez-le à l'extrémité de la ligne de gaz de l'appareil en insérant le joint d'étanchéité (comme indiqué sur la fig. 2.2).

Important ! Le raccord pour tuyau butane/propane est constitué d'un raccord pour gaz méthane avec une réduction pour la fixation du gaz butane/propane dans la pièce terminale (en interposant le joint approprié). Raccordez l'appareil au réseau de distribution de gaz à l'aide d'un tuyau approprié d'un diamètre intérieur de 8 mm (pour l'Italie selon la norme UNI-CIG 7140). Le tuyau doit être conforme à la réglementation locale et adapté au type de gaz utilisé. Assurez-vous que le tuyau est solidement fixé aux deux extrémités. Fixez le tuyau à l'aide de colliers spécifiques (non fournis) (pour l'Italie selon la norme UNI-CIG 7141). Installez un détendeur de pression de gaz.

Lorsque vous raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau en caoutchouc, assurez-vous que :

- Le tuyau est aussi court que possible, sans rétrécissements ni torsions ;
- le tuyau ne dépasse pas 750 mm de longueur (ou se référer à la réglementation locale) et ne peut entrer en contact avec des arêtes, des coins ou des parties mobiles.

Le tuyau ne doit pas être sollicité, écrasé, tordu ou plié de manière excessive pendant l'utilisation de l'appareil ou lors de son raccordement ou débranchement.

- Le tuyau ne doit pas entrer en contact avec des surfaces dépassant 70 °C (ou se référer à la réglementation locale).
- Le tuyau ne doit pas être exposé à une chaleur excessive (par exemple, exposition directe à des cheminées, contact avec des surfaces chaudes).
- Le tuyau peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation.
- Le tuyau doit être remplacé soit à sa date de péremption (indiquée sur le tuyau lui-même), soit s'il présente des signes d'usure ou de détérioration. En tout état de cause, il doit être remplacé après un maximum de trois ans, quel que soit son état.
- L'utilisateur a été informé que le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet d'arrêt à proximité de l'appareil doit être fermé chaque fois que l'appareil n'est pas utilisé.
- L'utilisateur a été informé que le tuyau ne doit pas être exposé à des produits de nettoyage (pour éviter toute corrosion éventuelle).

RACCORDEMENT AU GAZ AVEC TUYAU RIGIDE OU FLEXIBLE

Le groupe de raccordement (fig. 2.3) se compose de :
le raccord d'entrée de gaz de l'appareil ;
le joint d'étanchéité.

Important !

Retirez le raccord pour tuyau s'il est déjà monté sur le terminal du conduit de gaz de l'appareil.

Lorsque vous raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou flexible, assurez-vous que :

- le tuyau rigide ou flexible est conforme à la réglementation locale. Le tuyau doit être adapté au type de gaz utilisé et ses dimensions doivent être suffisantes pour supporter le débit nominal total de l'appareil.
- Uniquement pour l'Italie : les tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue avec raccords filetés doivent être conformes à la norme UNI-CIG 9891, avec une extension maximale de 2 mètres.
- utilisez deux clés pour sécuriser les raccords (fig. 2.3).
- le raccordement avec des tuyaux métalliques rigides ne doit pas exercer de contrainte sur le conduit de gaz de l'appareil.
- Le tuyau ne doit pas être sollicité, écrasé, tordu ou plié pendant l'utilisation de l'appareil ou lors de son raccordement ou débranchement.
- Le tuyau ne doit pas dépasser 2 mètres de longueur (ou se référer à la réglementation locale) et ne doit pas entrer en contact avec des arêtes vives, des coins ou des pièces mobiles, car cela pourrait provoquer une abrasion ou une rupture. Utilisez un seul tuyau ; ne jamais raccorder l'appareil à l'aide de deux tuyaux ou plus reliés entre eux.
- Le tuyau doit être facilement inspectable sur toute sa longueur afin de vérifier son état de conservation ; s'il comporte une date de péremption (indiquée sur le tuyau), il doit être remplacé avant cette date.

Si vous utilisez un tuyau qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une surface dépassant 70 °C (ou se référer à la réglementation locale).

- Le tuyau ne doit pas être exposé à une chaleur excessive (par exemple, exposition directe à des cheminées, contact avec des surfaces chaudes).
Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des signes de détérioration.
- le point d'entrée du gaz où le tuyau est raccordé doit être solidement fixé et positionné de manière à ce que le tuyau soit suspendu librement vers le bas. Le point d'entrée du gaz où le tuyau est raccordé doit rester facilement accessible après l'installation afin de permettre son débranchement en cas de maintenance ou de démontage de l'appareil.
- Un détendeur de pression de gaz, conforme à la réglementation locale, doit être installé lors du raccordement de la cuisinière à une bouteille de gaz butane/propane.

INSTALLATION

Important ! Pour garantir la conformité à la réglementation locale, un détenteur de pression de gaz (conforme à la réglementation locale applicable) doit être installé lors du raccordement de la cuisinière à une bouteille de gaz butane/propane.

- L'utilisateur a été informé que le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet d'arrêt situé près de l'appareil doit être fermé chaque fois que l'appareil n'est pas utilisé.
- L'utilisateur a été informé que le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des produits de nettoyage (afin d'éviter une éventuelle corrosion).

Après avoir raccordé la cuisinière à l'alimentation en gaz, assurez-vous que :

- les raccordements sont parfaitement étanches, à l'aide d'une solution savonneuse, JAMAIS avec une flamme.
- Vérifiez si les injecteurs sont adaptés au type de gaz utilisé. Dans le cas contraire, suivez les instructions de la section « ENTRETIEN DES ÉLÉMENTS GAZ ».
- Remplacez le ou les joints au moindre signe de déformation ou d'imperfection. Les joints sont les éléments qui garantissent l'étanchéité des raccordements gaz.
- utilisez deux clés pour sécuriser le tuyau rigide ou flexible (fig. 2.3).

Raccordement au réseau de gaz : UNI-CIG 7129/7131 CLASSE 2 (CUISINIÈRE SOUS-CLASSE 2/I INSTALLÉE ENTRE LES MEUBLES) :

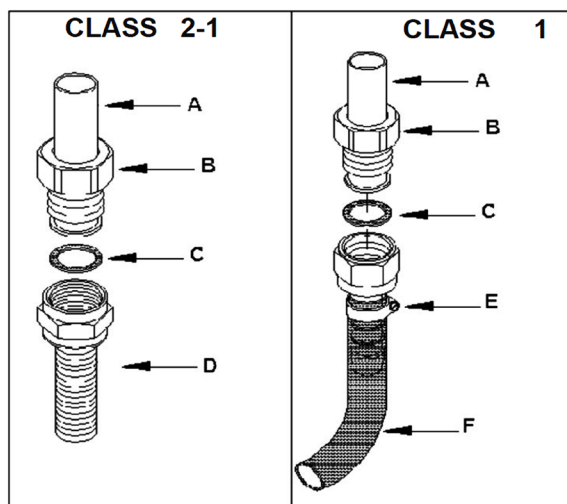
avec tuyau en acier inoxydable à paroi continue conforme à la norme en vigueur UNI-CIG 9891, avec possibilité d'extension maximale jusqu'à 2000 mm ; les extrémités du tuyau doivent être munies de raccords filetés conformes à la norme ISO 228/1 avec un joint d'étanchéité approprié.

CLASSE I (CUISINIÈRE POSE LIBRE) :

en plus de ce qui est prévu pour la classe 2, possibilité d'utilisation d'un tuyau non métallique conforme à la norme UNI-CIG 7140, à condition que les précautions suivantes soient respectées lors de l'installation :

- la longueur du tuyau est supérieure à 400 mm et inférieure à 1500 mm ;
- il ne doit jamais atteindre des températures supérieures à 50 °C ;
- il ne doit pas être soumis à des contraintes de traction ou de torsion ;
- il doit être exempt de rétrécissements et facilement inspectable sur tout son parcours ;
- il ne doit pas entrer en contact avec des parties coupantes, arêtes vives ou similaires.

INSTALLATION



A : TUYAU DE RAMPE

B : ÉCROU DE RACCORDEMENT ISO 228/I

C : JOINT

D : TUYAU MÉTALLIQUE

E : RACCORD MÉTALLIQUE

F : TUYAU EN CAOUTCHOUC

LUBRIFICATION DES ROBINETS À GAZ

Si un robinet est bloqué, ne forcez pas et faites appel au Service d'Assistance Technique.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations d'installation, d'entretien et de conversion permettant de passer correctement d'un gaz à un autre, utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. Le non-respect de cette règle entraîne l'annulation de la garantie.

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRÛLEURS	GAZ	PRESSION NORMALE	DÉBIT NOMINAL		Ø INJECTEUR	Ø BYPASS	PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE (kW)	
DESCRIPTION		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
RAPIDE	G20	20 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G25	25 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G30/31	28-30/37 mbar	218	-	85	42	3.0	0.80
	G30/31	50 mbar	218	-	75	42	3.0	0.80
SEMI-RAPIDE	G20	20 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G25	25 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G30/31	28-30/37 mbar	127	-	65	31	1.75	0.45
	G30/31	50 mbar	127	-	58	31	1.75	0.45
AUXILIAIRE	G20	20 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G25	25 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G30/31	28-30/37 mbar	73	-	50	27	1.0	0.35
	G30/31	50 mbar	73	-	43	27	1.0	0.35
DOUBLE COURONNE (DCC)	G20	20 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G25	25 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G30/31	28-30/37 mbar	291	-	100	60	4.0	1.60
	G30/31	50 mbar	291	-	78	60	4.0	1.60

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS À GAZ

Chaque cuisinière est équipée d'un jeu d'injecteurs pour les différents types de gaz. S'ils ne sont pas fournis, ils peuvent être obtenus auprès des Centres d'Assistance. Le choix des injecteurs à remplacer doit être effectué en se référant au tableau des injecteurs. Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est indiqué sur le corps de chaque injecteur. La procédure suivante est requise pour le remplacement des injecteurs :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs. Assurez-vous que les grilles et les brûleurs sont froids avant de les manipuler.
- Remplacez les gicleurs "A" (fig. 2.4 – 2.5) par ceux adaptés au gaz à utiliser, à l'aide d'une clé plate.

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter de réglage de l'air primaire.

RÉGLAGE DU DÉBIT MINIMUM DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Les robinets de la table de cuisson sont équipés de dispositifs de sécurité ; dans ces robinets, la vis de ralenti est située à l'extérieur du robinet (fig. 2.6).

Lors du passage d'un type de gaz à un autre, le débit minimum du robinet doit également être corrigé, la flamme dans cette position devant mesurer environ 4 mm de long et rester allumée même en cas de passage brusque du maximum au

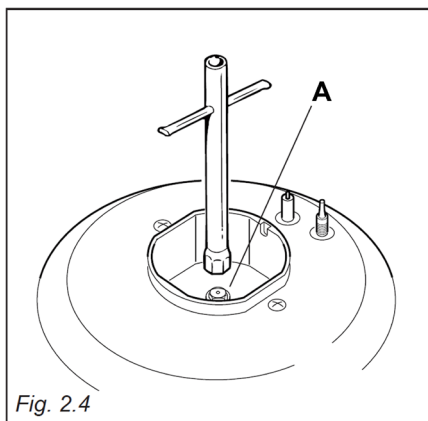


Fig. 2.4

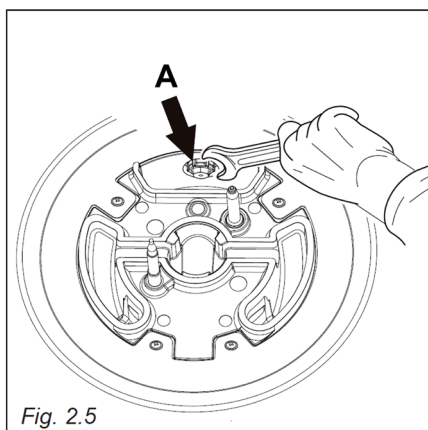


Fig. 2.5

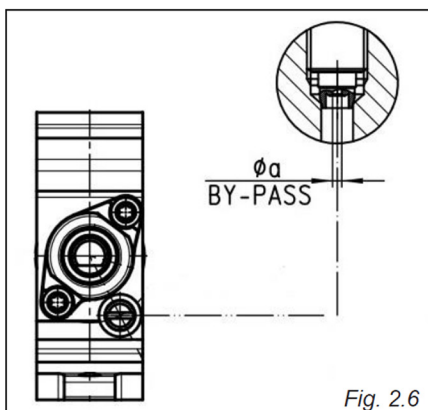


Fig. 2.6

INSTALLATION

minimum.

La correction s'effectue avec le brûleur de la manière suivante :

- Amenez le bouton en position minimum.
- Retirez le bouton du robinet et, à l'aide d'un tournevis, intervenez sur la vis "A" (fig. 2.6) jusqu'à ce que la flamme soit conforme à la flamme souhaitée.

N.B. Pour le gaz G30/G3I (GPL), la vis doit normalement être complètement vissée à fond.

PARTIE ÉLECTRIQUE

IMPORTANT : L'appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément à la réglementation en vigueur et aux instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut entraîner des dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens, dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.

Avant toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il est impératif de déconnecter l'appareil du réseau électrique.

L'appareil doit être raccordé à l'installation de mise à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'incident résultant du non-respect de cette règle.

Si vous constatez une fissure sur la surface de la table de cuisson vitrocéramique, éteignez l'appareil et contactez le Service Technique.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Faites effectuer le raccordement électrique par un technicien qualifié. Une mise à la terre conforme aux règles de sécurité des installations électriques est obligatoire.
- Coupez l'alimentation électrique générale. Vérifiez que les caractéristiques du réseau sont compatibles avec les données figurant sur la plaque signalétique.
- La plaque d'identification contenant les données techniques, le numéro de série et le marquage est placée de manière visible sur l'appareil. L'appareil fonctionne sous une tension de 220–240 V.
- Utilisez un câble tripolaire de type H05VV-F, H05RN-F, H07RN-F, H05RR-F ou H05V2V2-F avec des caractéristiques $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$. Une fois installé, l'interrupteur ou la prise doit rester toujours accessible.

N.B. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivations pour le raccordement au réseau électrique, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou des brûlures. Une surchauffe peut entraîner un incendie.

Si l'installation nécessite des modifications du système électrique domestique, faites appel à des techniciens qualifiés.

INSTALLATION

Les techniciens qualifiés doivent également s'assurer que la section du câblage électrique est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

RACCORDEMENT D'UN NOUVEAU CÂBLE D'ALIMENTATION

Important ! Cet appareil doit être raccordé au réseau électrique uniquement par un installateur qualifié.

AVERTISSEMENT : Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente afin d'éviter tout danger pour les personnes ou les biens.

Pour raccorder le câble d'alimentation à la cuisinière :

Dévissez la vis de fixation du capot de protection à l'arrière de la cuisinière (fig. 3.1).

Dévissez le serre-câble (fig. 3.2).

Raccordez les fils à la boîte à bornes comme indiqué à la figure 3.3.

Tendez le câble d'alimentation et fixez-le à l'aide du serre-câble. Remettez en place le capot de protection.

Remarque : le conducteur de mise à la terre doit être environ 2 cm plus long que les autres.

Remarque : Pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la déconnexion intégrée au câblage fixe doit être conforme à la norme AS/NZS 3000.

Si cette cuisinière est raccordée à une installation électrique neuve ou modernisée, elle doit être raccordée à l'alimentation à l'aide d'un cordon d'alimentation équipé :

- d'une fiche de calibre approprié, compatible avec la prise installée sur le circuit terminal de l'installation fixe alimentant l'appareil ; ou
- d'un connecteur mâle d'installation de calibre approprié, compatible avec le connecteur femelle d'installation installé sur le circuit terminal de l'installation fixe alimentant l'appareil.

INSTALLATION

Tableau de Raccordement à l’Alimentation Électrique

Pour une meilleure compréhension des connexions électriques requises pour chaque modèle, veuillez vous référer au tableau ci-dessous, qui présente les configurations pour toutes les versions de tables de cuisson disponibles.

Tension Nominale	Puissance Nominale	220-240 V~	380-415 V 3N~	380-415 V 2N~
220-240 V~	3000 W	13.6 A 3 x 1.5 mm ²	---	---

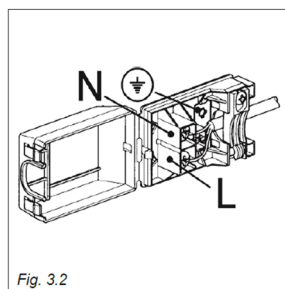


Fig. 3.2

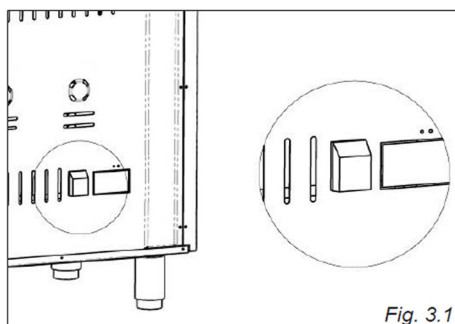


Fig. 3.1

220-240 V ac



L1 PE N(L2)

Fig. 3.3

SECTION DU CÂBLE D’ALIMENTATION

« TYPE H05RR-F » (résistant à une température jusqu’à 90 °C)

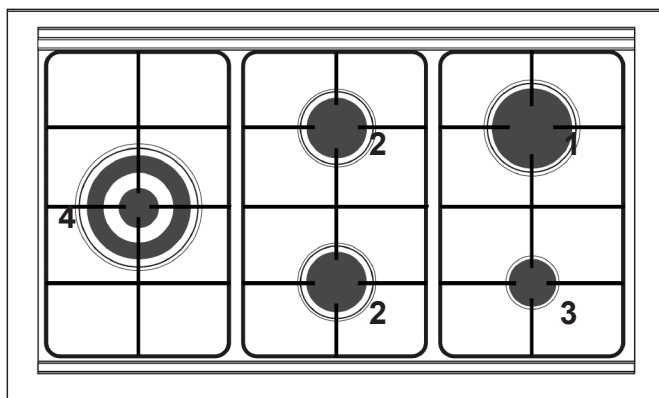
Branchement par fiche ou raccordement direct au réseau électrique.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

TABLE DE CUISSON – DESCRIPTION DES BRÛLEURS

1. Brûleur rapide 3000 W
2. Brûleur semi-rapide 1750 W
3. Brûleur auxiliaire 1000 W
4. Brûleur double couronne 4000 W

REMARQUE : Selon le modèle de la table de cuisson, la présence ou la disposition des brûleurs peut varier.



Remarque :

- L'allumage électrique est intégré aux manettes.
- La cuisinière est équipée d'une valve de sécurité sur chaque brûleur, qui coupe l'alimentation en gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

IMPORTANT !

En cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs, fermez le bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant de rallumer.

IMPORTANT !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé.

Veillez à assurer une bonne ventilation de la pièce en maintenant ouvertes les ouvertures de ventilation naturelle ou en installant une hotte avec conduit d'évacuation.

IMPORTANT !

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en améliorant la ventilation en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe.

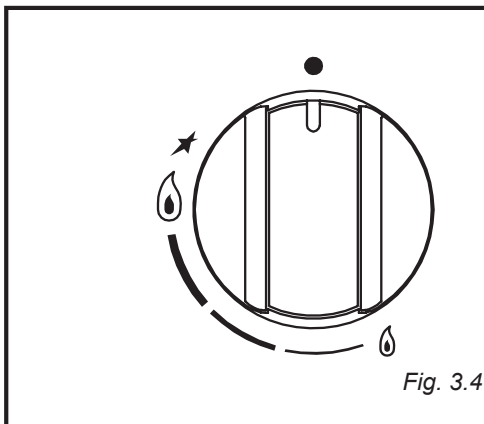
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS À GAZ

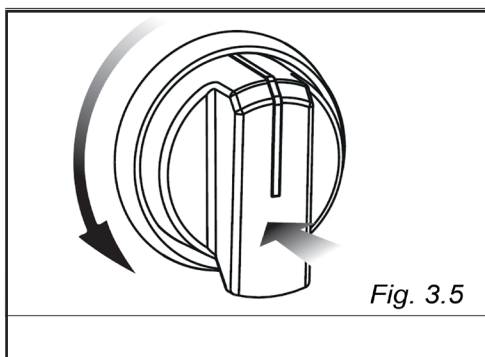
Le débit de gaz vers les brûleurs est contrôlé par un robinet-valve actionné par la manette illustrée en fig. 3.1. L'alignement des symboles imprimés sur la manette avec l'index du panneau de commande indique :

- Cercle ● robinet fermé
 - Symbole  ouverture/débit maximal
 - Symbole  ouverture minimale / débit réduit
- ✓ L'allumage électrique est intégré aux manettes des brûleurs et est identifié par le symbole ☆ (fig. 3.4).
- ✓ Le débit maximal est utilisé pour porter rapidement les liquides à ébullition, tandis que le débit minimum permet de chauffer lentement les plats ou de maintenir l'ébullition.
- ✓ Pour obtenir le débit minimum, tournez la manette en butée sur le symbole de petite flamme.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent être sélectionnées entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et le point de fermeture.

N.B. Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, tournez les boutons de commande en position fermée. Si la cuisinière n'est pas utilisée pendant plusieurs jours consécutifs, fermez également le robinet de la ligne d'alimentation en gaz.



REMARQUE : Les illustrations des manettes dans ce chapitre sont fournies à titre indicatif uniquement. Les manettes et les symboles peuvent varier.



ATTENTION : Ne pas recouvrir la table de cuisson avec du papier aluminium.

ATTENTION : Pendant le fonctionnement, la surface de travail devient très chaude au niveau des zones de cuisson. Tenez les enfants à distance.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Pour allumer l'un des brûleurs :

- Tournez le bouton du robinet de gaz dans le sens antihoraire (fig. 3.5) jusqu'à atteindre le débit maximal, appuyez et maintenez enfoncé pour activer l'allumage. En l'absence d'électricité, approchez une flamme du brûleur.
- Attendez environ dix secondes après l'allumage du brûleur avant de relâcher le bouton (temps de déclenchement de la valve).
- Réglez ensuite le robinet de gaz sur la position souhaitée. Si la flamme du brûleur s'éteint pour une quelconque raison, la valve de sécurité coupera automatiquement l'alimentation en gaz.
- Pour rétablir le fonctionnement, remettez l'interrupteur en position « OFF », attendez au moins 1 minute, puis répétez les opérations d'allumage.
- Si, en raison de conditions particulières du gaz distribué localement, l'allumage du brûleur avec le bouton en position de débit maximal est difficile, nous vous recommandons de répéter l'opération avec le bouton en position de débit minimal.

SUPPORT POUR PETITS RÉCIPIENTS

(seulement pour certains modèles)

Le brûleur auxiliaire (le plus petit) s'utilise avec ce support lorsqu'on emploie de petits récipients, afin d'éviter qu'ils ne basculent.

CHOIX DU BRÛLEUR

Le symbole sur le panneau de commande indique la correspondance entre la manette et le brûleur. En fonction du diamètre et de la capacité des casseroles utilisées, il convient également de choisir le brûleur approprié. Les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés conformément aux instructions suivantes

BRÛLEUR	MIN.	MAX.
Auxiliaire	12*cm	14 cm
Semi-rapide	16 cm	18 cm
Rapide	20 cm	22 cm
Double couronne	22 cm	26 cm

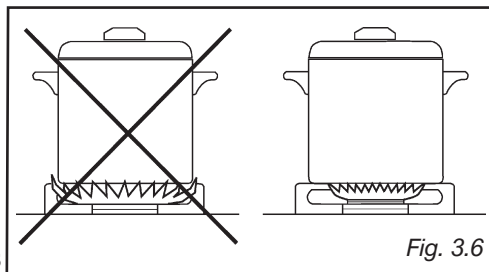
*Avec support de réduction, diamètre minimum 6 cm.

N'utilisez pas de casseroles concaves ou convexes.

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur afin de ne pas compromettre le rendement élevé des brûleurs et, par conséquent, éviter le gaspillage de combustible. Une petite casserole sur un grand brûleur ne permet pas une ébullition plus rapide, car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide dépend du fond et de la surface de la casserole (fig. 3.6).

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

ATTENTION : Assurez-vous que les casseroles sont bien centrées sur le brûleur pour une stabilité et une efficacité maximales. Vérifiez que les casseroles ne sont pas en contact avec les manettes de commande, sinon la flamme pourrait les surchauffer et les endommager de façon irréversible.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le four est équipé de :

- Résistance inférieure
- Résistance supérieure
- Résistance gril
- Résistance circulaire
- Lampe
- Ventilateur radial

REMARQUE :

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement.

Celui-ci permet de maintenir des températures basses sur les surfaces du four.

Lorsque le four est en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre en fonction de la température.

Selon le temps et la température de cuisson, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de l'appareil. La durée de fonctionnement dépend de la température de cuisson et de sa durée.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT :

Le chauffage et la cuisson dans le four multifonction s'effectuent selon les modes suivants :

- Par convection naturelle : la chaleur est produite par les résistances supérieure et inférieure.
- Par convection forcée : un ventilateur aspire l'air contenu dans le four, le

fait passer à travers les spirales d'une résistance circulaire électrique, puis le renvoie dans le four. L'air chaud, avant d'être à nouveau aspiré par le ventilateur pour répéter le cycle, enveloppe les aliments placés dans le four, assurant une cuisson rapide et uniforme en tous points. Il est possible de cuire plusieurs plats en même temps.

- Par convection semi-forcée : la chaleur produite par les résistances inférieure et supérieure est répartie dans le four grâce au ventilateur.

- Par irradiation : la chaleur est irradiée par la résistance gril à infrarouge.

- Par irradiation et ventilation : la chaleur irradiée par la résistance gril à infrarouge est répartie dans le four grâce au ventilateur.

- Par ventilation : les aliments sont décongelés à l'aide du ventilateur, sans production de chaleur.

UTILISATION DU FOUR

PREMIÈRE UTILISATION

Lors de la première utilisation des résistances électriques, afin d'éliminer toute trace de graisse, suivre la procédure suivante :

- Retirez le film de protection présent à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil, y compris sur les accessoires.
- 2.Retirez les accessoires et nettoyez le four (voir chapitre Nettoyage et Entretien).
- 3.Réglez le thermostat sur le niveau maximal (250 °C max).
- 4.Sélectionnez la fonction avec résistance supérieure et inférieure (et + ventilation si disponible).
- 5.Faites fonctionner le four dans cette configuration pendant 45 minutes.
- 6.Après 45 minutes, ouvrez la porte du four (en prenant soin de ne pas vous brûler avec l'air chaud sortant de la cavité) et attendez que le four refroidisse, puis essuyez toutes les surfaces internes avec un chiffon humide.
- 7.Ouvrez une fenêtre pour faire circuler l'air.

Remarque :

Des fumées et des odeurs peuvent se dégager pendant cette procédure en raison des matériaux isolants et des résistances. Le cas échéant, attendez que la fumée et les odeurs se soient dissipées avant d'introduire des aliments dans le four.

Après refroidissement de l'appareil, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux légèrement humide et savonneux.

Important :

Pour ouvrir la porte du four, utilisez toujours la partie centrale de la poignée.

**TRÈS IMPORTANT : Lors de l'utilisation du four, il est impératif de laisser le couvercle de la cuisinière ouvert.
(UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC COUVERCLE EN VERRE)**

MINUTERIE NUMÉRIQUE



sonnerie

1. bouton de diminution
2. bouton d'augmentation
- 2 et 3 appuyés simultanément : réglage de l'heure

Réglage de l'heure (format 24 heures)

- Après le raccordement à la source d'alimentation, l'afficheur s'allume et clignote « 0.00 ».
- Appuyez sur le bouton 1 pendant 2 secondes, l'icône point commence à clignoter. Réglez l'heure actuelle à l'aide des boutons 2 et 3. Environ 7 secondes après avoir sélectionné l'heure, les nouvelles données sont enregistrées et sauvegardées. La correction de l'heure peut être effectuée plus tard de la même manière.
- Réglage des minutes de la minuterie
- Le temps réglable varie de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.
- Appuyez sur le bouton 1 jusqu'à ce que l'icône de l'alarme commence à clignoter et que l'écran affiche « 0.00 ».
- Entrez le temps souhaité à l'aide des boutons 3 et 2. Attendez environ 7 secondes jusqu'à ce que l'icône de l'alarme devienne fixe à l'écran et que le réglage soit mémorisé.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'icône d'alarme recommence à clignoter.
- Appuyez sur 1, 2 ou 3 pour couper le signal sonore.
- Appuyez sur le bouton 1 pendant environ 2 secondes : l'icône d'alarme disparaît et l'écran affiche l'heure actuelle.

II DESCRIPTION DES FONCTIONS



**BOUTON DE
TEMPÉRATURE**



**MINUTERIE
NUMÉRIQUE**



**BOUTON DES
FONCTIONS**

Remarque : Lors de l'utilisation de la fonction **Gril** (même en combinaison avec d'autres éléments chauffants), réglez une température **MAXIMALE de 200 °C**.

	Arrêt	Le produit ne fonctionne pas dans cette position.
	Chaleur statique	La chaleur, provenant simultanément du haut et du bas, rend ce système adapté à la cuisson de certains types d'aliments. La cuisson traditionnelle, également appelée statique, convient à la cuisson d'un seul plat à la fois. Idéale pour tout type de rôti, pain, gâteaux fourrés, elle est toutefois particulièrement adaptée aux viandes grasses comme l'oie et le canard.
	Résistance inférieure (sole)	La chaleur provenant uniquement du bas est utilisée pour compléter la cuisson des aliments nécessitant une température de base plus élevée, sans en altérer le brunissage. Idéale pour les tartes sucrées ou salées, les tourtes et les pizzas.
	Voûte + Gril (max. 200°C)	Cette fonction combine la cuisson par le haut et le gril. Elle est principalement utilisée pour griller les aliments, c'est-à-dire les cuire à très haute température pendant un temps très limité. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier de la viande, mais aussi du poisson et des légumes. Recommandée pour : une action de grillage intense pour griller, faire dorer, gratiner, rôtir, etc.
	Top heater +Grill+Fan (max. 200°C)	Cette fonction utilise le gril, la résistance supérieure et le ventilateur pour répartir la chaleur de manière homogène. Elle est idéale pour griller rapidement de grandes quantités de viande, de poisson ou de légumes, en faisant dorer l'extérieur tout en conservant les sucs à l'intérieur. Convient également pour gratiner et rôtir.

II DESCRIPTION DES FONCTIONS

	Chaleur statique + ventilation	La combinaison de la cuisson ventilée et traditionnelle permet de cuire rapidement et efficacement différents aliments sur plusieurs niveaux. Idéale pour les aliments volumineux nécessitant une cuisson intense. Recommandée pour : les aliments de volume et de quantité importants nécessitant le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur ; par exemple : rôtis roulés, dinde, gigots, tourtes, etc.
	Chaleur tournante (résistance circulaire + ventilation)	La combinaison du ventilateur et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière de la cavité de cuisson) permet de cuire différents aliments sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils nécessitent la même température et le même type de cuisson. La circulation de l'air chaud garantit une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Recommandée pour : les aliments devant être bien cuits à l'extérieur et tendres ou rosés à l'intérieur ; par exemple : lasagnes, agneau, rôti de bœuf, poisson entier, etc.
	Décongélation	Seuls le ventilateur et la lumière intérieure du four sont allumés, sans chauffage. Cette fonction permet de décongeler les aliments surgelés. Il est conseillé de retirer les aliments de leur emballage et de les placer dans un récipient sans couvercle, sur la première grille du four. Évitez de superposer plusieurs aliments les uns sur les autres.
	Éco (chaleur tournante)	Cette fonction est conçue pour optimiser les performances du four tout en réalisant des économies d'énergie significatives. Bien que le préchauffage soit rapide, les temps de cuisson sont plus longs que dans les modes traditionnels. Pendant la cuisson, la lumière reste éteinte, ce qui permet d'optimiser davantage la consommation d'énergie. Les températures peuvent être réglées entre 50 et 250 degrés. Il est recommandé de ne pas utiliser ce mode pour cuire de grandes portions d'aliments. Recommandée pour : la préparation de plats précuits ou surgelés et pour la cuisson de petites portions.

II DESCRIPTION DES FONCTIONS

	Air Fry (Voûte + résistance circulaire + ventilation)	La fonction Air Fry est conçue pour cuire une large gamme d'aliments en les rendant irrésistiblement croustillants, légers et savoureux, le tout sans ajout de matière grasse. Chauffage rapide / Booster Cette fonction peut également être utilisée pour préchauffer rapidement le four ou pour finaliser la cuisson d'un plat en lui donnant un brunissement appétissant en surface.
	pizza (Sole + résistance circulaire + ventilation)	La fonction PIZZA est conçue pour garantir d'excellents résultats lors de la préparation de pizzas, de pain et bien plus encore. En l'activant, vous obtenez une pizza à la croûte croustillante et au centre moelleux. Cette fonction ne se limite pas à la pizza : elle est également idéale pour le pain et autres pâtes. Pour de meilleurs résultats, combinez la fonction pizza avec la pierre à pâtisserie (accessoire Baking Stone). Recommandée pour : pizza, pain, focaccias, quiches et tartes.
	Hydro Clean (Sole + ventilation)	La fonction Hydro Clean utilise la puissance de la vapeur pour dissoudre naturellement les graisses et les résidus de cuisson, sans recours à des produits chimiques. Il s'agit d'une solution écologique qui assainit le four en profondeur, réduisant l'effort et rendant le nettoyage rapide et facile, pour une cuisson sûre et durable à chaque utilisation. (voir section Nettoyage en mode Hydro Clean)

II DESCRIPTION DES FONCTIONS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Le four est conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 220–240 V et 50/60 Hz.

Lire attentivement la plaque signalétique avant l'installation.

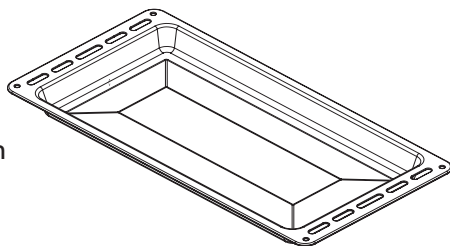
Résistance supérieure	1200 W
Résistance inférieure	1500 W
Grill	1800 W
Ventilateur de refroidissement	20 W
Lampe du four	80 W
Résistance circulaire	1500 W
Ventilateur radial	22 W
Tournebroche	6 W
Statique	2700 W
Gril + Tournebroche	1950 W

ACCESSOIRES DISPONIBLES

Lèche-frite haute H = 50 mm

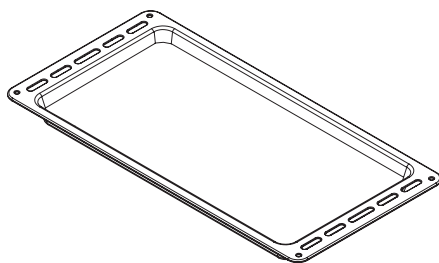
Plaque de cuisson idéale pour un brunissage uniforme du fond, parfaite pour les biscuits et les pâtisseries grâce à son design plat et peu profond.

Elle peut également être utilisée pour recueillir les résidus alimentaires tombant de la grille placée au-dessus.



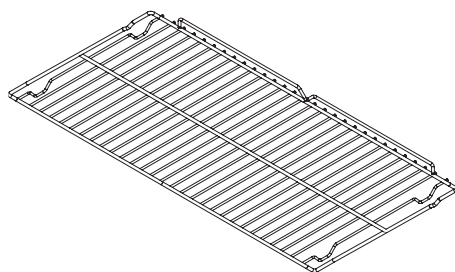
Lèche-frite basse H = 25 mm

Utile pour recueillir la graisse des aliments placés sur la grille au-dessus, ou pour cuire des plats nécessitant l'ajout de liquides, comme des ragoûts ou des rôtis.



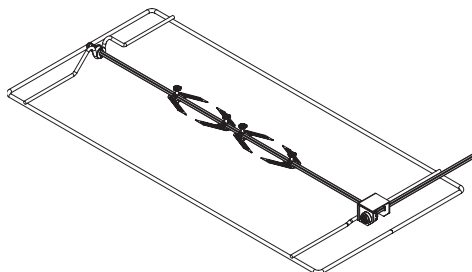
Grille

Étagère amovible et réglable servant à supporter les récipients pendant la cuisson. Peut être utilisée pour maintenir assiettes et plats à différentes hauteurs selon les besoins de préparation.

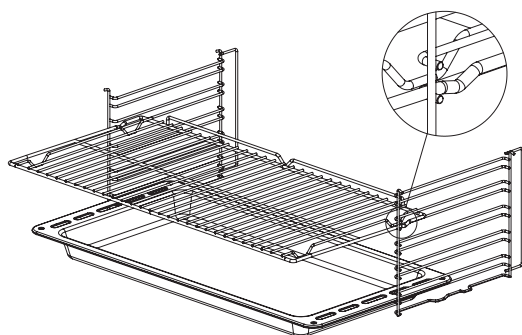


Tournebroche

Broche rotative, utile pour rôtir uniformément de grandes pièces de viande, de la volaille ou des poissons entiers.



Utilisation des accessoires



Les grilles et les plaques doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à butée.

Les dispositifs de sécurité mécaniques empêchant le retrait accidentel de la grille doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière du four. Les grilles et les plaques doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'à butée.

Les dispositifs de sécurité mécaniques empêchant le retrait accidentel de la grille doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière du four.

Tournebroche

Attendez que le tournebroche ait suffisamment refroidi avant de fixer la poignée en plastique afin d'éviter toute déformation.

Placez la poignée à l'extrémité filetée et fixez-la en tournant dans le sens horaire. Utilisez la poignée en plastique fournie pour soulever et déplacer le tournebroche.

AVERTISSEMENT : La poignée en plastique est uniquement destinée à faciliter la manipulation du tournebroche par l'utilisateur (Fig.A). Ne laissez jamais la poignée à l'intérieur du four lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Les objets inflammables placés dans la cavité du four peuvent prendre feu.

Ne touchez le tournebroche et les autres accessoires chauds qu'avec une protection adaptée pour les mains.

La poignée en plastique n'est pas un dispositif de protection contre les brûlures.

La poignée en plastique du tournebroche n'est pas résistante aux températures supérieures à 180 °C.

Certains modèles ne sont pas équipés d'un tournebroche.

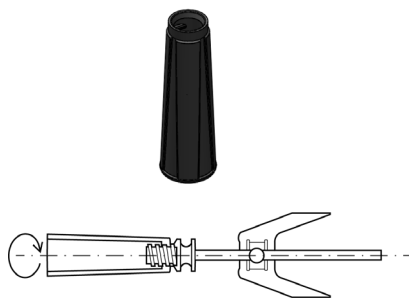


fig. A

Panneaux Catalytiques – Configuration et Utilisation

Ce four est équipé de panneaux catalytiques autonettoyants installés sur les parois internes. Lors de la cuisson, ces panneaux absorbent et décomposent les graisses grâce à la chaleur générée par le four, contribuant ainsi à maintenir l'intérieur plus propre.

Utilisation courante

Dans des conditions normales d'utilisation, aucun nettoyage manuel des panneaux catalytiques n'est nécessaire.

Quand régénérer

Si le four est souvent utilisé à basse température ou en cas de salissures importantes, un cycle de régénération est recommandé afin de restaurer l'efficacité nettoyante des panneaux.

Procédure de régénération

Retirez tous les accessoires du four.

Sélectionnez une fonction Chaleur tournante ou Cuisson traditionnelle et réglez la température au maximum (jusqu'à 250 °C).

Laissez le four fonctionner pendant environ 60 minutes.

Une fois le four complètement refroidi, essuyez les résidus éventuels au fond de la cavité à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES

Pendant le cycle de régénération et immédiatement après, les surfaces internes et les parties métalliques du four atteignent des températures élevées.

Attendez toujours que le four ait complètement refroidi avant d'effectuer tout nettoyage à l'intérieur de la cavité.

IMPORTANT !

Pour éviter d'endommager de manière irréversible le revêtement catalytique :
NE PAS utiliser de produits chimiques, dégraissants ou sprays pour fours sur les panneaux catalytiques

NE PAS utiliser d'éponges abrasives, de laine d'acier ni d'ustensiles tranchants

NE PAS laver les panneaux au lave-vaisselle

NE PAS nettoyer les panneaux avec de l'eau ou de l'eau savonneuse

Lors du nettoyage des autres surfaces du four, protégez les panneaux catalytiques de tout contact accidentel avec des produits de nettoyage.

Remarque : un changement de couleur léger des panneaux au fil du temps est normal et n'altère pas leur fonctionnement. Les panneaux catalytiques sont soumis à l'usure ; après une utilisation prolongée (environ 300 à 400 heures de fonctionnement), il est recommandé de les remplacer par des pièces de rechange d'origine.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR LA CUISSON AU FOUR

- Pour de meilleurs résultats, faites cuire les aliments sur une seule grille en laissant un espace d'au moins 2,5 à 3 cm entre les ustensiles et les parois du four. Utilisez une grille lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson au four.
- Utilisez des récipients de cuisson en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en céramique ou d'autres ustensiles adaptés à la cuisson au four.
- Lors de l'utilisation de récipients en verre résistant à la chaleur, réduisez la température recommandée de 15 °C.
- Utilisez des plaques de cuisson avec ou sans rebords, ou des moules adaptés au four. Les moules de couleur foncée ou avec un revêtement antiadhésif cuisent plus rapidement et favorisent une coloration plus intense. Les moules isolants prolongent légèrement le temps de cuisson pour la plupart des aliments.
- Ne recouvrez pas les parties du four avec du papier aluminium ou des barquettes jetables en aluminium. L'aluminium est un très bon isolant thermique, ce qui entraînerait une accumulation de chaleur sous celui-ci. Cela pourrait altérer la cuisson et

endommager la finition du four.

- Évitez d'utiliser la porte ouverte comme support pour poser les plats.
- Augmenter la température ne réduit pas les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et insuffisamment à l'intérieur).
- Si la cuisson dure plus de 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin du temps prévu et profitez de la chaleur résiduelle (économie d'énergie).

REMARQUE !

L'aluminium est un matériau qui se corrode facilement s'il entre en contact direct avec des acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés lors de la cuisson (par exemple : vinaigre, citron, etc.). Il est donc recommandé de ne jamais placer les aliments directement sur les accessoires en aluminium ou en émail, mais d'utiliser systématiquement du papier cuisson adapté.

Conseils et techniques pour la cuisson à chaleur tournante

- Réduisez la température indiquée pour une cuisson statique de 15 °C.
- Pour de meilleurs résultats, les plats doivent être cuits sans couvercle et dans des plats à bords bas, afin de maximiser la circulation de l'air.
- Utilisez de préférence des plaques en aluminium poli, sauf indication

contraire.

- Il est possible d'utiliser des récipients en verre résistant à la chaleur ou en céramique. Dans ce cas, réduisez encore la température de 15 °C, soit 30 °C au total par rapport à une cuisson statique.
- Des plaques en métal foncé peuvent également être utilisées, mais sachez que les aliments brunissent plus rapidement avec ce type de matériau.
- Le nombre de grilles à utiliser dépend de la hauteur des aliments à cuire.
- La cuisson ventilée est particulièrement adaptée aux rôtis, qui cuisent de manière homogène et efficace
- Ne tentez pas d'adapter à la chaleur tournante les recettes telles que les crèmes, quiches, tartes à la citrouille ou cheesecakes, qui ne bénéficient pas de ce type de chaleur. Pour ces préparations, utilisez le mode de cuisson statique traditionnel.

Aliments adaptés à la cuisson à chaleur tournante :

Apéritifs

Biscuits

Gâteaux marbrés / gâteaux au café

Petits gâteaux (dolcetti) – (2 à 4 niveaux)

Pain à la levure fraîche

Choux à la crème (bignè)

Muffins

Ragoûts et entrées chaudes

Produits de boulangerie (positions de grille 1, 2, 3)

Préparations aérées (soufflés, desserts avec meringue sur le dessus, génoise « Paradise », gâteau chiffon)

Astuces pour des recettes simples et rapides

Conversion de la CUISSON STATIQUE à la CUISSON VENTILÉE :

Réduisez la température de 15 °C.

Conservez le même temps de cuisson que pour le mode statique si celui-ci est inférieur à 10–15 minutes.

Pour les cuissons inférieures à 30 minutes, commencez à vérifier la cuisson 5 minutes plus tôt que le temps indiqué dans la recette.

Si la cuisson dure plus de 40–45 minutes, réduisez le temps de cuisson de 25 %.

Astuces et conseils pour la cuisson à chaleur tournante

- Ne préchauffez pas le four pour la cuisson à chaleur tournante. Faites cuire dans un plat à four à bords bas, sans couvercle
- Pour cuire des poulets ou dindes entiers, repliez les ailes derrière le dos et ficelez les pattes (sans trop serrer) à l'aide de ficelle de cuisine.
- Utilisez la lèchefrite double pour les cuissons ouvertes (sans couvercle).
- Utilisez une sonde de température ou un thermomètre à viande pour contrôler la température interne en fin de cuisson.
- Pour vérifier la cuisson des viandes

CONSEILS DE CUISSON

ou volailles, insérez le thermomètre à un autre endroit de la pièce à cuire.

- Les grosses volailles peuvent nécessiter d'être partiellement recouvertes de papier aluminium (et éventuellement dorées à la poêle) pendant la cuisson afin d'éviter un brunissement excessif.

Astuces pour des recettes simples et rapides

Conversion de la CUISSON BASSE STATIQUE à la CUISSON RÔTIE VENTILÉE:

- Il n'est pas nécessaire de baisser la température. Les rôtis, grosses pièces de viande et volailles cuisent en général avec 10 à 20 % de temps en moins.
- Vérifiez la cuisson à l'avance. Les ragoûts ou plats braisés couverts cuits en mode ventilé nécessitent un temps de cuisson équivalent.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, la température interne minimale pour la volaille farcie est de 75 °C.
- Après avoir retiré le plat du four, recouvrez-le de papier aluminium pendant 10 à 15 minutes avant de le découper, si nécessaire. Cela permet d'augmenter la température interne de 3 à 6 °C (5 à 10 °F).
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et dépendent également de l'épaisseur et de la température initiale de la viande.

Conseils et techniques pour la cuisson au gril ventilé

- Placez la grille à la hauteur souhaitée avant d'allumer le four.
- Utilisez le mode Gril ventilé porte fermée.
- Ne préchauffez pas le four. Utilisez la lèchefrite double.
- Retournez les viandes à mi-cuisson (voir tableau du gril ventilé).
- Les temps de cuisson au gril standard ou ventilé sont approximatifs et peuvent légèrement varier en fonction de l'épaisseur et de la température de la viande au départ.

Conseils et techniques pour la cuisson au rôtissage

Le rôtissage consiste à cuire les aliments par air chaud. Les éléments chauffants supérieur et inférieur du four sont activés pour chauffer l'air, sans utilisation de ventilateur. Suivez la recette ou les instructions des plats précuits concernant la température, le temps de cuisson et la position de la grille. La durée de cuisson d'un rôti varie selon la température des ingrédients, ainsi que la taille, la forme et le matériau des ustensiles de cuisson utilisés.

- Le rôti reste plus juteux lorsqu'il est cuit dans un plat couvert, tandis qu'il devient plus croustillant en cuisson à découvert.
- Les viandes blanches, la volaille et le poisson nécessitent généralement

des températures moyennes (inférieures à 200 °C).

- La cuisson saignante des viandes rouges demande des températures élevées (supérieures à 200 °C) et des temps de cuisson courts.
 - Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et assaisonnez la viande.
- Problèmes courants et solutions :
- Le rôti est trop dur ? La prochaine fois, laissez la viande murer plus longtemps avant cuisson.
 - Le rôti est trop foncé dessus ou dessous ? La prochaine fois, changez la hauteur de cuisson, réduisez la température et prolongez le temps de cuisson.
 - Le rôti n'est pas assez cuit ? Découpez-le en tranches, placez-le dans un plat avec son jus et terminez la cuisson.

Conseils pour la cuisson de la viande

Les temps de cuisson varient en fonction de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des préférences du consommateur. Retournez la viande pour qu'elle dore uniformément des deux côtés. Utilisez un thermomètre à viande pour les rôtis, ou appuyez légèrement avec une cuillère sur la surface du rôti : Si la viande est ferme, elle est cuite. Si elle reste souple, prolongez la cuisson de quelques minutes.

Conseils pour la cuisson des gâteaux, biscuits et pains

- Utilisez de préférence des moules en métal foncé : ils favorisent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Pour vérifier si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, plantez un cure-dents dans la partie la plus haute. Si aucune pâte n'y adhère, le gâteau est cuit.
- Réglages et ajustements selon le résultat obtenu : Si le gâteau s'affaisse à la cuisson : lors de la prochaine cuisson, réduisez la température d'environ 10 °C et prolongez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop sec : percez-le de petits trous avec un cure-dents et versez quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool. La fois suivante, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop foncé : placez-le plus bas dans le four, réduisez la température et prolongez la cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé : retirez la partie brûlée et saupoudrez de sucre ou décorez avec de la crème, de la confiture, de la chantilly, etc.
- Si le dessous du gâteau est trop foncé : placez-le plus haut dans le four et réduisez la température.
- Si le pain ou le gâteau est bien cuit à l'extérieur mais cru à l'intérieur : la prochaine fois, réduisez la quantité

CONSEILS DE CUISSON

de liquide, baissez la température et allongez le temps de cuisson.

- Si le gâteau colle au moule : détachez-le délicatement avec un couteau, recouvrez-le d'un chiffon humide puis retournez le moule. Lors de la prochaine cuisson, beurrez bien le moule et saupoudrez-le de farine ou de chapelure.
- Si les biscuits collent à la plaque : remettez la plaque au four quelques instants et décollez les biscuits avant qu'ils ne refroidissent. La prochaine fois, utilisez du papier cuisson pour éviter ce désagrément.

Conseils pour la cuisson sur deux niveaux :

- Il est recommandé d'utiliser deux grilles.
- Pour faciliter la circulation de l'air, placez les moules/plaques au centre des grilles et veillez à ce que leur largeur/diamètre ne dépasse pas 30 cm.
- Disposez les grilles de manière à laisser un niveau vide entre les deux. En fonction du type d'aliments et de la quantité totale dans la cavité, la cuisson sur deux niveaux peut nécessiter quelques minutes de plus que sur un seul niveau.
- Les fonctions recommandées pour la cuisson sur deux niveaux sont : THERMO-VENTILÉE et THERMO-VENTILÉE BAS.

Conseils pour la décongélation et la levée

- Placez les aliments surgelés non emballés dans un récipient sans couvercle, sur la première grille du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler de la viande, utilisez une grille placée au deuxième niveau et une plaque de cuisson en dessous (au premier niveau), afin que les aliments ne soient pas en contact avec le liquide de décongélation.
- Les parties les plus délicates peuvent être recouvertes de papier aluminium.
- Pour favoriser une bonne levée, placez un récipient d'eau dans le bas du four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures indiquées sont données à titre indicatif, car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments. Il est recommandé d'utiliser des plats adaptés à la cuisson au four et d'ajuster la température du four si nécessaire en cours de cuisson.

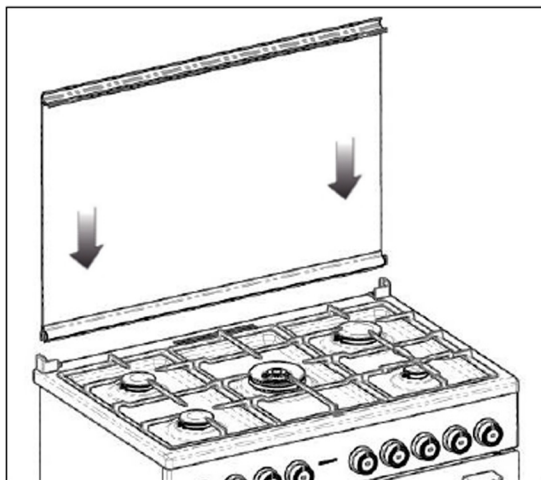
ALIMENT Température

Lasagnes 220 °C
Pâtes au four 220 °C
Pizza aux anchois 225 °C
Pommes de terre au lait 200 °C
Tomates farcies 225 °C
Soufflé au fromage 200 °C
Soufflé de pommes de terre 200 °C
Rôti de veau 200 °C
Côtelettes de veau au gril 225 °C
Blancs de poulet à la tomate 200 °C
Poulet grillé – poulet rôti 220 °C
Boulettes de bœuf 200 °C
Pain de viande de veau 200 °C
Rôti de bœuf 220 °C
Filets de sole 200 °C
Merlu aux herbes 200 °C
Gâteau type “donut” 180 °C
Tarte aux prunes 200 °C
Tarte à la confiture 225 °C
Génoise 225 °C
Pâtisseries 200 °C
Gâteau Margherita 220 °C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU COUVERCLE EN VERRE (POUR MODÈLES AVEC COUVERCLE EN VERRE UNIQUEMENT)

Pour le nettoyage, le couvercle peut être facilement retiré en le faisant coulisser vers le haut après l'avoir ouvert complètement. Si les charnières ont été retirées, remplacez-les correctement dans leur logement.



ATTENTION!!

Ne refermez pas le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont en fonctionnement ou encore chauds, ou lorsque le four est en marche ou encore chaud. Ne posez pas de casseroles chaudes ni d'objets lourds sur le couvercle en verre. Essuyez tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.



CONSEILS POUR L'UTILISATEUR

- Avant tout nettoyage, débranchez la cuisinière du réseau électrique et attendez qu'elle ait complètement refroidi.
- En cas d'absence prolongée, il est recommandé de fermer le robinet de gaz ou celui de la bouteille. Vérifiez régulièrement que le tuyau reliant la bouteille ou la conduite de gaz à l'appareil est en bon état et remplacez-le en cas d'anomalie.
- Si un robinet est bloqué, ne forcez pas et faites appel au Service d'Assistance Technique.
- Il est préférable de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, notamment pour les pièces émaillées.
- Évitez de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.) sur les surfaces.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acides.
- Important : nous recommandons l'usage de gants de protection et de vêtements appropriés lors du nettoyage et de la manipulation des éléments de l'appareil.
- **IMPORTANT :** Évitez l'utilisation de produits abrasifs (ex. : certains types d'éponges) ou agressifs (ex. : soude caustique, détergents contenant des substances corrosives), qui pourraient endommager les surfaces de façon irréversible.

PIÈCES ÉMAILLÉES

- Toutes les pièces émaillées, y compris les grilles de sol, doivent être

lavées à l'eau savonneuse ou avec d'autres produits non abrasifs.

Séchez de préférence à l'aide d'un chiffon doux.

- Les substances acides telles que le jus de citron, les conserves de tomate, le vinaigre, etc., si elles restent trop longtemps sur la surface, peuvent altérer l'émail et le rendre mat.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE, ALUMINIUM ET PEINTES

Nettoyez avec un produit adapté. Séchez toujours soigneusement.

IMPORTANT : le nettoyage de ces surfaces doit être effectué avec beaucoup de précaution pour éviter rayures et abrasions.

Nous recommandons l'utilisation d'un chiffon doux et de savon neutre, et jamais de produits contenant des substances abrasives

Remarque : l'usage prolongé peut provoquer un changement de couleur des brûleurs par rapport à leur aspect d'origine, en raison des températures élevées.

Important : le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par l'utilisation de produits inadaptés pour le nettoyage de l'appareil.

Avertissement :

L'appareil devient très chaud au niveau des zones de cuisson pendant son fonctionnement.

Tenez les enfants à distance.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur, car l'humidité pourrait pénétrer dans l'appareil et compromettre sa sécurité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de détergents très abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer les plaques vitrocéramiques (modèles avec table vitrocéramique), la vitre de la porte du four ou le couvercle en verre (modèles avec couvercle en verre), car cela pourrait rayer la surface et entraîner un bris du verre.

ROBINETS À GAZ

Évitez que des produits de nettoyage entrent en contact avec les robinets. La lubrification périodique des robinets à gaz doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. En cas de dysfonctionnement des robinets à gaz, contactez le Service Après-Vente.

CAVITÉ DU FOUR

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi.

La cavité doit être nettoyée avec un détergent doux et de l'eau chaude.

Des produits spécifiques pour le nettoyage intérieur du four peuvent être utilisés uniquement après avoir lu attentivement les avertissements et recommandations du fabricant, et après test sur une petite zone de la cavité. N'utilisez pas de détergents abrasifs, ni de tampons à récurer ou d'éponges abrasives.

Avant chaque cycle de nettoyage, retirez tous les accessoires, y compris les grilles latérales.

Nettoyez soigneusement le four avec du savon et de l'eau, puis rincez abondamment.

Faites chauffer le four pendant environ 20 minutes à température maximale : cela permettra d'éliminer les résidus de graisse susceptibles de dégager des odeurs désagréables pendant la cuisson.

REMARQUE :

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par des produits chimiques ou abrasifs utilisés pour le nettoyage.

Attendez que le four ait refroidi et faites particulièrement attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la cavité.

NETTOYAGE AVEC HYDRO CLEAN

La fonction Hydro Clean peut être utilisée pour faciliter le nettoyage du four en utilisant la vapeur pour décoller les graisses et les résidus alimentaires.



Avant de lancer le cycle Hydro Clean :

- Assurez-vous que le four est froid.
- Retirez tous les accessoires de la cavité du four.
- Éliminez les gros résidus alimentaires ou les débordements laissés par les cuissons précédentes.
- À l'aide d'un pulvérisateur, vaporisez une solution d'eau et de détergent neutre sur les parois internes de la cavité du four.
- Si l'appareil est équipé de panneaux catalytiques, **N'UTILISEZ AUCUN DÉTERGENT**, même neutre.

Pour effectuer le nettoyage Hydro Clean :

- Placez une plaque de cuisson (lèchefrite) sur la grille inférieure et versez-y entre 200 et 250 ml d'eau maximum.
- Sélectionnez le mode Hydro Clean et réglez la température entre 90 °C et 100 °C.
- Sur certains modèles, le système HYDRO CLEAN est automatique et auto-régulé : le cycle de nettoyage se termine automatiquement à la fin du temps programmé.
- Sur les modèles électromécaniques, une fois la température atteinte (étape 2), le four doit fonctionner pendant 30 à 35 minutes maximum, et pas davantage.
- À la fin du cycle, éteignez le four et ouvrez la porte pour laisser s'échapper la vapeur.
- Une fois le four refroidi, nettoyez la cavité avec un chiffon propre pour éliminer les salissures et résidus restants.

Pour préserver les composants internes de l'appareil, il est recommandé d'utiliser le cycle Hydro Clean avec précaution et d'éviter une utilisation excessive.

Hydro Clean est une aide utile pour le nettoyage de l'appareil : utilisez-la avec parcimonie en cas de salissures légères, en gardant à l'esprit que le nettoyage manuel reste indispensable pour garantir la durabilité de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RETRAIT DES GUIDES TÉLESCOPIQUES (SI PRÉSENTS)

Tournez la grille et utilisez votre doigt (ne pas utiliser de tournevis) pour appuyer sur le loquet des deux côtés afin de retirer les guides télescopiques. Poussez le guide télescopique pour le détacher de la grille latérale.

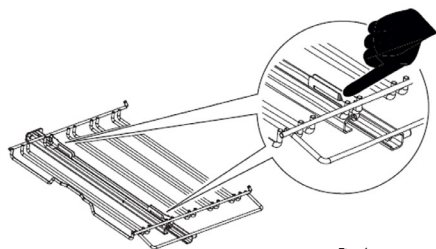


Fig. 4

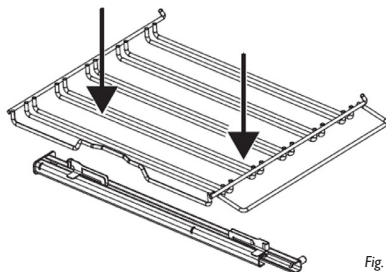


Fig. 5

MONTAGE ET DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

Fixez les grilles latérales dans les orifices situés sur les parois de la cavité du four. Faites glisser la grille et la lèchefrite entre les guides des grilles latérales comme indiqué à la figure 6.

La grille doit être installée de façon à ce que le dispositif de sécurité, empêchant son retrait accidentel, soit orienté vers l'intérieur du four ; la barre transversale arrière doit également être tournée vers l'intérieur de la cavité.

La lèchefrite doit être installée de manière à ce que le dispositif de sécurité soit lui aussi orienté vers l'intérieur du four. Le démontage s'effectue dans l'ordre inverse.

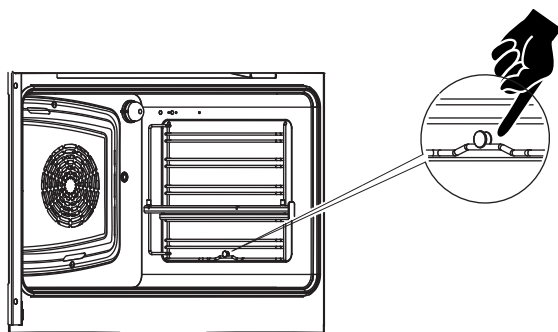


Fig. 6

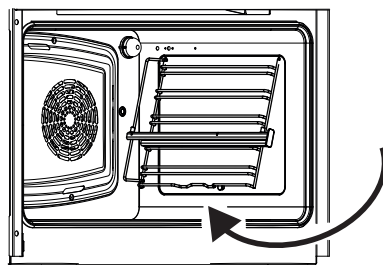


Fig. 6/A

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour un nettoyage en profondeur, il est recommandé de retirer la porte et de la poser sur un chiffon.

La porte du four peut être facilement démontée en procédant comme suit :

Ouvrez complètement la porte.

Relevez les deux leviers indiqués à la figure 7.

Refermez la porte jusqu'au premier cran d'arrêt, déterminé par les deux leviers précédemment relevés.

Soulevez la porte vers le haut et retirez-la du four, comme illustré à la figure 8. Pour remonter la porte, insérez les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis ramenez les deux leviers en position de fermeture.

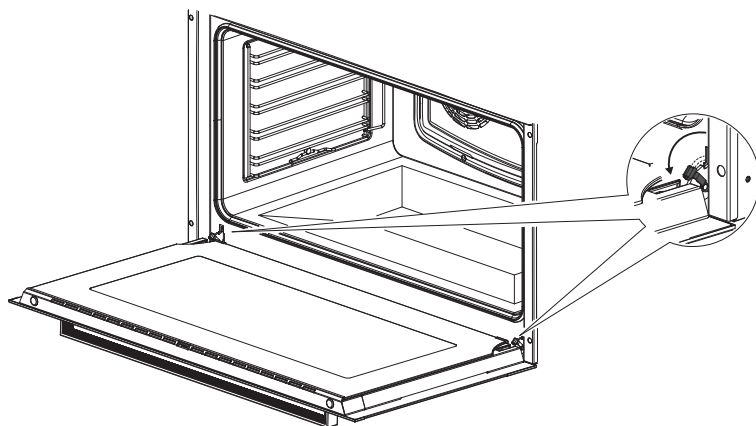


Fig. 7

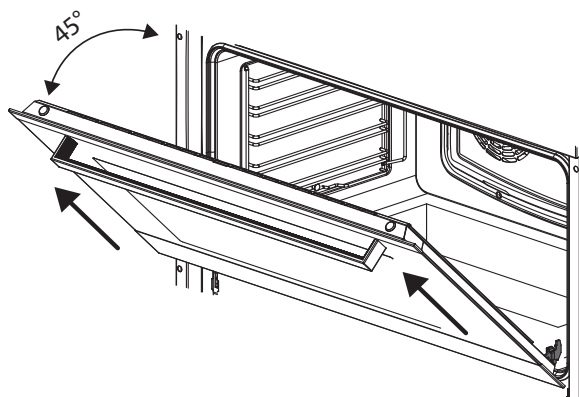


Fig. 8

NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE

Pour nettoyer l'intérieur des deux vitres de la porte, dévissez les deux vis situées en haut de la porte (figure 9) et retirez délicatement la vitre. Pour remonter la vitre, faites-la glisser vers le bas jusqu'à la base de la paroi, remettez en place le support de verrouillage de la vitre et revissez les deux vis.

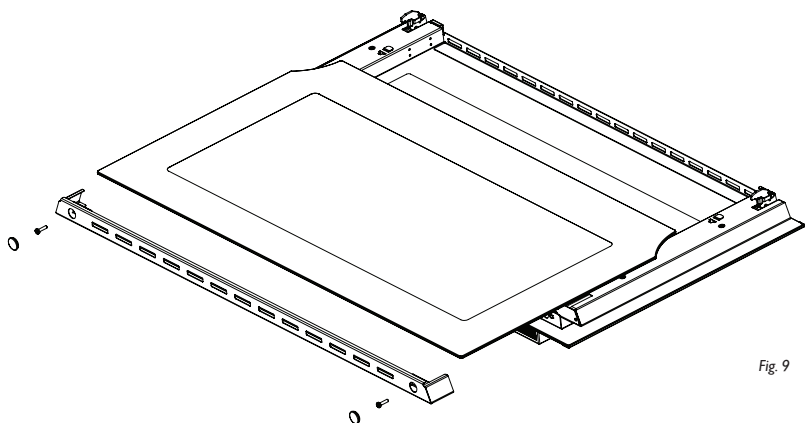


Fig. 9

NETTOYAGE DE LA TROISIÈME VITRE

Certains fours sont équipés d'une troisième vitre, située entre la vitre extérieure et la vitre intérieure.

Une fois la vitre intérieure retirée, il est possible de retirer la troisième vitre de la même manière, en suivant le sens des flèches (figure 10).

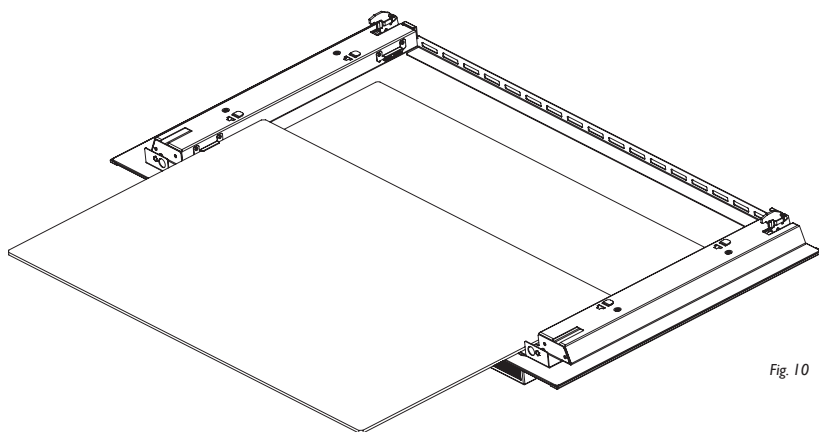
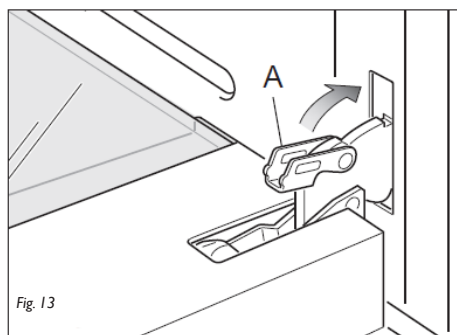
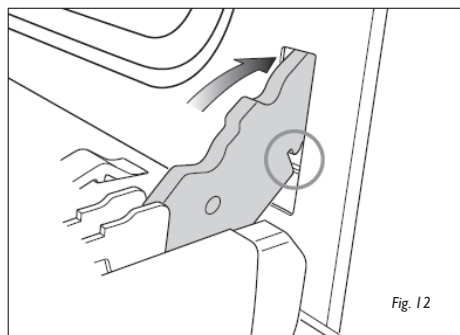
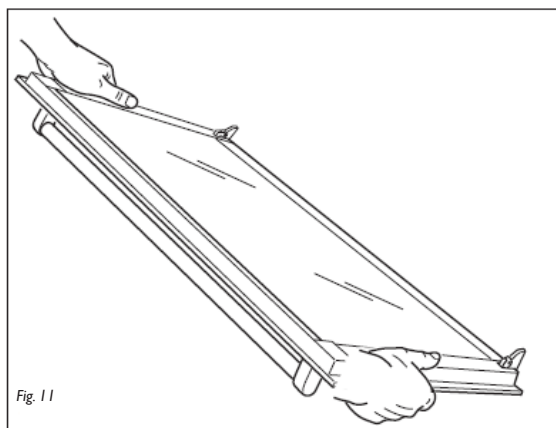


Fig. 10

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

- Tenez fermement la porte (figure 11).
- Insérez les crochets des charnières (gauche et droite) dans leurs logements ; assurez-vous que l'encoche est bien engagée dans la fente (figure 12).
- Ouvrez complètement la porte du four.
- Refermez les leviers "A" situés sur les charnières gauche et droite (figure 13).
- Fermez délicatement la porte du four et assurez-vous qu'elle s'ouvre et se ferme correctement.



REPLACEMENT DES LAMPES DU FOUR

Lampes carrées

ATTENTION :

Débranchez d'abord l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Pour éviter d'endommager le four, placez un chiffon dans la cavité avant toute intervention.

- Retirez la grille latérale (voir figure 6).
- Prenez un tournevis et faites levier sous le couvercle en verre de la lampe (figure 14).
- Saisissez l'ampoule et tirez-la délicatement vers le bas.
- Remplacez-la par une ampoule neuve (voir caractéristiques ci-dessous).
- Remontez le couvercle en verre et retirez le chiffon de la cavité
- Reconnectez l'appareil au réseau électrique.

Caractéristiques des lampes carrées

Puissance : 25 W

Type : halogène G9

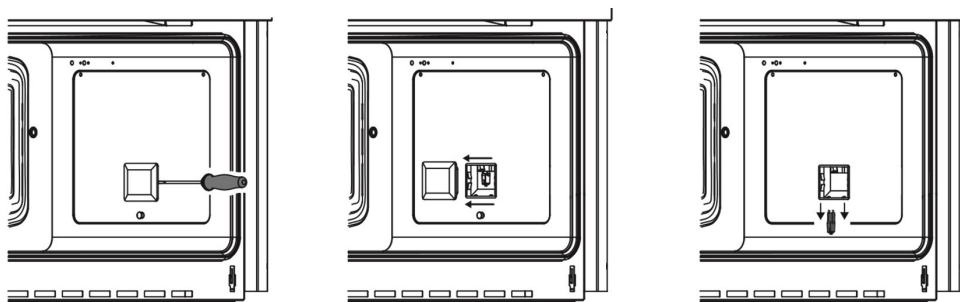


Fig. 14

Lampes rondes

ATTENTION :

Débranchez d'abord l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Pour éviter d'endommager le four, placez un chiffon dans la cavité avant toute intervention.

- Dévissez la protection en verre de la lampe (figure 15).
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une neuve (voir spécifications ci-dessous).
- Remontez le couvercle en verre et retirez le chiffon.
- Reconnectez l'appareil au secteur.

Round lights features

- power 25W
- G9 alogen

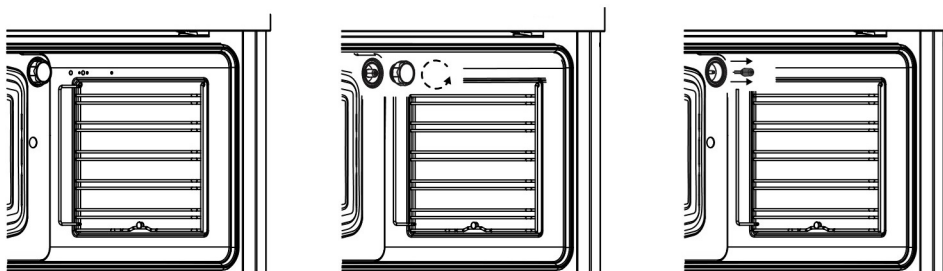


Fig. 15

TIROIR CHAUFFANT

Vous pouvez accéder au tiroir chauffant en ouvrant le panneau rabattable (fig. 16–16.1).

Ne placez pas d'objets facilement inflammables dans le four ou dans le tiroir chauffant

(papier fin, coton, soie, nylon et matériaux similaires).

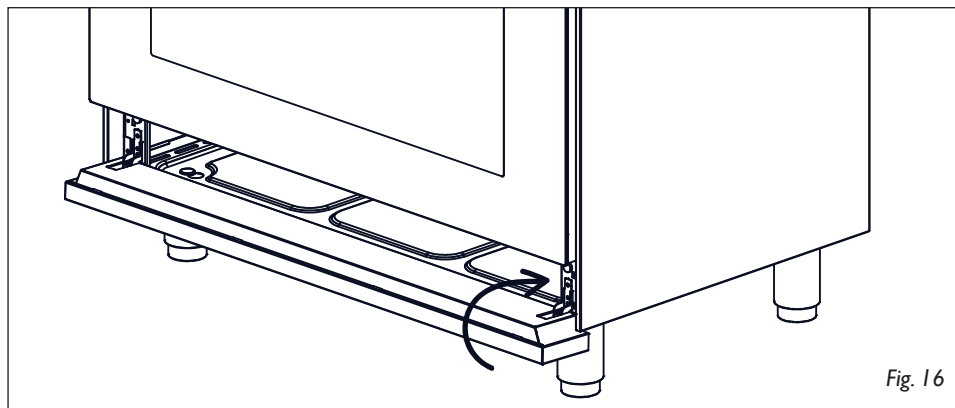


Fig. 16

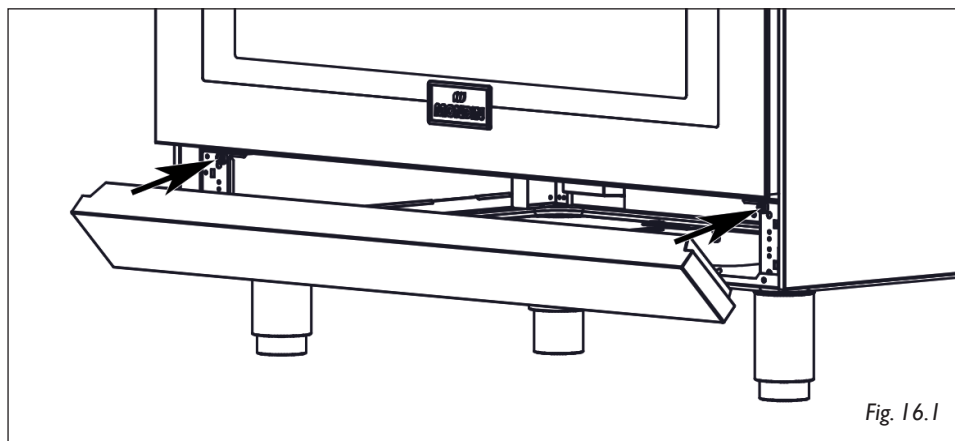


Fig. 16.1

BRÛLEURS ET GRILLES

Ces éléments doivent être nettoyés à l'aide d'une éponge, d'eau savonneuse ou d'autres produits adaptés non abrasifs. Séchez avec un chiffon doux.

Avertissement : ne pas laver au lave-vaisselle.

Après chaque nettoyage ou lavage, vérifiez que le répartiteur de flamme des brûleurs a bien été séché, ainsi que les brûleurs eux-mêmes, et qu'ils sont correctement repositionnés.

Il est absolument essentiel de vérifier la bonne position du répartiteur de flamme, car un mauvais positionnement peut provoquer des dysfonctionnements graves.

Vérifiez que l'électrode "S" (fig. 17) est toujours bien nettoyée pour permettre une étincelle d'allumage régulière.

Vérifiez que la sonde "T" (fig. 17), située près de chaque brûleur, est également toujours propre pour assurer le bon fonctionnement de la valve de sécurité.

La sonde et l'allumeur doivent être nettoyés avec grand soin.

Remarque : pour éviter d'endommager le système d'allumage, n'utilisez pas l'allumage si les brûleurs ne sont pas en place.

POSITIONNEMENT CORRECT DES BRÛLEURS AUXILIAIRE, SE-MI-RAPIDE ET RAPIDE

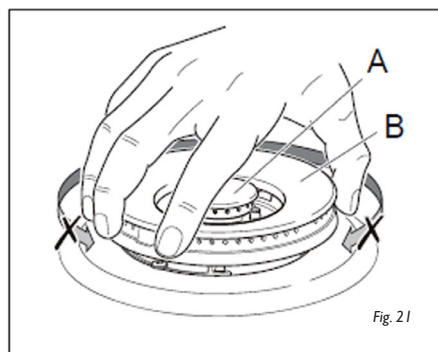
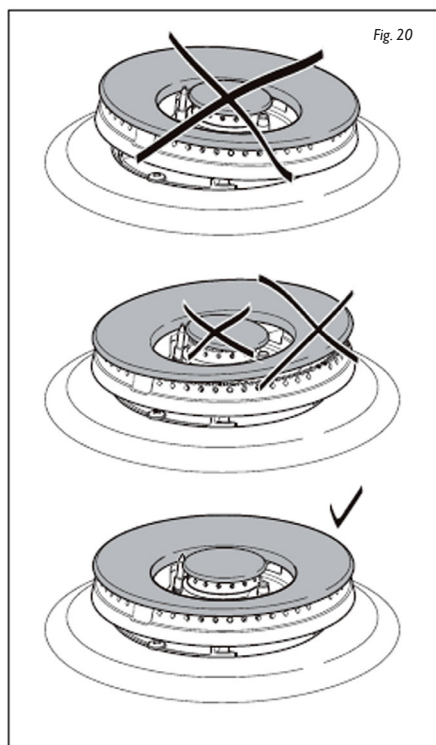
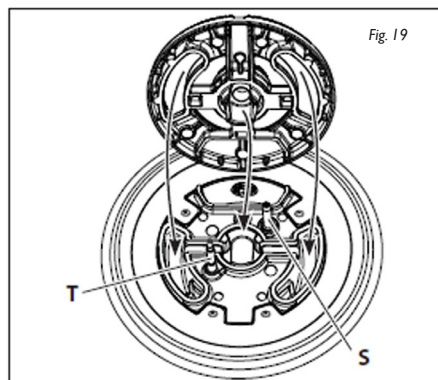
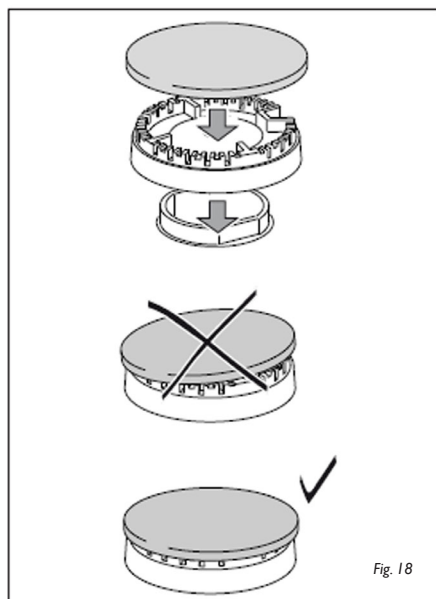
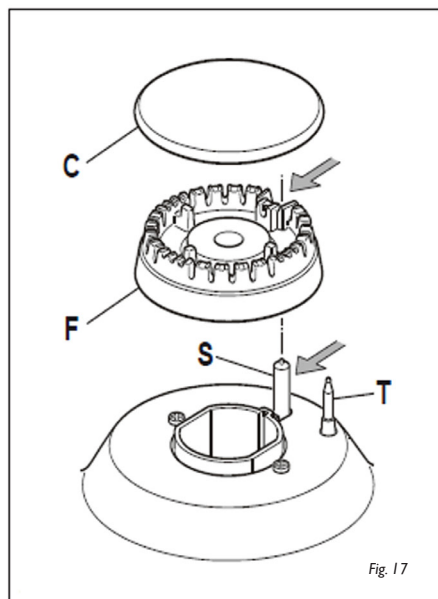
Il est très important de vérifier le positionnement exact du répartiteur de flamme et du chapeau du brûleur (voir figure 18), car un déplacement par rapport à leur logement peut entraîner des anomalies de fonctionnement graves.

BRÛLEUR COMPACT À DOUBLE COURONNE

Ce brûleur doit être positionné correctement, comme indiqué à la figure 20, en veillant à ce que les nervures s'insèrent bien dans leur logement, selon les flèches.

Un brûleur correctement positionné ne doit pas tourner (figure 21).

Placez le chapeau "A" et l'anneau "B" correctement dans leur logement respectif (figures 19–21).



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

FRANÇAIS

Fabricant :

BIB Handelshaus

Gremberger Str. 18

51105 Cologne

Allemagne

Produit : Cuisinière gaz-électrique

Marque : Gurari

Série de modèles : GCH E 818

Catégories d'appareils :

II2H3B/P, II2E+3+, II2H3+

Conforme à :

Règlement (UE) 2016/426 (GAR)

Directive 2014/30/UE

Directive 2009/125/CE

Directive 2011/65/UE, y compris (UE) 2015/863

Normes appliquées :

EN 30-1-1 / EN 30-2-1

EN 60335-1 / EN 60335-2-6

EN 62233

EN 55014-1 / EN 55014-2

EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3

Pour gaz naturel et GPL/propane.

Conversion à effectuer uniquement par du personnel qualifié.

Signé :



Signé : Ilja Botvinnikov – Directeur Général

Lieu / Date : Cologne, le 05.06.2026

Service Client

Pour toute question ou problème, veuillez contacter notre service client.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Cologne – Allemagne

Téléphone : 036602 473898
E-mail : service@gurari.de

Horaires : du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription contenues dans le présent manuel. Il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'il juge opportunes à ses produits, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.



MANUAL DE USUARIO

**COCINA INDEPENDIENTE
DE COMBUSTIBLE DUAL**

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente:

Le agradecemos y felicitamos por haber elegido uno de nuestros productos. Estamos seguros de que este nuevo electrodoméstico, fabricado con materiales de calidad, satisfará plenamente sus necesidades.

El uso de este nuevo aparato es sencillo; sin embargo, le rogamos que lea atentamente este folleto antes de instalar y utilizar el electrodoméstico.

Este manual proporciona instrucciones correctas sobre instalación, funcionamiento y mantenimiento, además de ofrecer consejos útiles.

EL FABRICANTE

ADVERTENCIAS



Lea este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo. El manual debe mantenerse junto con el aparato para cualquier consulta futura. Si el aparato se vende o se transfiere a otra persona, asegúrese de entregar también el manual, de modo que el nuevo usuario esté plenamente informado sobre su funcionamiento e instrucciones de seguridad.

La etiqueta del producto, con el número de serie, está adherida en la parte frontal del horno.



Todas las operaciones relacionadas con la instalación, regulación y adaptación al tipo de gas disponible deben ser realizadas por personal cualificado, de acuerdo con la normativa vigente. Las instrucciones específicas se describen en la parte del manual reservada al instalador.



Declaración de conformidad:

declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos indicados en las normas de referencia.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE DAÑOS A BIENES O PERSONAS DERIVADOS DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO INADECUADO, INCORRECTO O IRRAZONABLE DEL APARATO.

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS GENERALES

- Cuando se instala correctamente, su aparato cumple con todas las normas de seguridad para esta categoría de productos. No obstante, recomendamos prestar especial atención a algunas partes del mismo (en particular la parte trasera y la inferior), ya que no están diseñadas para estar expuestas ni ser tocadas y pueden presentar bordes o superficies cortantes.
- Este aparato ha sido diseñado y fabricado conforme a las normativas aplicables a los aparatos de cocción domésticos y cumple con todos los requisitos de seguridad, incluidas las temperaturas superficiales. Sin embargo, es posible que algunas personas con sensibilidad particular en la piel perciban una mayor temperatura en algunos componentes, aunque esta se mantenga dentro de los límites permitidos por las normas.
- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electromagnética. No obstante, puede provocar malfuncionamientos en marcapasos cardíacos u otros equipos eléctricos (como bombas de insulina). Antes de utilizar este aparato, verifique que su equipo no se vea afectado por el campo electromagnético.
- Peligro de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.
- Precaución: el proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado de forma continua.
El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

- La instalación debe ser realizada por personal competente y cualificado, de acuerdo con la normativa vigente.

La cocina no debe instalarse sobre una base.

El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

Este equipo está diseñado para ser utilizado por adultos.

Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades mentales o motoras reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Este aparato está destinado a cocinar alimentos en un entorno doméstico.

Cualquier otro uso es indebido. Tampoco debe utilizarse: en áreas de cocina para empleados en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo; en granjas o casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y entornos residenciales; en alojamientos tipo bed and breakfast.

Si se utiliza en un entorno como los descritos anteriormente, la garantía quedará invalidada.

Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos,

ADVERTENCIAS

correas, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro.

Algunos equipos se suministran con películas protectoras aplicadas sobre las superficies de aluminio y acero inoxidable. Todas estas películas protectoras deben retirarse antes de utilizar el equipo.

PRECAUCIÓN: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso y permanecen calientes durante un tiempo después de su utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores (en la superficie de cocción y dentro del horno). Utilice siempre la empuñadura para abrir el horno y mantenga a los niños alejados durante el uso para evitar accidentes.

RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por lesiones personales o daños a la propiedad causados por:

Uso del aparato distinto al previsto.

No respetar las instrucciones del manual de usuario.

Manipulación de cualquier parte del aparato.

Uso de repuestos no originales.

PRECAUCIÓN AL UTILIZAR EL HORNO

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Las rejillas y bandejas deben insertarse en los carriles laterales hasta el tope, como se indica en el capítulo “3.3 uso de los accesorios”.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- No levante el aparato por el

tirador de la puerta del horno.

- Verifique siempre que no haya objetos atrapados en las puertas y que el sello de aislamiento esté intacto.
- Si se coloca cerca de componentes calientes del aparato, el aislamiento del cable puede fundirse. Evite el contacto entre el cable de conexión y los componentes calientes del aparato.
- No modifique el aparato.
- No intente reparar el aparato usted mismo ni sin la asistencia de un técnico cualificado.

DAÑOS A LAS PERSONAS

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- No toque los elementos calefactores durante el funcionamiento.
- Las tareas de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizadas

ADVERTENCIAS

- por niños sin supervisión.
- Mantenga a los niños menores de 8 años alejados si no están bajo constante vigilancia.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Durante el uso, no coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre el aparato, ya que podrían calentarse mucho.
- Apague el aparato después del uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla o realizar cualquier limpieza o mantenimiento, para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Al abrir la puerta del horno para sacar o comprobar los alimentos durante la cocción, tenga cuidado de no acercarse demasiado a la puerta, para no entrar en contacto con el aire caliente acumulado en el horno. Abra la puerta lentamente, espere a que salga el vapor y luego proceda a extraer o comprobar los alimentos.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, no deje los alimentos dentro del horno durante mucho tiempo después de la cocción.
- Los aceites y grasas que se forman durante la cocción de ciertos alimentos pueden incendiarse dentro del horno. No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción para evitar el riesgo de incendio.
- Utilice siempre guantes de horno al retirar o insertar accesorios o platos en el horno, para evitar quemaduras.
- Tenga especial cuidado al cocinar alimentos que contengan bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas alcohólicas para cocinar y abra cuidadosamente la puerta del aparato durante la cocción para evitar que los vapores de alcohol se inflamen.



IEC 60417-6060 (2011-05)

PRECAUCIÓN, ¡POSIBILIDAD DE VUELCO!

No permita que los niños se apoyen o se sienten sobre la puerta abierta del horno. Su peso podría provocar el vuelco del aparato, con riesgo de aplastamiento o lesiones graves. Asegúrese siempre de que el aparato esté instalado con el dispositivo de seguridad antivuelco.

DAÑOS AL APARATO

- Limpie el horno con regularidad para evitar el deterioro de los materiales del mismo.
- No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que esto podría hacer que el vidrio se rompa.
- Utilice herramientas de madera o plástico si es necesario. Si se proporcionan, utilice los accesorios de limpieza suministrados con el aparato.
Las variaciones en los colores del esmalte y del acero inoxidable no afectan al rendimiento del aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No se siente sobre el aparato.
- No obstruya las aberturas, rejillas de ventilación ni ranuras de disipación de calor.
- No deje objetos dentro del horno durante la cocción.
- No cubra el fondo del espacio de cocción con papel de aluminio o papel metálico.
- No coloque ollas o sartenes directamente sobre el fondo del espacio de cocción.
- Los recipientes de plástico no aptos para altas temperaturas pueden derretirse y dañar el horno.
- No utilice el horno para preparar o calentar frascos o tarros cerrados, para evitar el riesgo de explosión.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- Mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción.
Si el vidrio de la puerta se rompe, apague el horno para evitar descargas eléctricas.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico para que sea reemplazado.
- No utilice el aparato si está dañado o presenta fallos de funcionamiento.

ADVERTENCIAS

PRECAUCIONES PARA EL USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva.
- El aparato no está destinado a ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No utilice la placa de cocción durante la limpieza.
- Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato.
- Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario remitirse a las instrucciones técnicas correspondientes que el fabricante proporcionará para la adaptación del aparato a las condiciones de uso del país de destino.
- Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. El fabricante no se responsabiliza de los daños o lesiones derivados de una instalación o uso incorrecto del aparato. Conserve siempre las instrucciones a mano para futuras consultas.
- Cuando el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se requiere un interruptor de corte omnipolar. El aparato debe estar completamente desconectado de la red eléctrica conforme a las condiciones de la categoría de sobretensión III. El cable de puesta a tierra queda excluido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado o una persona cualificada para evitar situaciones peligrosas.
- Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que no esté en contacto directo (por ejemplo, mediante el uso de fundas aislantes) con partes que puedan alcanzar temperaturas superiores a 50 °C.
- Antes de poner en funcionamiento la placa de gas, verifique que esté correctamente ajustada al tipo de gas disponible (véase el apartado “instalación”).
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe.
- Asegúrese de que haya circulación de aire alrededor del aparato de gas. Una mala ventilación provoca falta de oxígeno.
- El uso intensivo o prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la potencia de aspiración mecánica si existe.
- Los productos de la combustión deben evacuarse al exterior mediante una campana extractora o un ventilador eléctrico (véase el apartado de instalación).

ADVERTENCIAS

- Para cualquier intervención o modificación, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico.

DAÑOS A LAS PERSONAS

ADVERTENCIA - ¡Peligro de intoxicación!

- Al utilizar la placa de gas, asegúrese de que la habitación esté debidamente ventilada.
- En caso de uso intensivo y prolongado del aparato, asegúrese de que haya una ventilación adecuada, incluyendo una segunda ventilación mediante la apertura de puertas o ventanas y ajustando a una potencia más alta la campana extractora.
- Utilice los quemadores de gas únicamente después de colocar una olla o sartén sobre ellos.
- Si el quemador no se enciende después de 10 segundos, gire la perilla a la posición de apagado ('off') y ventile la habitación abriendo una puerta o ventana. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.
- Si la llama se apaga accidentalmente mientras se cocina en la placa de gas, gire la perilla a la posición de apagado ('off'). Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.
- Nunca coloque recipientes vacíos sobre la llama.
- Una vez que haya terminado de utilizar el aparato, asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado ('off').

¡ADVERTENCIA! - Peligro de incendio y quemaduras

- Cocinar en la placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar incendios. Nunca deje la cocción sin vigilancia.
- No intente apagar un incendio con agua; apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- Evite colocar materiales fácilmente inflamables sobre la cocina o en las áreas circundantes.
- Al cubrir la placa de cocción vitrocerámica, existe el riesgo de que el material de cobertura se incendie, se rompa o se derrita si se enciende accidentalmente o si hay calor residual. No cubra la placa, por ejemplo, con tapas, paños o papel de aluminio.
- Si dispone de indicador de calor residual, espere a que se apague por sí solo antes de tocar las partes calefactoras.

ADVERTENCIAS

- Nunca almacene ni utilice objetos inflamables como aerosoles o productos de limpieza en las zonas alrededor del aparato.
- Mantenga tejidos, ropa y cortinas alejados de las llamas.
- Nunca ponga las manos sobre las llamas.
- Gire los mangos y asas de ollas y sartenes hacia los lados, sobre la encimera, para que los niños no puedan agarrarlos, evitando así el riesgo de quemaduras.

DAÑOS AL APARATO

- El uso de ollas o sartenes más grandes que las adecuadas para el tamaño del quemador puede provocar el sobrecalentamiento de la placa y el amarilleo del acero con el uso prolongado.
- No utilice dos quemadores al mismo tiempo con una sola olla, como una cacerola o una sartén para pescado.
- Colocar las parrillas al revés o deslizarlas sobre la placa puede dañarla.
- Las planchas de hierro fundido, las ollas de barro y las piedras para cocinar deben utilizarse solo durante un tiempo limitado (no más de veinte minutos).
- En caso de cocciones prolongadas, el quemador debe ajustarse a la mínima potencia.
- No se recomienda el uso de difusores de calor, como rejillas metálicas u otros tipos.
- El uso prolongado puede alterar, debido al calor, el color natural de los soportes de las ollas en la zona de apoyo. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.

INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN

Este aparato debe eliminarse por separado de otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Este aparato no contiene sustancias en cantidades que se consideren peligrosas para la salud y el medio ambiente, según las directivas europeas vigentes.

ELIMINACIÓN DEL APARATO

Si decide dejar de utilizar este aparato (o si va a sustituirlo por un modelo antiguo), antes de desecharlo como residuo debe inutilizarlo conforme a la normativa vigente sobre protección de la salud y contaminación ambiental.

También debe inutilizar aquellas partes que puedan representar un peligro, especialmente para los niños que podrían intentar usar el aparato fuera de servicio como un juguete.

Corte el cable de alimentación y retire el cable junto con el enchufe.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Desconecte el cable de alimentación del sistema eléctrico.
- Devuelva el aparato a los centros de recogida selectiva adecuados para residuos eléctricos y electrónicos, o entréguelo al distribuidor al adquirir un aparato equivalente, en una base de uno por uno.
- Tenga en cuenta que los materiales utilizados para el embalaje del aparato son reciclables y no contaminantes.
- Lleve los materiales de embalaje a los centros de reciclaje correspondientes.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN - Partes eléctricas



PELIGRO DE ASFIXIA - No deje el embalaje ni partes del mismo sin supervisión.

ETIQUETADO ENERGÉTICO/ECODISEÑO

Este aparato cumple con la norma AS 5263.0-2013 para aparatos a gas y con la norma AS/NZS 60335.1 para seguridad eléctrica.

Reglamento Delegado (UE) n.º 65/2014 (que complementa la Directiva 2010/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo).

Reglamento (UE) n.º 66/2014 de la Comisión (medidas de ejecución de la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo).

Referencia a los métodos de medición y cálculo utilizados para establecer el cumplimiento de las especificaciones anteriores:

Norma EN 60350-1 (hornos eléctricos).

Norma EN 30-2-1 (placas de cocción: quemadores de gas).

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

La cocina diaria puede conllevar un consumo significativo de energía. Un uso eficiente y consciente no solo permite ahorrar en la factura energética, sino que también ayuda a reducir el impacto ambiental. A continuación, se ofrecen algunos consejos para mejorar su consumo de energía:

HORNO

- Verifique que la puerta del horno esté bien cerrada y que la junta esté limpia y correctamente colocada.
- Al hornear, prefiera bandejas o moldes de metal oscuro, ya que ayudan a absorber mejor el calor.
- Apague el horno 5-10 minutos antes del final de la cocción para aprovechar el calor acumulado.
- Siempre que sea posible, prefiera cocinar con ventilador para ahorrar energía.
- No abra la puerta del horno con frecuencia para revisar los alimentos, a fin de evitar la pérdida de calor.
- Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos, salvo que el envase indique lo contrario.
- Precaliente el horno solo si la receta lo indica expresamente.
- Retire del horno cualquier bandeja o rejilla que no se utilice para la cocción.
- No utilice el horno con la puerta abierta para calentar la habitación.

PLACA DE GAS

- Utilice ollas con un diámetro adecuado a la potencia del quemador.
- Tan pronto como el líquido empieza a hervir, reduzca la llama lo justo para mantener el punto de ebullición (se recomienda continuar la cocción con la tapa puesta en la olla).
- Evite absolutamente hacer funcionar la cocina sin ollas.

INSTALACIÓN

CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

IMPORTANTE:

Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. El aparato **NO** es apto para su uso en entornos comunitarios, semicomerciales o comerciales. La garantía queda anulada si el producto se instala en uno de estos entornos, y su póliza de seguro también podría quedar invalidada.

- Este aparato no es apto para su instalación en caravanas ni en entornos marinos.
- El aparato solo puede ser instalado por un técnico cualificado/autorizado y por un instalador de gas certificado, de acuerdo con la normativa local vigente y las instrucciones del fabricante. El incumplimiento de estas condiciones anulará la garantía.
- Una instalación incorrecta, de la cual el fabricante no se hace responsable, puede causar lesiones personales o daños materiales.
- Este aparato solo puede ser reparado por personal autorizado.
- Cualquier intervención debe realizarse con el aparato desconectado de la red eléctrica.
- **Importante:** se recomienda el uso de guantes de protección y ropa adecuada al limpiar y manipular partes del aparato.
- El mobiliario o las paredes adyacentes al aparato no deben superar la altura de la encimera y deben soportar una temperatura de 70 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Tanto los materiales sintéticos de recubrimiento como los adhesivos utilizados deben resistir una temperatura de 150 °C para evitar desprendimientos o deformaciones.
- Evite la instalación cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).
- Algunos aparatos están cubiertos con una película protectora especial en las partes de acero o aluminio. Retire cuidadosamente la película protectora antes de utilizar la cocina.
- El aparato no debe instalarse sobre ninguna base que no sea el suelo.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.

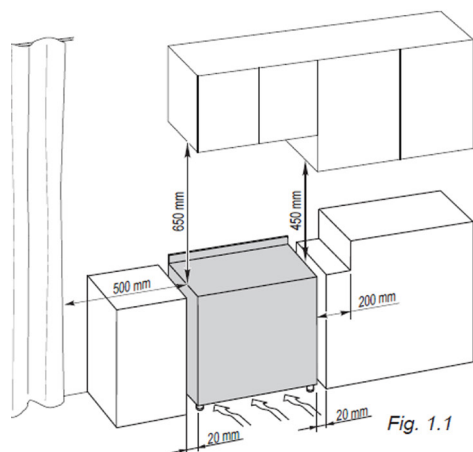
INSTALACIÓN

La instalación debe cumplir con las Figuras 1.1 o 1.2 para garantizar la protección contra el sobrecalentamiento de las superficies adyacentes. Si la cocina se encuentra junto a muebles más altos que la encimera, debe dejarse al menos 200 mm entre el mueble y el lateral del aparato.

Las paredes laterales de los muebles adyacentes deben ser resistentes al calor; los revestimientos y adhesivos deben soportar hasta 150 °C para evitar desprendimientos o deformaciones.

No instale cortinas directamente detrás de la cocina ni a menos de 500 mm de sus laterales.

Si se instala sobre una base elevada, asegúrese de que el aparato no pueda deslizarse.



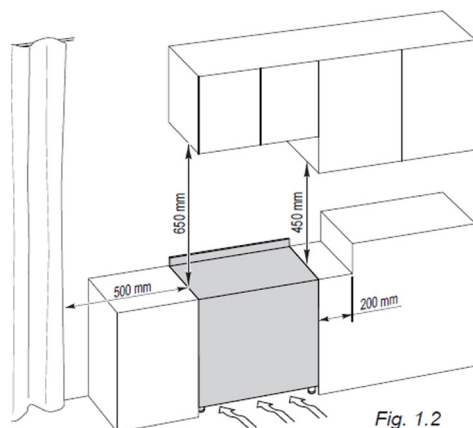
Este equipo está diseñado y construido para ser empotrado en muebles resistentes al calor. Las paredes del mueble no deben superar la altura de la encimera y deben soportar una temperatura de 70 °C por encima de la temperatura ambiente.

No instale la cocina junto a materiales inflamables (por ejemplo, cortinas)

Clase I (fig. 1.1)

La conexión de gas puede realizarse mediante una manguera de goma que debe ser visible e inspeccionable, o mediante una manguera metálica rígida o flexible.

La instalación debe realizarse a una distancia de 2 cm de las paredes laterales del mueble, las cuales no deben superar la altura de la encimera.



Clase 2 - Subclase I (fig. 1.2)

Conexión de gas realizada mediante tubo metálico rígido o flexible.

MONTAJE DE LAS PATAS AJUSTABLES

Las patas ajustables deben montarse en la base de la cocina antes de su utilización.

Coloque la cocina sobre su parte trasera, sobre un trozo de poliestireno del embalaje, para acceder a la base y facilitar el montaje de las patas.

Instale las 4 patas atornillándolas en la travesía de la base, como se muestra en las figuras 1.3 y 1.4.

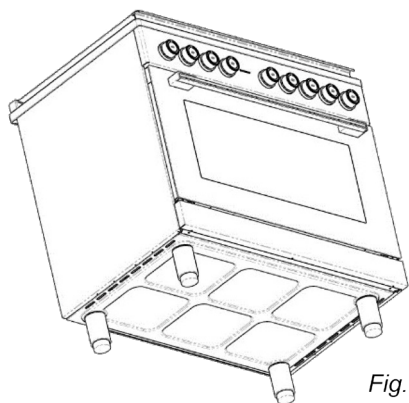


Fig.1.3

NIVELACIÓN DE LA COCINA

Si es necesario, la cocina puede nivelarse atornillando o desatornillando el extremo de la pata (fig. 1.5).

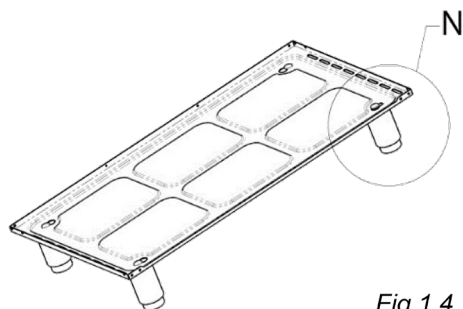


Fig.1.4

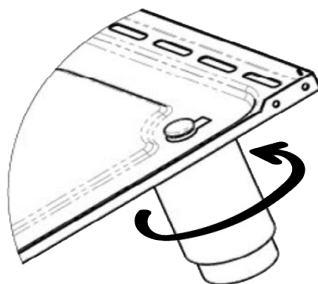


Fig. 1.5

DESPLAZAMIENTO DE LA COCINA

ADVERTENCIA: La cocina debe ser desplazada siempre por dos personas para evitar dañar las patas (fig. 1.7).

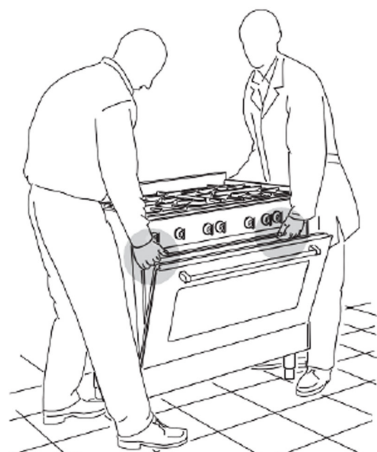


Fig. 1.7

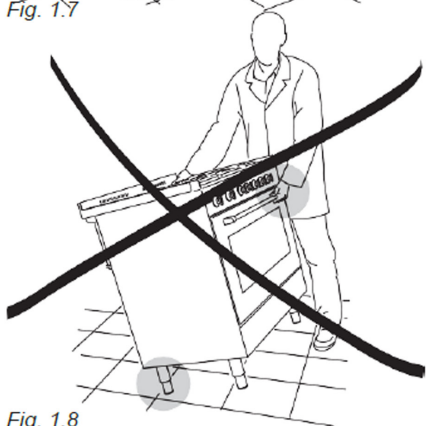


Fig. 1.8

PRECAUCIÓN: No utilice el tirador del horno para mover la cocina (fig. 1.8).

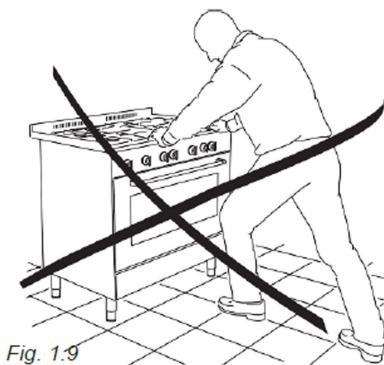


Fig. 1.9

ADVERTENCIA: Al mover la cocina a su posición final, NO LA ARRASTRE (fig. 1.9), sino levante las patas del suelo (fig. 1.7).

INSTALACIÓN

ANCLAJES ANTIVUELCO



IEC 60417-6060 (2011-05): Sujeciones antivuelco

Para garantizar la seguridad y evitar el vuelco accidental de cocinas independientes, es esencial instalar correctamente el sistema antivuelco suministrado. Este sistema consta de anclajes diseñados para fijar firmemente el aparato a la pared trasera.

Procedimiento de instalación:

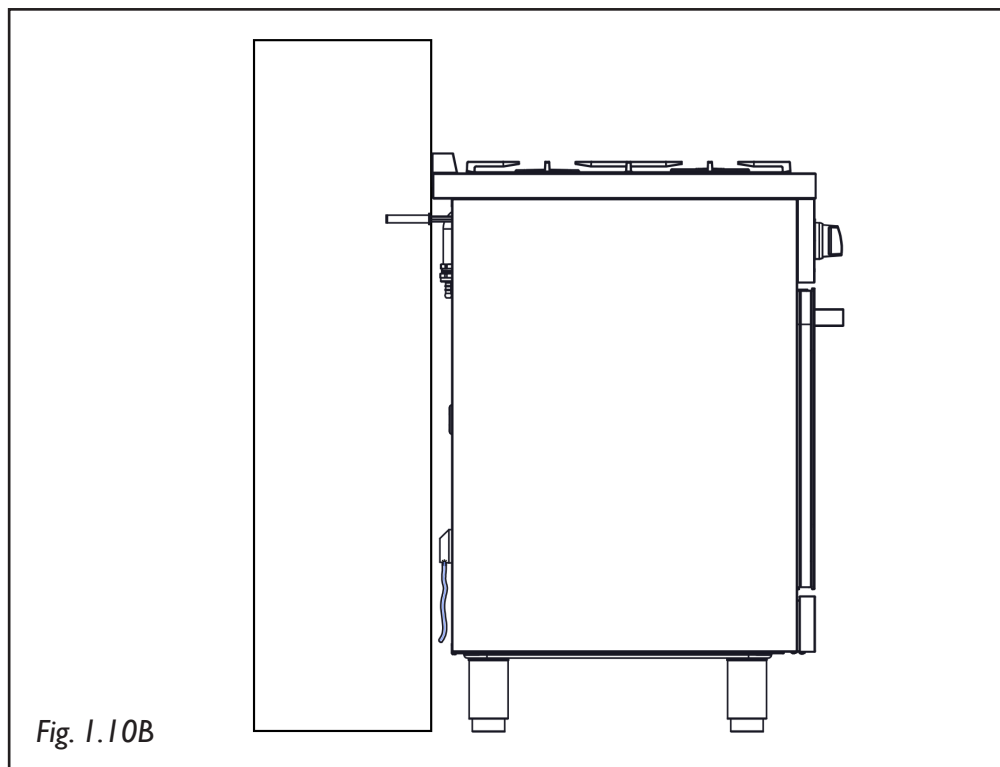
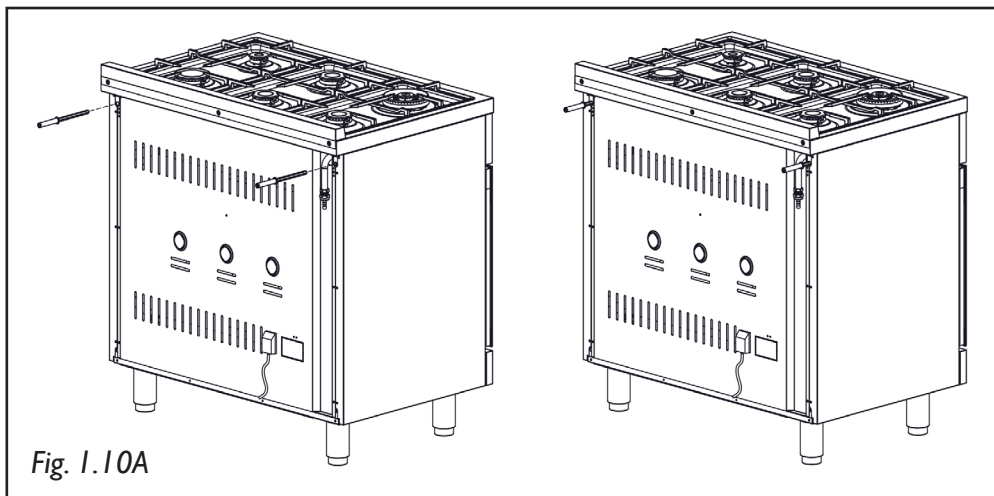
1. Inserte los anclajes en la cocina: Identifique los orificios designados en la parte trasera de la cocina. Inserte los extremos correspondientes de los anclajes en estos orificios, asegurándose de que estén correctamente posicionados (fig. I.10A).
2. Ajuste de la altura: Ajuste la altura de la cocina utilizando las patas regulables para alinear la encimera con el mobiliario adyacente.
3. Marcar los puntos de fijación en la pared: Con los anclajes insertados y la altura ajustada, acerque suavemente la cocina a la pared. Esto permitirá que los anclajes marquen los puntos exactos donde se debe perforar la pared para la fijación.
4. Fijación a la pared: Aleje la cocina de la pared y perfore en los puntos marcados. Luego, fije el otro extremo de los anclajes a la pared, como se muestra en la fig. I.10B.
5. Siguiendo cuidadosamente estos pasos, asegurará la correcta instalación del sistema antivuelco, garantizando estabilidad y seguridad durante el uso.

Atención: Para evitar accidentes, utilice siempre equipo de protección al instalar el aparato.

¡Tenga cuidado!

Al colocar la cocina en su posición final, preste especial atención para no dañar el cable de alimentación ni el tubo de conexión de gas.

INSTALACIÓN



REQUISITOS DE VENTILACIÓN

Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de productos de la combustión. El instalador debe remitirse a la normativa local vigente en materia de ventilación y evacuación de productos de la combustión.

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o mejorando la ventilación mediante el aumento de la potencia de aspiración mecánica si existe.

LOCAL DE INSTALACIÓN

El local donde se instale el equipo alimentado por gas debe disponer de una aportación de aire natural necesaria para la combustión del gas y el intercambio de aire en el mismo local (según la normativa local vigente). El suministro de aire debe provenir directamente de una o varias aberturas en paredes exteriores con una sección libre total de al menos 100 cm² (o según lo establecido por la normativa local). Las aberturas deben ubicarse cerca del suelo y preferentemente en el lado opuesto al conducto de evacuación, y deben estar construidas de manera que no puedan ser obstruidas ni desde el interior ni desde el exterior. Cuando no sea posible realizar las aberturas necesarias, el aire requerido puede provenir de un local adyacente debidamente ventilado, siempre que no se trate de un dormitorio ni de un entorno peligroso (conforme a la normativa local). En este caso, la puerta de la cocina debe permitir el paso del aire. Si el equipo descrito dispone de un armario o campana, mantenga una distancia mínima de 650 mm entre la placa de cocción y dicho armario o campana (véase también la fig. I.1).

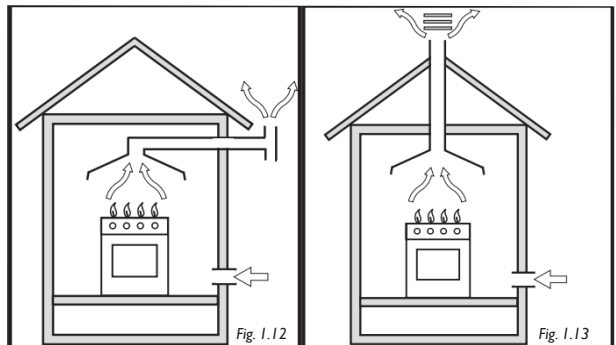
EVACUACIÓN DE PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN

Los productos de la combustión del equipo de gas deben evacuarse mediante campanas conectadas directamente al exterior (fig. I.12).

Cuando esto no sea posible, puede utilizarse un ventilador eléctrico instalado en la pared exterior o en una ventana, con una capacidad suficiente para garantizar un

intercambio de aire por hora de 3 a 5 veces el volumen de la cocina (fig. I.13).

El ventilador solo puede instalarse si existen aberturas para la entrada de aire, tal como se describe en el capítulo “Local de instalación” (según la normativa local).



INSTALACIÓN

REQUISITOS PARA LA CONEXIÓN DE GAS

¡Importante!

Las paredes adyacentes al aparato deben estar fabricadas con material resistente al calor.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (naturaleza del gas y su presión) sean compatibles con la configuración de este aparato. Las condiciones de ajuste de este aparato están indicadas en la etiqueta o placa de características.

El aparato debe ser instalado, puesto en funcionamiento y mantenido únicamente por personal debidamente cualificado y certificado. El instalador debe remitirse a la normativa local vigente. El incumplimiento de estas condiciones anulará la garantía.

El aparato está calibrado y preparado para funcionar con **GAS NATURAL (G20)** o **BUTANO-PROPANO (G30/G31)** (verifique la etiqueta de ajuste en el aparato).

- **Aparatos regulados para funcionar con GAS NATURAL:** estos aparatos están ajustados para funcionar únicamente con este tipo de gas y no pueden utilizarse con otros gases (GAS BUTANO-PROPANO) sin realizar una modificación. Las unidades son aptas para su conversión al uso con GAS BUTANO-PROPANO.
- **Aparatos regulados para funcionar con GAS BUTANO-PROPANO:** estos aparatos están ajustados para funcionar únicamente con este tipo de gas y no pueden utilizarse con otros gases (GAS NATURAL) sin realizar una modificación. Los dispositivos son aptos para su conversión al uso con GAS NATURAL.

Si el kit de conversión para GAS NATURAL o GAS BUTANO-PROPANO no se suministra con el aparato, puede obtenerse en los Centros de Servicio Técnico.

CONEXIÓN A LA RED DE GAS

La conexión de gas debe ser realizada por un técnico cualificado conforme a la normativa local:

en Alemania: DVGW-TRGI (Reglas Técnicas para Instalaciones de Gas)

en Italia: UNI-CIG 7129 y UNI-CIG 7131

en España: UNE 60670 (Partes I–6)

en Francia: NF DTU 61.1

La junta es el elemento que garantiza la estanqueidad de las conexiones de gas. Debe ser reemplazada si presenta la más mínima deformación o imperfección.

PRECAUCIÓN: Una vez que el aparato esté conectado a la red de distribución de gas (o al cilindro de gas licuado BUTANO/PROPANO), verifique la estanqueidad de la conexión utilizando un detector de fugas o agua jabonosa, nunca con una llama.

CONEXIÓN DE GAS CON MANGUERA DE GOMA

¡Importante!

La conexión de gas mediante una manguera de goma solo puede realizarse si está permitida por la normativa local vigente y si el producto está instalado con un lado libre y la manguera de goma puede ser inspeccionada en toda su longitud. El conjunto de conexión (fig. 2.1) consta de:

el terminal de la línea de gas del aparato;

junta(s);

el conector de tubo adecuado (para metano o butano/propano). Si no se suministra con el aparato, puede adquirirse en los servicios de asistencia técnica.

CONEXIÓN DE GAS METANO

Si aún no está instalada, monte el conector de la manguera de gas natural (CNG) en el extremo de la tubería de gas del aparato, insertando correctamente la junta (ver fig. 2.2).

Conecte el aparato a la red de suministro de gas utilizando un tubo adecuado con diámetro interno de 13 mm (en Italia, según UNI-CIG 7140).

El tubo debe cumplir con la normativa local y ser del tipo adecuado al tipo de gas utilizado.

Asegúrese de que el tubo esté firmemente sujeto en ambos extremos.

Fije el tubo con abrazaderas apropiadas (no suministradas).

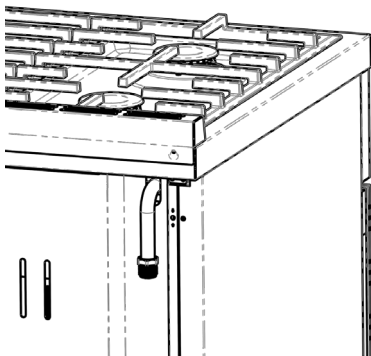


Fig. 2.2

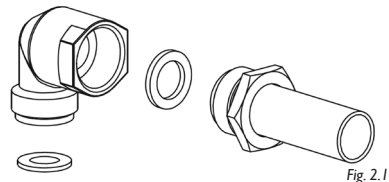


Fig. 2.1

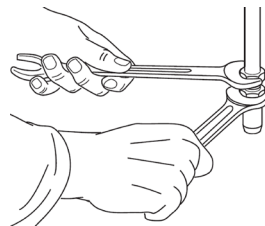


Fig. 2.3

Conexión para GAS BUTANO-PROPANO

Si no está ya instalado, monte el conector para la manguera de butano/propano en el extremo de la línea de gas del aparato insertando la junta de estanqueidad (como se muestra en la fig. 2.2).

¡Importante! El accesorio para tubo de butano/propano consiste en un conector de gas metano con una reducción para fijar el gas butano/propano en la pieza final (interponiendo la junta correspondiente).

Conecte el aparato a la red de suministro de gas utilizando un tubo adecuado con un diámetro interior de 8 mm (en Italia conforme a la norma UNI-CIG 7140). El tubo debe cumplir con la normativa local y ser del tipo adecuado al tipo de gas utilizado.

Asegúrese de que el tubo esté bien sujeto en ambos extremos.

Fije el tubo con abrazaderas especiales (no suministradas) (en Italia conforme a la norma UNI-CIG 7141).

Instale un regulador de presión de gas.

Al conectar la cocina a la red de gas con una manguera de goma, asegúrese de que:

- El tubo sea lo más corto posible, sin estrangulamientos ni torsiones;
- el tubo no supere los 750 mm de longitud (o según la normativa local) y no entre en contacto con bordes, esquinas o partes móviles. El tubo no debe estar sometido a tensiones, aplastamientos, torsiones ni dobleces excesivos durante el uso del aparato o durante la conexión/desconexión.
- el tubo no entre en contacto con superficies que superen los 70 °C (o según la normativa local).
- el tubo no esté expuesto a calor excesivo (por ejemplo, exposición directa a chimeneas, contacto con superficies calientes).
- el tubo pueda inspeccionarse fácilmente a lo largo de toda su longitud para verificar su estado de conservación.
- la manguera sea sustituida ya sea en su fecha de caducidad (indicada en la propia manguera) o si presenta cualquier signo de desgaste o daño. En todo caso, debe sustituirse después de un máximo de tres años, independientemente de su estado.
- el usuario haya sido informado de que la llave del cilindro de gas o la llave de corte de gas cercana al aparato debe cerrarse siempre que el aparato no esté en uso.
- el usuario haya sido informado de que la manguera no debe estar expuesta a productos de limpieza (para evitar posibles corrosiones).

CONEXIÓN DE GAS CON TUBO RÍGIDO O FLEXIBLE

El conjunto de acoplamiento (fig. 2.3) consta de:

- el conector de entrada de gas del aparato;
- la junta de estanqueidad.

¡Importante!

Retire el conector de la manguera si ya está montado en el terminal del conducto de gas del aparato.

Al conectar la cocina a la red de gas con un tubo rígido o flexible, asegúrese de que:

- el tubo rígido o flexible cumpla con la normativa local vigente. La manguera debe ser del tipo adecuado al gas utilizado y sus dimensiones deben ser suficientes para soportar el caudal nominal total del aparato.
- Solo para Italia: las mangueras flexibles de acero inoxidable con pared continua y conexiones roscadas deben cumplir con la norma UNI-CIG 9891 y tener una longitud máxima de 2 metros.
- utilice dos llaves para asegurar las piezas (fig. 2.3).
- la conexión con tubos metálicos rígidos no debe provocar tensiones sobre el conducto de gas del aparato.
- la manguera no debe estar sometida a tensiones, aplastamientos, torsiones ni dobleces durante el uso del aparato o durante la conexión/desconexión.
- la manguera no debe superar los 2 metros de longitud (o según la normativa local) y no debe entrar en contacto con bordes afilados, esquinas o partes móviles, ya que esto podría causar abrasión o roturas. Utilice únicamente una manguera continua; nunca conecte el aparato con dos o más mangueras empalmadas.
- la manguera debe poder inspeccionarse fácilmente a lo largo de toda su longitud para comprobar su estado de conservación; si dispone de fecha de caducidad (indicada en la propia manguera), debe sustituirse antes de dicha fecha.
- si utiliza una manguera que no sea completamente metálica, asegúrese de que no entre en contacto con ninguna superficie a más de 70 °C (o según normativa local).
- la manguera no debe estar expuesta a calor excesivo (por ejemplo, exposición directa a chimeneas, contacto con superficies calientes).
- el tubo rígido o flexible debe ser sustituido si presenta signos de daño.
- el punto de entrada de gas donde se conecta la manguera debe estar firmemente fijado y posicionado de manera que permita que la manguera cuelgue libremente hacia abajo.
- el punto de entrada de gas donde se conecta la manguera debe ser fácilmente accesible después de la instalación, para permitir la desconexión de la manguera.
- en caso de mantenimiento o retirada del aparato debe instalarse un regulador de

INSTALACIÓN

presión de gas, conforme a la normativa local, al conectar la cocina a un cilindro de gas butano/propano.

¡Importante! Para garantizar el cumplimiento de la normativa local, debe instalarse un regulador de presión de gas (conforme a la normativa local aplicable) al conectar la cocina a un cilindro de gas butano/propano.

- el usuario ha sido informado de que la llave del cilindro de gas o la válvula de corte de gas cercana al aparato debe cerrarse siempre que el aparato no esté en uso.
- el usuario ha sido informado de que el tubo rígido o flexible no debe estar expuesto a productos de limpieza (para evitar posibles corrosiones).

Después de conectar la cocina a la red de gas, asegúrese de que:

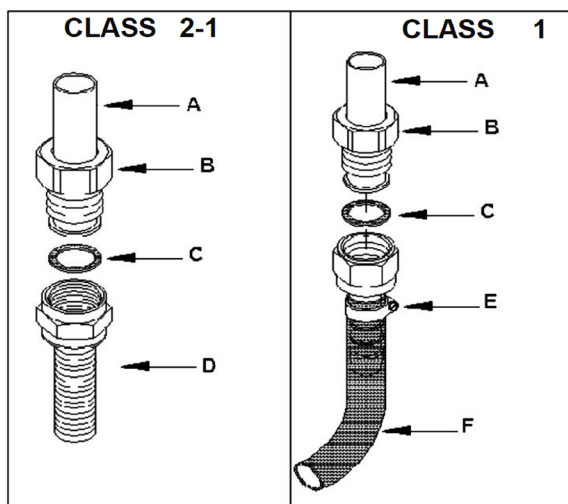
- las conexiones estén perfectamente selladas, utilizando una solución jabonosa, NUNCA una llama.
- verifique que los inyectores sean los correctos para el tipo de gas utilizado.
- En caso contrario, siga las instrucciones del apartado “MANTENIMIENTO DE COMPONENTES DE GAS”.
- sustituya la(s) junta(s) ante el menor signo de deformación o imperfección. Las juntas son los elementos que garantizan la estanqueidad de las conexiones de gas.
- utilice dos llaves para asegurar el tubo rígido o flexible (fig. 2.3).

Conexión a la red de gas: UNI-CIG 7129/7131

CLASE 2 (COCINA SUBCLASE 2/I MONTADA ENTRE MUEBLES): con tubo de acero inoxidable de pared continua conforme a la norma vigente: UNI-CIG 9891, con posibilidad de una extensión máxima de hasta 2000 mm; los extremos del tubo deben tener conexiones roscadas según ISO 228/1 con una junta de estanqueidad adecuada.

CLASE 2 (COCINA SUBCLASE 2/I MONTADA ENTRE MUEBLES): con tubo de acero inoxidable de pared continua conforme a la norma vigente: UNI-CIG 9891, con posibilidad de una extensión máxima de hasta 2000 mm; los extremos del tubo deben tener conexiones roscadas según ISO 228/1 con una junta de estanqueidad adecuada.

INSTALACIÓN



- A: TUBO DE RAMPA
B: TUERCA DE CONEXIÓN ISO 228/1
C: JUNTA
D: TUBO METÁLICO
E: SUJECIÓN METÁLICA
F: TUBO DE GOMA

LUBRICACIÓN DE LAS VÁLVULAS DE GAS

Si una válvula está bloqueada, no la fuerce y solicite la intervención del Servicio Técnico Autorizado.

IMPORTANTE

Para todas las operaciones de instalación, mantenimiento o conversión de un tipo de gas a otro, utilice únicamente repuestos originales del fabricante.

El incumplimiento de esta norma anula la garantía.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES	GAS	PRESIÓN NORMAL	POTENCIA NOMINAL		Ø INJECTOR	Ø BYPASS	POTENCIA TÉRMICA NOMINAL (kW)	
DESCRIPCIÓN		mbar	g/h	L/h	1/100 mm	1/100 mm	Max.	Min.
RÁPIDO	G20	20 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G25	25 mbar	-	286	115	Adj.	3.0	0.80
	G30/31	28-30/37 mbar	218	-	85	42	3.0	0.80
	G30/31	50 mbar	218	-	75	42	3.0	0.80
SEMIRRÁPIDO	G20	20 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G25	25 mbar	-	167	97	Adj.	1.75	0.45
	G30/31	28-30/37 mbar	127	-	65	31	1.75	0.45
	G30/31	50 mbar	127	-	58	31	1.75	0.45
AUXILIAR	G20	20 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G25	25 mbar	-	95	72	Adj.	1.0	0.35
	G30/31	28-30/37 mbar	73	-	50	27	1.0	0.35
	G30/31	50 mbar	73	-	43	27	1.0	0.35
DOBLE CORONA (DCC)	G20	20 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G25	25 mbar	-	381	150	Adj.	4.0	1.60
	G30/31	28-30/37 mbar	291	-	100	60	4.0	1.60
	G30/31	50 mbar	291	-	78	60	4.0	1.60

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES DE GAS

Cada cocina dispone de un juego de inyectores para los distintos tipos de gas. Si no se suministran con el aparato, pueden solicitarse en los Centros de Asistencia Técnica. La selección de los inyectores a sustituir debe realizarse de acuerdo con la tabla de inyectores. El diámetro de los inyectores, expresado en centésimas de milímetro, está grabado en el cuerpo de cada inyector. El procedimiento para la sustitución de los inyectores es el siguiente:

- Retire las parrillas, las tapas y el dispersor de llama de los quemadores. Asegúrese de que las parrillas y los quemadores estén fríos antes de manipularlos.
- Sustituya las boquillas “A” (fig. 2.4 - 2.5) por las adecuadas al tipo de gas que se va a utilizar, utilizando una llave fija.

Los quemadores están diseñados para no requerir regulación del aire primario.

AJUSTE DEL NIVEL MÍNIMO DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA

Las válvulas de la placa de cocción están equipadas con válvulas de seguridad; en estas válvulas, el tornillo de ralenti se encuentra en el exterior de la válvula (Fig. 2.6).

Al cambiar de un tipo de gas a otro, también debe corregirse el caudal mínimo de la válvula, ya que la llama en esta posición debe tener una longitud aproximada de 4 mm y mantenerse

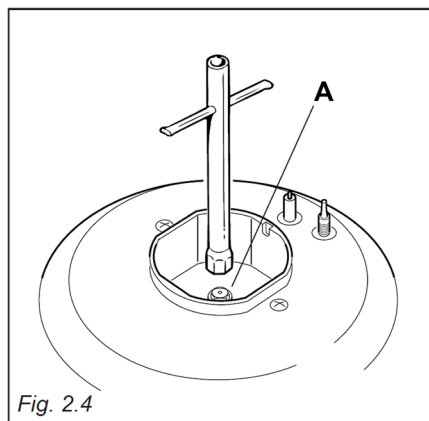


Fig. 2.4

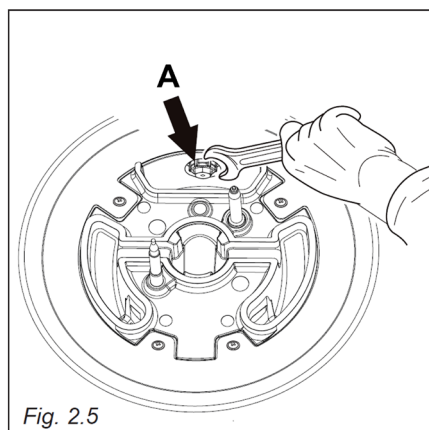


Fig. 2.5

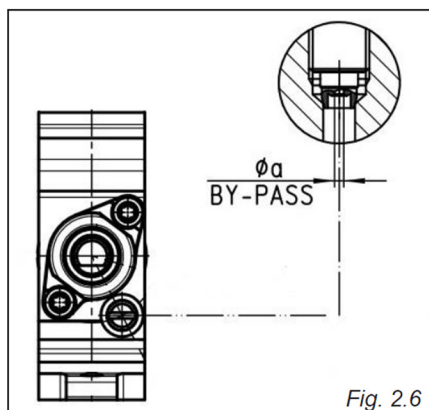


Fig. 2.6

INSTALACIÓN

encendida incluso con un cambio brusco de máximo a mínimo.

La corrección se realiza con el quemador de la siguiente manera:

- Coloque la perilla en la posición mínima.
- Retire la perilla de la válvula y, utilizando un destornillador, ajuste el tornillo “A” (fig. 2.6) hasta obtener la llama deseada.

N.B. Para gas G30/G31 (GLP), el tornillo normalmente debe estar completamente enroscado hasta el fondo.

PARTE ELÉCTRICA

IMPORTANTE

El aparato debe ser instalado por un técnico cualificado, de acuerdo con la normativa vigente y siguiendo las instrucciones del fabricante.

Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o bienes, y el fabricante no se hace responsable de dichos daños.

Antes de realizar cualquier intervención en la parte eléctrica del aparato, es imprescindible desconectarlo de la red eléctrica.

El aparato debe estar conectado a una instalación con toma de tierra.

El fabricante declina toda responsabilidad por los inconvenientes derivados del incumplimiento de esta norma.

Si observa una grieta en la superficie de la placa vitrocerámica, apague el aparato y contacte con el Servicio Técnico.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- Haga que la conexión eléctrica sea realizada por un técnico cualificado.
- Es obligatoria una conexión a tierra conforme a las normas de seguridad para instalaciones eléctricas.
- Desconecte el suministro eléctrico general.
- Verifique que las características de la red sean compatibles con los datos indicados en la placa de características.
- La placa de identificación con los datos técnicos, número de serie y marcado se encuentra visible en el aparato.
- El aparato funciona con una tensión de 220-240 V. Utilice un cable tripolar del tipo H05VV-F, H05RN-F, H07RN-F, H05RR-F o H05V2V2-F con características 3x1,5 mm².
- Una vez instalado, el interruptor o la toma de corriente deben ser siempre accesibles.

N.B. No utilice adaptadores, reductores ni derivaciones para la conexión a la red eléctrica, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o quemaduras. El sobrecalentamiento podría causar un incendio.

Si la instalación requiere modificaciones en el sistema eléctrico doméstico, recurra a técnicos cualificados.

INSTALACIÓN

Los técnicos cualificados también deberán asegurarse de que la sección del cableado eléctrico sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

CONEXIÓN DE UN NUEVO CABLE DE ALIMENTACIÓN
¡Importante! Este aparato debe ser conectado a la red eléctrica únicamente por un instalador cualificado.
ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el servicio técnico autorizado para evitar riesgos para las personas o los bienes.

Para conectar el cable de alimentación a la cocina:

- Desatornille el tornillo para desmontar la tapa de protección situada en la parte trasera de la cocina (fig. 3.1).
- Afloje la abrazadera del cable (fig. 3.2).
- Conecte los cables a la regleta de terminales según se muestra en la figura 3.3.
- Tense el cable de alimentación y fíjelo con la abrazadera. Vuelva a colocar la tapa de protección.

Nota: el conductor de puesta a tierra debe ser aproximadamente 2 cm más largo que los demás.

Nota: Para Australia y Nueva Zelanda, la desconexión incorporada en el cableado fijo deberá cumplir con la norma AS/NZS 3000.

Si esta cocina debe conectarse a una instalación eléctrica nueva o actualizada, deberá estar conectada a la red mediante un cable de alimentación provisto de:

- un enchufe de capacidad adecuada compatible con la toma de corriente instalada en el subcircuito final del cableado fijo que alimenta el aparato; o
- un conector macho de instalación de capacidad adecuada compatible con el conector hembra de instalación instalado en el subcircuito final del cableado fijo que alimenta el aparato.

INSTALACIÓN

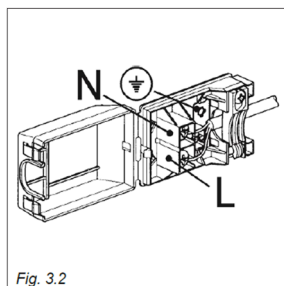
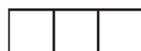


Fig. 3.2

220-240 V ac



L1 PE N(L2)

Fig. 3.3

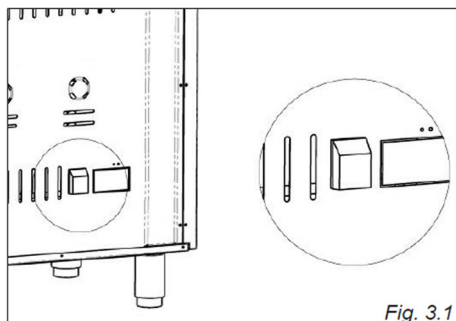


Fig. 3.1

SECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Tipo: H05RR-F (Resistente a temperaturas de hasta 90 °C)

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) Conectar mediante enchufe o directamente a la red eléctrica.

Tabla de Conexión a la Red Eléctrica

Para una mejor comprensión de las conexiones eléctricas requeridas para cada modelo, consulte la tabla a continuación, que muestra las configuraciones correspondientes a todas las versiones disponibles de la placa de cocción.

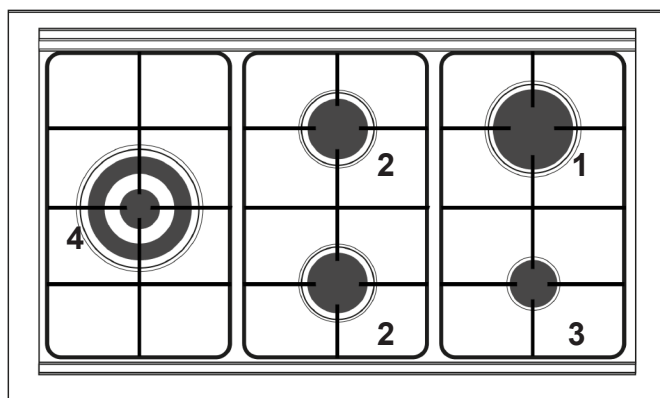
Tensión Nominal	Potencia Nominal	220-240 V~	380-415 V 3N~	380-415 V 2N~
220-240 V~	3000 W	13,6 A 3 x 1,5 mm ²	---	---

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

PLACA DE COCCIÓN - DESCRIPCIÓN DE LOS QUEMADORES

1. Quemador Rápido 3000 W
2. Quemador Semirrápido 1750 W
3. Quemador Auxiliar 1000 W
4. Quemador de Doble Corona 4000 W

NOTA: Según el modelo de la placa de cocción, la presencia o disposición de los quemadores puede variar.



Nota:

El encendido eléctrico está incorporado en las perillas. La cocina está equipada con una válvula de seguridad en cada quemador, que corta el suministro de gas si la llama se apaga accidentalmente.

¡IMPORTANTE!

En caso de apagado accidental de la llama de un quemador, cierre la perilla de control y espere al menos 1 minuto antes de volver a encenderlo.

¡IMPORTANTE!

El uso de un aparato de cocción a gas genera calor y humedad en el ambiente donde está instalado. Asegúrese de una buena ventilación del local, manteniendo abiertas las aberturas de ventilación natural o instalando una campana con conducto de extracción.

¡IMPORTANTE!

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o aumentando la eficacia de la ventilación mediante una mayor potencia de aspiración mecánica, si existe.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

QUEMADORES DE GAS

El flujo de gas hacia los quemadores se controla mediante una válvula accionada por la perilla mostrada en la fig. 3.1. Al alinear los símbolos impresos en la perilla con el índice del panel de mandos se obtiene:

- Círculo ● grifo cerrado.
- Símbolo  apertura / caudal máximo
- Símbolo  apertura mínima / caudal mínimo
- ✓ El encendido eléctrico está incorporado en las perillas de los quemadores y se identifica con el símbolo  (fig. 3.4).
- ✓ El caudal máximo se utiliza para llevar rápidamente los líquidos a ebullición, mientras que el mínimo permite calentar lentamente los alimentos o mantener la ebullición.
- ✓ Para obtener el caudal mínimo, gire la perilla hasta el tope en el símbolo de la llama pequeña.
- ✓ Todas las posiciones de funcionamiento deben seleccionarse entre el máximo y el mínimo, nunca entre el máximo y el punto de cierre.

N.B. Cuando la cocina no esté en uso, gire las perillas de los grifos a la posición de cerrado. Si la cocina no se utiliza durante varios días consecutivos, cierre también la llave de paso de la línea de suministro de gas.

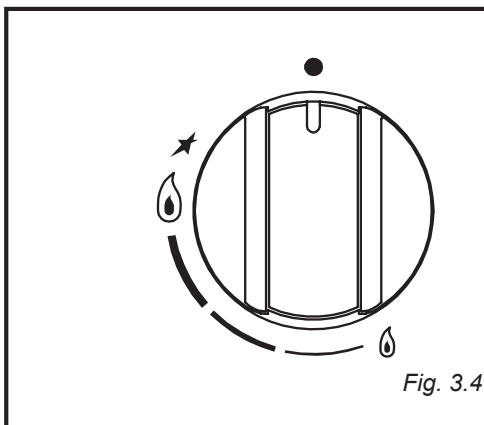


Fig. 3.4

NOTA: Los dibujos de las perillas en este capítulo son solo de referencia. Las perillas y los símbolos pueden variar.

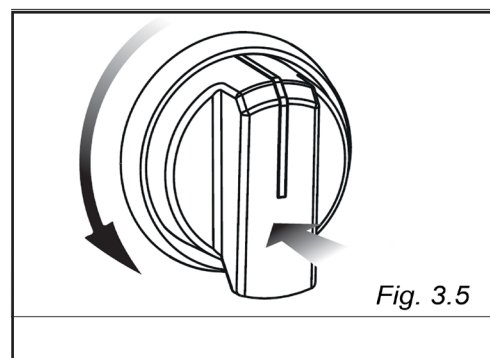


Fig. 3.5

PRECAUCIÓN: No cubra la placa de cocción con papel de aluminio.

PRECAUCIÓN: Durante el funcionamiento, la superficie de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción. Mantenga a los niños alejados.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Para encender uno de los quemadores

- Gire la perilla del grifo de gas en sentido antihorario (fig. 3.5) hasta alcanzar su máxima apertura, presione y mantenga presionado para activar el encendido.
- Si no hay electricidad, acerque una llama al quemador.
- Espere aproximadamente diez segundos después de encender el quemador antes de soltar la perilla (tiempo de activación de la válvula).
- Ajuste el grifo de gas a la posición deseada. Si la llama del quemador se apaga por cualquier motivo, la válvula de seguridad cortará automáticamente el suministro de gas.
- Para restablecer el funcionamiento, coloque el interruptor en la posición "OFF", espere al menos 1 minuto y repita las operaciones de encendido.

Si las condiciones particulares del gas suministrado localmente dificultan el encendido del quemador con la perilla en la posición de caudal máximo, se recomienda repetir la operación con la perilla en la posición de caudal mínimo.

REJILLA PARA RECIPIENTES PEQUEÑOS

(solo para algunos modelos)

El quemador auxiliar (el más pequeño) se coloca sobre ella cuando se utilizan recipientes pequeños, para evitar que se vuelquen.

ELECCIÓN DEL QUEMADOR

El símbolo en el panel indica la correspondencia entre la perilla y el quemador. Dependiendo del diámetro y la capacidad de las ollas utilizadas, también se debe elegir el quemador adecuado. Los quemadores y los recipientes deben usarse de acuerdo con las siguientes instrucciones:

QUEMADOR	MIN.	MAX.
Auxiliar	12*cm	14 cm
Semirrápido	16 cm	18 cm
Rápido	20 cm	22 cm
Doble corona	22 cm	26 cm

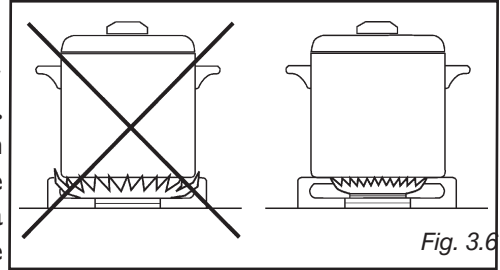
*Con reja reductora, diámetro mínimo 6 cm.

No utilice ollas cóncavas ni convexas.

Es importante que el diámetro de la olla se adapte a la potencia del quemador para no comprometer la alta eficiencia de los quemadores y, en consecuencia, evitar el desperdicio de combustible. Una olla pequeña sobre un quemador grande no permite hervir en menos tiempo, ya que la capacidad de absorción del calor del líquido depende del fondo y la superficie de la olla (fig. 3.6).

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que las ollas estén bien centradas sobre el quemador para garantizar la máxima estabilidad y eficiencia. Verifique que las ollas no estén en contacto con las perillas de control, ya que la llama podría sobrecalentarlas y dañarlas de forma irreversible.



CARACTERÍSTICAS GENERALES

El horno está equipado con:

Resistencia inferior
Resistencia superior
Resistencia del grill
Resistencia circular
Lámpara
Ventilador radial

NOTA:

La cocina está equipada con un ventilador de enfriamiento. Este garantiza que las temperaturas en la superficie del horno se mantengan bajas.

Cuando el horno está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento puede encenderse y apagarse según la temperatura.

Dependiendo del tiempo y de las temperaturas de cocción, el ventilador puede seguir funcionando incluso después de haber apagado el aparato. La duración de este funcionamiento depende de la temperatura alcanzada y del tiempo de cocción.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El calentamiento y la cocción en el horno multifunción se obtienen de las siguientes formas:

- **Por convección natural:** El calor es generado por las resistencias superior e inferior.
- **Por convección forzada:** Un ventilador aspira el aire contenido

en el horno, lo hace pasar por las espirales de una resistencia circular eléctrica y lo devuelve al horno. El aire caliente, antes de volver a ser aspirado por el ventilador para repetir el ciclo, envuelve los alimentos colocados en el horno, provocando una cocción rápida y uniforme en todos los puntos. Es posible cocinar varios platos al mismo tiempo.

- **Por convección semiforzada:** El calor producido por las resistencias inferior y superior se distribuye en el horno mediante el ventilador.
- **Por irradiación:** El calor es irradiado por la resistencia infrarroja del grill.
Por irradiación y ventilación: El calor irradiado por la resistencia infrarroja del grill se distribuye en el horno mediante el ventilador.
- **Por ventilación:** Los alimentos se descongelan mediante el uso del ventilador, sin aporte de calor.

USO DEL HORNO

PRIMER USO

Al utilizar las resistencias eléctricas por primera vez, para eliminar cualquier residuo de grasa, siga el siguiente procedimiento:

- Retire la película protectora del exterior e interior del aparato, incluidos los accesorios.
- Retire los accesorios y lave el horno (ver capítulo limpieza y mantenimiento).
- Ajuste el termostato a la temperatura máxima (250 °C máx).
- Seleccione la función de resistencias superior e inferior (y + ventilador si está disponible).
- Encienda el horno con esta configuración durante 45 minutos.
- Después de 45 minutos, abra la puerta del horno (con cuidado de no quemarse con el aire caliente que sale de la cavidad) y espere a que el horno se enfríe, luego limpie todas las superficies internas con un paño húmedo.
- Abra una ventana para permitir la circulación del aire.

Nota:

Durante este procedimiento pueden generarse humos y olores debido a los materiales aislantes y a las resistencias. En tal caso, espere a que el humo y el olor se disipen antes de colocar alimentos en el horno. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie el interior del horno con un paño suave, ligeramente humedecido y enjabonado.

Importante:

Para abrir la puerta del horno, utilice siempre la parte central del tirador.

MUY IMPORTANTE:

Cuando utilice el horno, es imprescindible mantener abierta la tapa de la cocina. (SOLO PARA MODELOS CON TAPA DE VIDRIO).

TEMPORIZADOR

TEMPORIZADOR DIGITAL



Temporizador con timbre

1. Botón de disminució

2. Botón de aumento

2 y 3 Presionar simultáneamente: ajustar la hora

Ajuste de la hora (formato 24 horas)

Después de conectar el aparato a la fuente de alimentación, la pantalla muestra y parpadea "0.00".

Mantenga presionado el botón 1 durante 2 segundos; el icono del punto comenzará a parpadear.

Ajuste la hora actual utilizando los botones 2 y 3.

Aproximadamente 7 segundos después de seleccionar la hora, el valor se guarda automáticamente.

La corrección de la hora puede realizarse posteriormente del mismo modo.

Ajuste del tiempo del temporizador

El tiempo que se puede configurar varía de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos.

Presione el botón 1 hasta que el icono de la alarma comience a parpadear y la pantalla muestre "0.00".

Introduzca el tiempo deseado utilizando los botones 3 y 2.

Espere aproximadamente 7 segundos hasta que el icono de la alarma quede fijo en pantalla y se guarde el ajuste.

Cuando se alcance el tiempo programado, se emitirá una señal acústica y el icono de la alarma volverá a parpadear.

Presione el botón 1, 2 o 3 para silenciar el zumbador.

Mantenga presionado el botón 1 durante aproximadamente 2 segundos para que el icono de la alarma desaparezca y la pantalla muestre nuevamente la hora actual.

DESCRIPCIÓN DE II FUNCIONES



**PERILLA DE
TEMPERATURA**



**TEMPORIZADOR
DIGITAL**



**PERILLA DE
FUNCIONES**

Nota: Al utilizar la función **Grill** (incluso cuando se combina con otros elementos calefactores), ajuste una temperatura **MÁXIMA de 200 °C**.

	Apagado	El producto no funcionará en esta posición.
	Estático	El calor, que proviene simultáneamente de la parte superior e inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar ciertos tipos de alimentos. La cocción tradicional, también llamada estática, es apropiada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, tartas rellenas; resulta especialmente adecuada para carnes grasas como el ganso o el pato.
	Resistencia Inferior	El calor proveniente solo de la parte inferior se utiliza para completar la cocción de alimentos que requieren una mayor temperatura en la base, sin afectar su dorado. Ideal para tartas dulces o saladas, pasteles y pizzas.
	Superior + Grill (max. 200°C)	Esta función combina la cocción superior con el grill. Se utiliza principalmente para asar alimentos, es decir, cocinarlos a temperaturas muy altas durante un tiempo muy limitado. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de alimentos, especialmente carnes, pero también pescados y verduras. Recomendada para: una acción de grill intensa para asar, dorar, gratinar, rostizar, etc.
	superior + Grill + Ventilador (max. 200°C)	Esta función utiliza el grill, la resistencia superior y el ventilador para distribuir el calor de manera uniforme. Es ideal para asar rápidamente grandes cantidades de carne, pescado o verduras, dorando el exterior y conservando los jugos en el interior. También es adecuada para gratinar y asar.

DESCRIPCIÓN DE 11 FUNCIONES

	Estático + Ventilador	La combinación de cocción ventilada y tradicional permite cocinar diferentes alimentos de forma rápida y eficiente en varios niveles. Ideal para alimentos voluminosos que requieren una cocción intensa. Recomendada para: alimentos de gran volumen y cantidad que necesiten el mismo grado de cocción interna y externa; por ejemplo: asados enrollados, pavo, piernas, tartas, etc.
	circular	La combinación del ventilador y la resistencia circular (integrada en la parte trasera del compartimento de cocción) permite cocinar distintos alimentos en varios niveles, siempre que requieran la misma temperatura y tipo de cocción. La circulación de aire caliente garantiza una distribución del calor instantánea y uniforme. Recomendada para: alimentos que deben estar bien cocidos por fuera y tiernos o rosados por dentro; por ejemplo: lasaña, cordero, rosbif, pescado entero, etc.
	Descongelar	Solo se activa el ventilador y la luz interior del horno, sin generar calor. Esta función permite descongelar alimentos congelados. Se recomienda retirar los alimentos del envase y colocarlos en un recipiente sin tapa, en la primera balda del compartimento de cocción. Evite apilar varios alimentos unos sobre otros.
	Eco (circular)	Esta función está diseñada para optimizar el rendimiento del horno, proporcionando un importante ahorro energético. Aunque el precalentamiento es rápido, los tiempos de cocción son más largos que en los modos tradicionales. Durante la cocción, la luz permanece apagada, optimizando aún más el consumo de energía. Las temperaturas pueden ajustarse entre 50 y 250 °C. Se recomienda no utilizar este modo para cocinar grandes porciones de alimentos. Recomendada para: la preparación de alimentos precocinados o congelados y para la cocción de porciones pequeñas.

DESCRIPCIÓN DE II FUNCIONES

	Air Fry (Superior + Circular + Ventilador)	La función Air Fry está diseñada para cocinar una amplia variedad de alimentos haciéndolos irresistiblemente crujientes, ligeros y sabrosos, todo sin añadir grasa. Calentamiento Rápido / Booster Esta función también puede utilizarse para precalentar rápidamente el horno o para terminar la cocción de un plato, proporcionando un dorado atractivo en la superficie.
	Pizza (Inferior + Circular + Ventilador)	La función PIZZA está diseñada para garantizar resultados excelentes en la preparación de pizza, pan y otros productos de masa. Al activarla, se obtiene una pizza con borde crujiente y centro suave. Esta función no se limita solo a la pizza; también es perfecta para panes y otras masas. Para obtener los mejores resultados, combine la función pizza con el accesorio Piedra para Hornear. Recomendada para: pizza, pan, focaccias, quiches y tartas saladas
	Hydro Clean (Inferior + Ventilador)	La función Hydro Clean utiliza el poder del vapor para disolver de forma natural las grasas y los residuos de cocción, sin necesidad de productos químicos. Es una solución ecológica que higieniza el horno en profundidad, reduciendo el esfuerzo y haciendo que la limpieza sea rápida y sencilla, para una cocción segura y sostenible en todo momento. (ver sección Limpieza en modo Hydro Clean).

DESCRIPCIÓN DE II FUNCIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL HORNO

El horno está diseñado para funcionar con una alimentación monofásica de 220–240 V y 50/60 Hz.

Lea atentamente la placa de características antes de la instalación.

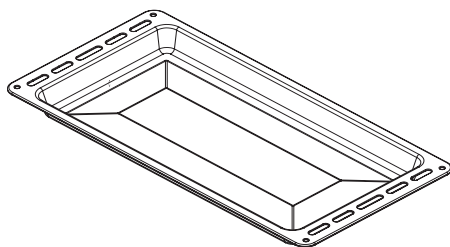
Resistencia superior	1200 W
Resistencia inferior	1500 W
Grill	1800 W
Ventilador de enfriamiento	20 W
Lámpara del horno	80 W
Resistencia circular	1500 W
Ventilador radial	22 W
Asador giratorio	6 W
Estático	2700 W
Grill + Asador giratorio	1950 W

ACCESORIOS DISPONIBLES

Bandeja alta recogegotas H=50 mm

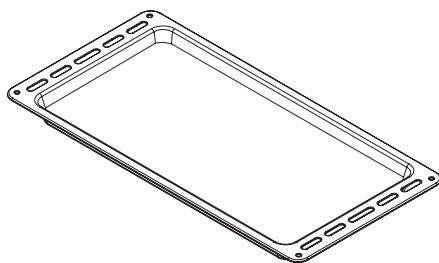
Bandeja de cocción ideal para un dorado uniforme de la base, lo que la hace perfecta para galletas y repostería, gracias a su diseño plano y poco profundo.

También puede utilizarse para recoger residuos de alimentos colocados en la rejilla superior.



Bandeja baja recogegotas H=25 mm

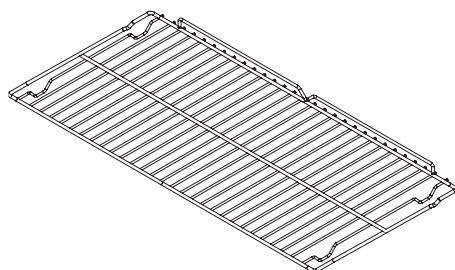
Útil para recoger la grasa de los alimentos colocados en la parrilla superior o para cocinar platos que requieren la adición de líquidos, como guisos o asados.



Parrilla

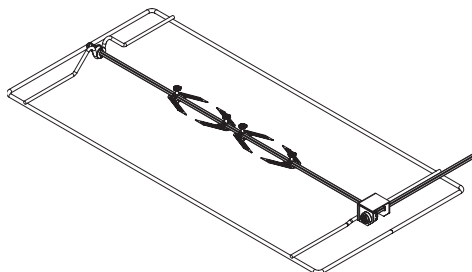
Estante extraíble y ajustable para sostener recipientes durante la cocción.

Puede utilizarse para colocar platos y bandejas a distintas alturas, según las necesidades de preparación.

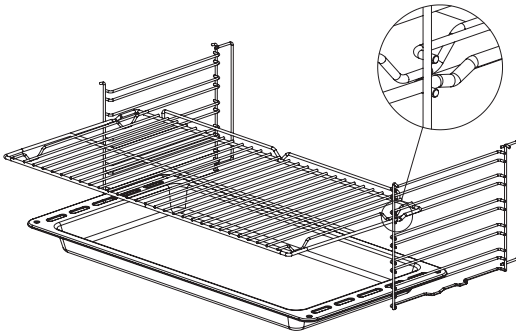


Asador giratorio

Brocheta rotatoria, útil para asar grandes piezas de carne, aves y pescados enteros.



Uso de los accesorios

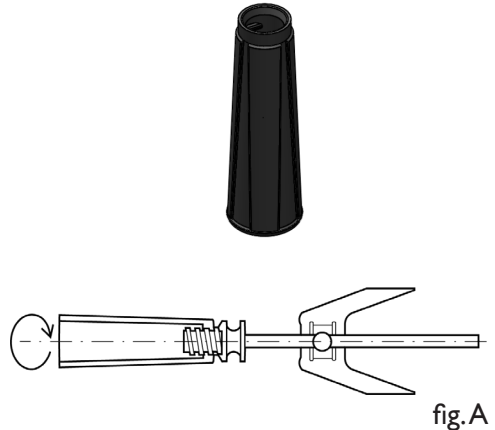


Las parrillas y bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta que se detengan por completo. Los topes de seguridad mecánicos, que evitan que la parrilla se extraiga accidentalmente, deben estar orientados hacia abajo y hacia el fondo del horno.

Asador giratorio

Espere a que el espetón se haya enfriado lo suficiente antes de acoplar el mango de plástico, para evitar su deformación. Coloque el mango en el extremo roscado y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Utilice el mango de plástico suministrado para levantar y mover el espetón.

ADVERTENCIA: El mango de plástico está destinado únicamente a facilitar al usuario la manipulación del espetón giratorio (Fig. A). Nunca deje el mango dentro del horno mientras el aparato esté en funcionamiento.



Los objetos inflamables colocados en el espacio de cocción pueden incendiarse. Toque el espetón giratorio y otros accesorios calientes solo con protección térmica adecuada para las manos.

El mango de plástico no es un dispositivo de protección contra quemaduras.

El mango de plástico del espetón giratorio no resiste temperaturas superiores a 180 °C.

Algunos modelos no están equipados con asador giratorio.

Paneles Catalíticos – Configuración y Uso

El horno está equipado con paneles catalíticos autolimpiantes aplicados a las paredes internas.

Durante la cocción, estos paneles ayudan a absorber la grasa y a mantener el horno más limpio aprovechando el calor generado por el propio aparato.

En condiciones normales de uso, no se requiere limpieza manual de los paneles.

Si el horno se utiliza con frecuencia a bajas temperaturas o si las paredes internas están particularmente sucias, se recomienda realizar un ciclo de regeneración:

- Retire todos los accesorios.
- Seleccione una función Convencional o con Ventilador y ajuste la temperatura al máximo (hasta 250 °C).
- Deje el horno encendido durante aproximadamente 60 minutos.
- Una vez que el horno se haya enfriado por completo, los residuos ligeros en la base pueden eliminarse con un paño suave ligeramente humedecido.

ADVERTENCIA – RIESGO DE QUEMADURAS

Durante el ciclo de regeneración y justo después, las superficies internas y las partes metálicas del horno alcanzan temperaturas muy elevadas.

Espere siempre a que el horno se enfríe por completo antes de realizar cualquier limpieza en el interior de la cavidad.

¡IMPORTANTE!

Para evitar daños irreversibles en el revestimiento autolimpiante:

NO utilice productos químicos de limpieza, desengrasantes ni aerosoles para horno sobre los paneles catalíticos.

NO utilice esponjas abrasivas, lana de acero ni utensilios punzantes.

NO lave los paneles en el lavavajillas.

NO limpie los paneles con agua ni con agua jabonosa.

Al limpiar otras superficies del horno, proteja los paneles catalíticos para evitar el contacto accidental con productos de limpieza.

Nota: Es normal que los paneles sufran ligeros cambios de color con el tiempo, lo cual no afecta su funcionalidad.

Los paneles catalíticos están sujetos a desgaste y, tras un uso prolongado (aproximadamente 300–400 horas de funcionamiento), se recomienda sustituirlos por repuestos originales.

INSTRUCCIONES GENERALES PARA HORNEAR

- Para obtener mejores resultados, hornee los productos en una sola bandeja, dejando al menos 2,5–3 cm de espacio entre los utensilios y las paredes del horno. Utilice una parrilla cuando seleccione un modo de cocción del horno.
- Use recipientes de cocción metálicos (con o sin recubrimiento antiadherente), vidrio resistente al calor, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para horneado.
- Al utilizar vidrio resistente al calor, reduzca la temperatura recomendada en 15 °C. Utilice bandejas de horno con o sin borde, o moldes para horno. Los moldes de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cocinan más rápido y proporcionan un dorado más intenso.
- Las bandejas aisladas prolongan ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice papel de aluminio ni bandejas de aluminio desechables para cubrir partes del horno. El aluminio es un excelente aislante térmico y atraparía el calor debajo de él, lo que alteraría la cocción y podría dañar el acabado del horno.
- Evite usar la puerta abierta como estante para apoyar bandejas. Aumentar la temperatura no reduce

el tiempo de cocción (los alimentos pueden quedar muy cocidos por fuera y crudos por dentro).

- Si la cocción dura más de 40 minutos, apague el horno 10 minutos antes del final y aproveche el calor residual (ahorro energético).

¡NOTA! El aluminio es un material que se corroe fácilmente si entra en contacto directo con ácidos orgánicos presentes en los alimentos o añadidos durante la cocción (por ejemplo, vinagre, limón, etc.). Por lo tanto, se recomienda no colocar los alimentos directamente sobre los accesorios de aluminio o esmaltados, sino utilizar siempre papel de hornear adecuado.

- Reduzca la temperatura indicada en las recetas para cocción estática en 15 °C.
- Para obtener mejores resultados, los platos deben cocinarse sin tapar y en bandejas de bordes bajos, para aprovechar al máximo la circulación del aire.
- Utilice bandejas de aluminio pulido para lograr una cocción óptima, salvo que se indique lo contrario.
- También pueden utilizarse recipientes de vidrio resistente al calor o cerámica. En este caso, reduzca la temperatura en otros 15 °C (25 °F), lo que implica una disminución total de 30 °C (50 °F).
- Se pueden usar bandejas metálicas oscuras, pero tenga en cuenta que los alimentos podrían dorarse más

CONSEJOS DE COCCIÓN

rápidamente.

- El número de rejillas a utilizar dependerá de la altura de los alimentos que se van a cocinar.
- La mayoría de los asados se cocinan perfectamente con la cocción ventilada.
- No intente adaptar recetas como cremas, quiches, tartas de calabaza o cheesecakes, ya que no se benefician del sistema de aire forzado.
- Para este tipo de preparaciones, utilice el modo de cocción estándar Estático.

Alimentos adecuados para la cocción ventilada:

Aperitivos

Galletas

Bizcochos

Dolcetti (2 a 4 bandejas)

Pan con levadura fresca

Bignè

Muffins

Guisos y entrantes

Productos de panadería (posición de rejilla 1, 2, 3)

Productos aireados (Soufflé, postres con cobertura de merengue, bizcocho

Paradise, Chiffon cake)

Conversión de cocción ESTÁTICA estándar a cocción VENTILADA:

- Reduzca la temperatura en 15 °C. Utilice el mismo tiempo de cocción que en el modo estático si es inferior a 10–15 minutos.
- Para alimentos con un tiempo de cocción inferior a 30 minutos, revise la cocción 5 minutos antes del tiem-

po indicado en la receta original.

Si el tiempo de cocción supera los 40–45 minutos, reduzca el tiempo total en un 25 %.

Consejos y trucos para la cocción ventilada

- No precaliente el horno para la cocción ventilada.
- Hornee en bandejas de bordes bajos y sin tapar.
- Al cocinar pollos o pavos enteros, sujete las alas detrás de la espalda y ate las patas con hilo de cocina, sin apretar demasiado.
- Utilice la bandeja doble para asados con la parte superior descubierta
- Use una sonda térmica o termómetro de carne para comprobar que se ha alcanzado la temperatura interna final de cocción.
- Verifique la temperatura interna de la carne o ave en distintos puntos, introduciendo el termómetro en otra zona para mayor precisión.
- En aves grandes, puede ser necesario cubrir con papel de aluminio (y dorar en sartén) durante parte del tiempo de cocción para evitar un dorado excesivo.

Conversión de cocción INFERIOR estándar a ASADO CON VENTILACIÓN:

- No se debe reducir la temperatura. Los asados, cortes grandes de carne y aves en general requieren entre 10 % y 20 % menos tiempo de cocción. Verifique

CONSEJOS DE COCCIÓN

la cocción con antelación. Los guisos o estofados horneados con tapa, durante la cocción ventilada, se cocinan en un tiempo similar al de la cocción tradicional.

- Por razones de higiene y seguridad alimentaria, la temperatura mínima interna para aves rellenas debe ser de 75 °C. Después de sacar el producto del horno, cúbralo con una hoja de papel de aluminio durante 10–15 minutos antes de cortarlo, si es necesario, para aumentar la temperatura final del alimento entre 5° y 10 °F (3° – 6 °C).
- Los tiempos de cocción son orientativos y también dependen del grosor y de la temperatura de la carne antes de la cocción.

Consejos y técnicas para la cocción con grill ventilado

- Coloque la parrilla en la posición deseada antes de encender el horno. Utilice la función de Grill Ventilado con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno. Utilice la bandeja doble. Dé la vuelta a las carnes a mitad de la cocción (ver tabla de grill ventilado).
- Los tiempos de cocción en grill estándar o ventilado son aproximados y pueden variar ligeramente, dependiendo también del grosor y de la temperatura de la carne antes de comenzar.

Consejos y técnicas para cocinar con Grill

- Coloque la parrilla en la posición deseada antes de encender el horno. Utilice la función Grill con la puerta del horno cerrada.
- Precaliente el horno durante 5 minutos antes de usar el grill. Utilice la bandeja doble.
- Dé la vuelta a la carne a mitad de cocción (consulte la tabla de cocción con grill ventilado).
- Los tiempos de cocción en grill estándar o ventilado son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos también dependen del grosor y de la temperatura de la carne antes de la cocción.

Consejos y técnicas para asar

Asar significa cocinar con aire caliente. Se utilizan tanto la resistencia superior como la inferior del horno para calentar el aire, pero no se emplea ventilador para su circulación. Siga la receta o las instrucciones de los alimentos precocinados para conocer la temperatura, el tiempo y la posición de la rejilla adecuados. El tiempo de cocción del asado varía en función de la temperatura de los ingredientes, así como del tamaño, forma y material de los utensilios de horneado.

- El asado queda más jugoso cuando se cocina en una olla tapada, mientras que adquiere una textura más crujiente si se cocina en una olla destapada.
- Las carnes blancas, las aves y el pescado generalmente requieren

CONSEJOS DE COCCIÓN

temperaturas medias (inferiores a 200 °C).

- La cocción “cruda” de la carne roja necesita temperaturas altas (superiores a 200 °C) y tiempos cortos.
- Para obtener asados sabrosos, adobe y condimente bien la carne.
- ¿El asado ha quedado duro? La próxima vez, deje que la carne madure más tiempo.
- ¿El asado ha quedado demasiado oscuro por arriba o por abajo? La próxima vez, colóquelo a una altura diferente, reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de cocción.
- ¿El asado no está bien cocido? Córtele en rodajas, colóquelo en una bandeja con su jugo y termine la cocción.

Consejos para cocinar carne

Los tiempos de cocción varían según el grosor, la calidad del alimento y el gusto del consumidor.

Dé la vuelta a los alimentos para que se doren por ambos lados.

Utilice un termómetro de carne al cocinar asados, o simplemente presione el asado con una cuchara: si está duro al tacto, está listo; de lo contrario, debe cocinarse algunos minutos más.

Consejos para hornear tartas, galletas y pan

- Utilice preferentemente moldes de metal oscuro: ayudan a absorber mejor el calor. La temperatura y el tiempo de cocción dependen de la calidad y la consistencia de la masa.
- Para comprobar si el bizcocho está cocido por dentro: al final de la cocción, introduzca un palillo en la parte más alta. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está cocido.
- Si el bizcocho queda blando después de hornear, reduzca la temperatura unos 10 °C la próxima vez y seleccione un tiempo de cocción más largo.
- Si el bizcocho está demasiado seco, haga pequeños agujeros con un palillo y vierta unas gotas de zumo de fruta o licor. La próxima vez, aumente la temperatura en 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está demasiado oscuro por arriba, colóquelo a una altura inferior, reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está quemado por arriba, retire la parte quemada y espolvoree con azúcar o decórelo con nata, mermelada, crema, etc.
- Si el bizcocho está demasiado oscuro por debajo, la próxima vez colóquelo a una altura superior y reduzca la temperatura.
- Si el pan o bizcocho está bien cocido por fuera pero crudo por dentro, use menos líquidos, reduzca la temperatura y prolongue el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho no se desprende del molde, pase un cuchillo por el borde, cúbralo con un paño húmedo y déle la vuelta. La próxima vez, engrase bien el molde y espolvoree

CONSEJOS DE COCCIÓN

con harina o pan rallado.

- Si las galletas no se desprenden de la bandeja, vuelva a meterla unos minutos en el horno y sepárelas antes de que se enfrien. La próxima vez, utilice papel de hornear para evitar este problema.

Consejos para cocinar en dos bandejas

- Se recomienda utilizar 2 rejillas. Para facilitar la circulación del aire, coloque los moldes o bandejas en el centro de las rejillas y asegúrese de que su ancho o diámetro no supere los 30 cm. Coloque las rejillas dejando un nivel vacío entre ellas.
- Según el tipo de alimento y la mayor carga en la cavidad, la cocción en dos niveles puede tardar algunos minutos más que en una sola bandeja. Las funciones indicadas para cocinar en dos niveles son TERMO-VENTILADO y TERMO-VENTILADO INFERIOR.

Consejos para descongelar y fermentar (leudar)

- Coloque los alimentos congelados sin envasar en un recipiente sin tapa, sobre la primera balda del compartimento de cocción.
- Evite superponer los alimentos.
- Para descongelar carne, utilice una rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja en el primer nivel. De este modo, el alimento no entra en contacto con el

líquido de descongelación. Las partes más delicadas pueden cubrirse con papel de aluminio.

- Para una buena fermentación, coloque un recipiente con agua en la base del compartimento de cocción.

EJEMPLOS DE COCCIÓN

Las temperaturas son orientativas, ya que varían según la cantidad y el volumen de los alimentos. Se recomienda utilizar recipientes adecuados para hornear y ajustar la temperatura del horno según sea necesario durante la cocción.

Temperatura recomendada

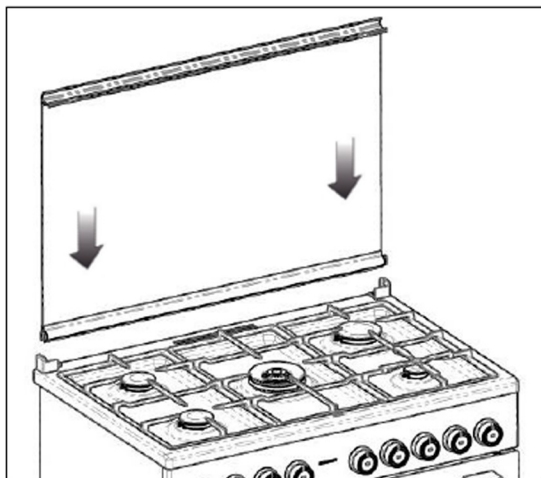
Lasaña – 220 °C
Pasta al horno – 220 °C
Pizza con anchoas – 225 °C
Patatas con leche – 200 °C
Tomates rellenos – 225 °C
Soufflé de queso – 200 °C
Soufflé de patatas – 200 °C
Ternera asada – 200 °C
Chuletas de ternera a la parrilla – 225 °C
Pechugas de pollo **con** tomate – 200 °C
Pollo a la parrilla / asado – 220 °C
Albóndigas de carne – 200 °C
Pastel de carne de ternera – 200 °C
Roast beef – 220 °C
Filetes de lenguado – 200 °C
Merluza aromática – 200 °C
Rosquilla (ciambella) – 180 °C
Tarta de ciruelas – 200 °C
Tarta de mermelada – 225 °C
Bizcocho genovés – 225 °C
Tartas de hojaldre – 200 °C
Tarta Margherita – 220 °C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA TAPA DE VIDRIO (SOLO PARA MODELOS CON TAPA DE VIDRIO)

Para las operaciones de limpieza, la tapa puede retirarse fácilmente deslizando hacia arriba después de abrirla completamente.

Si se han retirado las bisagras, vuelva a colocarlas en su alojamiento.



¡¡PRECAUCIÓN!!

No cierre la tapa de vidrio cuando los quemadores estén en funcionamiento o todavía calientes, ni cuando el horno esté encendido o caliente. No coloque ollas calientes ni objetos pesados sobre la tapa de vidrio. Seque cualquier líquido derramado sobre la tapa antes de abrirla.



CONSEJOS PARA EL USUARIO

- Antes de limpiar, desconecte la cocina de la red eléctrica y espere a que se haya enfriado.
- Cuando no se utilice la cocina, se recomienda cerrar la llave de paso del gas o del cilindro. Revise periódicamente que la manguera que conecta el cilindro o la línea de gas con la cocina esté en perfecto estado y reemplácela en caso de detectar alguna anomalía.
- Si un grifo está bloqueado, no lo fuerce y solicite la intervención del Servicio Técnico.
- Se recomienda limpiar el equipo cuando esté frío, especialmente las partes esmaltadas.
- Evite dejar sustancias ácidas o alcalinas (vinagre, sal, jugo de limón, etc.) sobre las superficies.
- No utilice productos de limpieza a base de cloro o ácidos.
- Importante: Se recomienda el uso de guantes protectores y ropa adecuada al limpiar y manipular las piezas del aparato.

IMPORTANTE: Evite usar productos abrasivos (por ejemplo, ciertos tipos de esponjas) y/o agresivos (por ejemplo, sosa cáustica, detergentes con sustancias corrosivas) que puedan dañar las superficies de forma irreversible.

PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas, incluidas las rejillas del suelo, deben limpiarse con agua jabonosa u otros productos no abrasivos.

Seque preferiblemente con un paño

suave.

Las sustancias ácidas, como el jugo de limón, conservas de tomate, vinagre, etc., si se dejan sobre la superficie durante mucho tiempo, pueden afectar el esmalte y volverlo opaco.

Superficies de acero inoxidable, aluminio y pintadas

Limpie con un producto adecuado. Siempre seque completamente.

IMPORTANTE: La limpieza de estas partes debe realizarse con mucho cuidado para evitar rayaduras y abrasiones. Se recomienda utilizar un paño suave y jabón neutro, nunca productos que contengan sustancias abrasivas.

Note: El uso continuado puede provocar que los quemadores cambien de color respecto al original debido a las altas temperaturas. Importante: El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por el uso de productos inapropiados para limpiar el aparato.

Advertencia: El aparato se calienta mucho en las zonas de cocción durante su funcionamiento. Mantenga a los niños a distancia. No utilice limpiadores a vapor, ya que la humedad puede penetrar en el aparato y volverlo inseguro.

No emplee detergentes muy abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar las placas de vitrocerámica (modelos con placas de vidrio cerámico), el vidrio de la puerta del horno o la tapa

de vidrio (modelos con tapa de vidrio), ya que podrían rayar la superficie y esto podría provocar que el vidrio se rompa.

GRIFOS DE GAS

Evite que los productos de limpieza entren en contacto con los grifos.

La lubricación periódica de los grifos de gas debe realizarse exclusivamente por personal cualificado.

En caso de mal funcionamiento de los grifos de gas, contacte con el Servicio Técnico.

CAVIDAD DEL HORNO

El horno debe limpiarse siempre después de su uso, una vez que se haya enfriado.

La cavidad del horno debe limpiarse con detergente suave y agua caliente. Los productos químicos específicos para limpiar el interior del horno solo deben usarse tras leer cuidadosamente las advertencias y recomendaciones del fabricante y probarlos en una pequeña área de la cavidad.

No utilice detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni esponjas ásperas. Antes de cada ciclo de limpieza, retire todos los accesorios, incluidas las rejillas laterales. Limpie el horno a fondo con agua y jabón y enjuague bien. A continuación, caliente el horno durante unos 20 minutos a la temperatura máxima; de este modo se eliminarán todos los residuos de grasa que podrían generar olores

desagradables durante la cocción. **NOTA: El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados por productos químicos o abrasivos utilizados para la limpieza. Espere a que el horno se haya enfriado y tenga especial cuidado de no tocar las resistencias dentro de la cavidad.**

LIMPIEZA CON HYDRO CLEAN

La función Hydro Clean puede utilizarse para facilitar la limpieza del horno, utilizando vapor para aflojar la grasa y los residuos de alimentos.



Antes de iniciar el ciclo Hydro Clean:

- Asegúrese de que el horno esté frío.
- Retire todos los accesorios de la cavidad del horno.
- Elimine cualquier residuo de alimentos grande o derrames de cocciones anteriores.
- Con un atomizador, pulverice una solución de agua y detergente neutro sobre las paredes internas de la cavidad del horno.
- Si el aparato está equipado con paneles catalíticos, **NO UTILICE NINGÚN DETERGENTE**, ni siquiera neutro.

Para realizar la limpieza con Hydro Clean:

Coloque una bandeja de horno (recogegotas) en la balda más baja y vierta entre 200 y 250 ml de agua.

Seleccione el modo Hydro Clean y ajuste la temperatura entre 90 °C y 100 °C.

En algunos modelos, el sistema HYDRO CLEAN es automático y autorregulable: el ciclo de limpieza termina automáticamente cuando se completa el tiempo programado.

En los modelos electromecánicos, una vez alcanzada la temperatura establecida (paso 2), el horno debe funcionar un máximo de 30–35 minutos, ni más ni menos.

Al finalizar el ciclo, apague el horno y abra la puerta para que escape el vapor. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie la cavidad con un paño limpio para eliminar cualquier suciedad o residuo restante.

Para preservar los componentes internos del aparato, se recomienda utilizar los ciclos Hydro Clean con moderación y evitar un uso excesivo.

Hydro Clean es una herramienta útil para la limpieza del horno: úselo de manera moderada para suciedades leves, teniendo en cuenta que la limpieza manual sigue siendo esencial para mantener el aparato en buen estado a lo largo del tiempo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

RETIRAR LAS GUÍAS TELESCÓPICAS (SI ESTÁN PRESENTES)

Gire la rejilla y utilice el dedo (no un destornillador) para presionar el pestillo en ambos lados y retirar las guías telescópicas.

Empuje la guía telescópica para extraerla de la rejilla lateral.

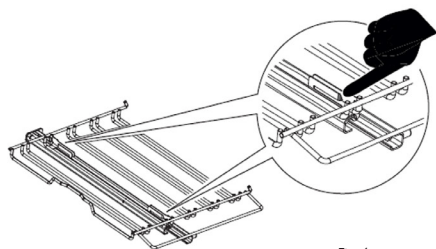


Fig. 4

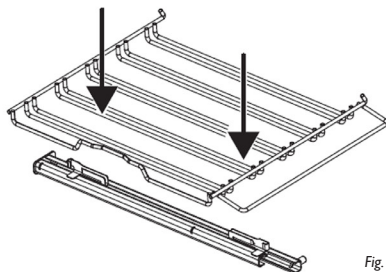


Fig. 5

MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS REJILLAS LATERALES

- Coloque las rejillas laterales en los agujeros situados en los lados de la cavidad del horno.
- Deslice la rejilla y la bandeja entre las guías de las rejillas laterales, tal como se muestra en (fig. 6).
- La rejilla debe instalarse de manera que el pestillo de seguridad, que evita su extracción accidental, mire hacia el interior del horno; la barra transversal trasera debe quedar orientada hacia el interior de la cavidad.
- La bandeja del horno debe colocarse de manera que el pestillo de seguridad, que evita su extracción accidental, mire hacia el interior del horno.
- El desmontaje se realiza en orden inverso.

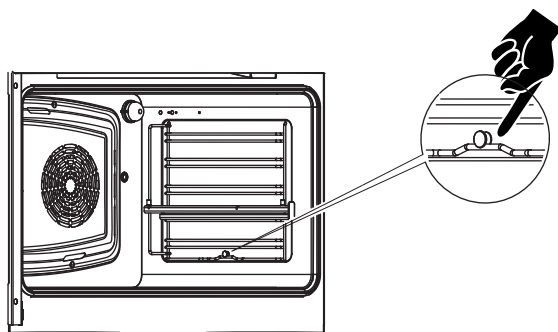


Fig. 6

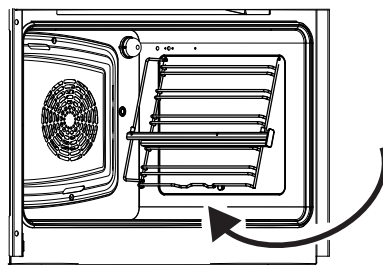


Fig. 6/A

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

Para una limpieza más profunda, se recomienda retirar la puerta y colocarla sobre un paño.

La puerta del horno se puede desmontar fácilmente realizando lo siguiente:

- Abra la puerta completamente.
- Levante las dos palancas mostradas en la figura 7.
- Cierre la puerta hasta el primer tope determinado por las dos palancas previamente levantadas.
- Levante la puerta hacia arriba y fuera del horno para retirarla, como se muestra en la figura 8.
- Para reensamblar la puerta, inserte las bisagras en las ranuras correspondientes y, a continuación, devuelva las dos palancas a la posición de cierre.

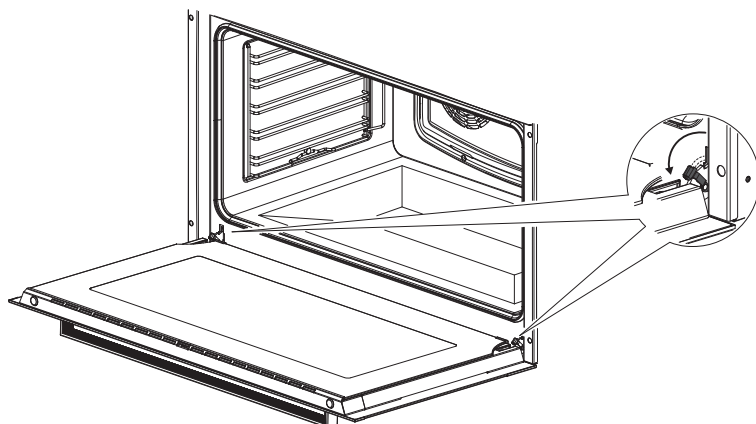


Fig. 7

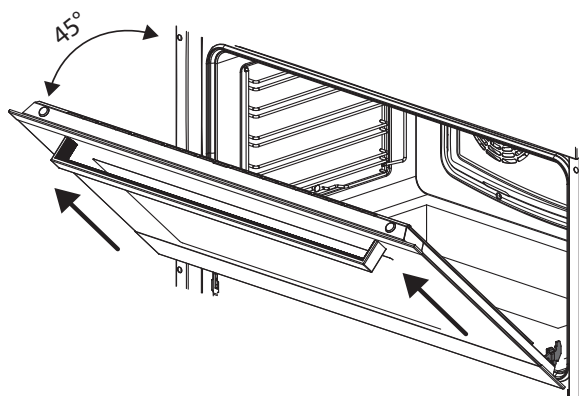


Fig. 8

LIMPIEZA DEL VIDRIO INTERIOR

Para limpiar el interior de los dos cristales de la puerta, desenrosque los dos tornillos situados en la parte superior de la puerta (fig. 9) y retire con cuidado el vidrio.

Para reensamblar el vidrio, deslice el cristal hasta la parte inferior de la cavidad, vuelva a colocar el soporte de sujeción del vidrio y apriete los dos tornillos.

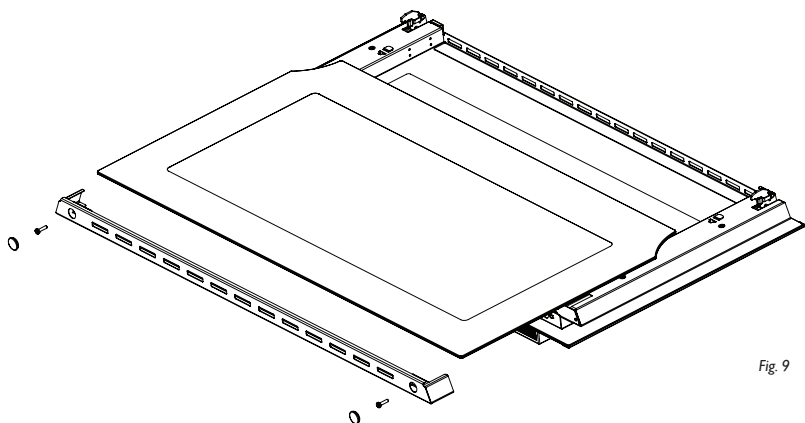


Fig. 9

LIMPIEZA DEL TERCER CRISTAL

Algunos hornos cuentan con un tercer cristal, situado entre el cristal exterior e interior.

Una vez retirado el cristal interior, es posible retirar el tercer cristal de la misma manera, siguiendo la dirección de las flechas (fig. 10).

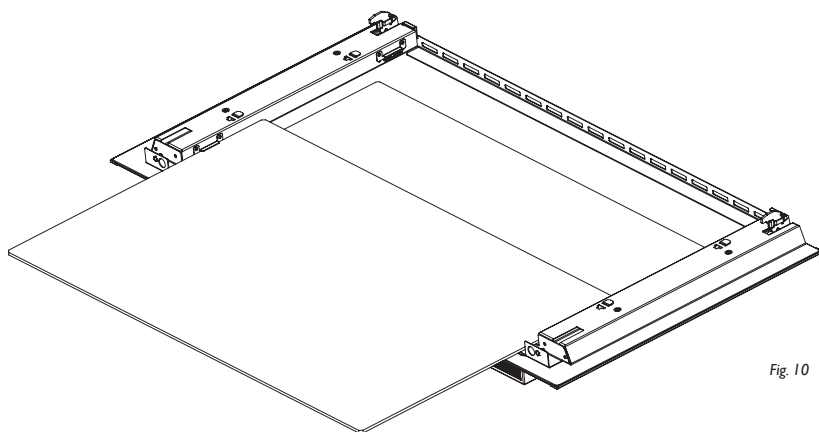
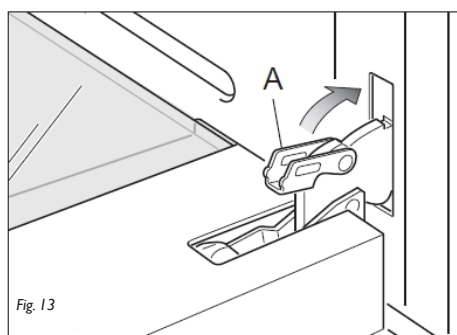
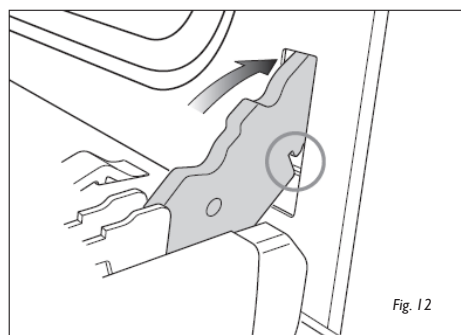
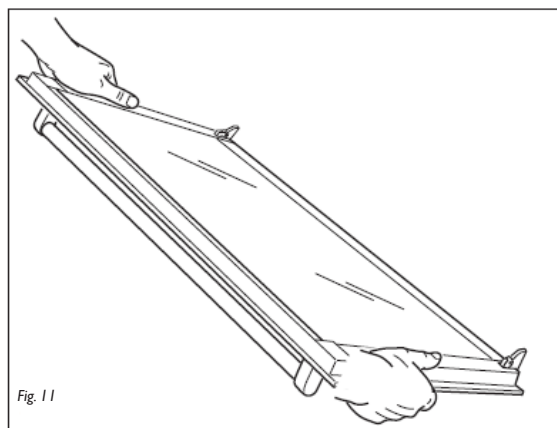


Fig. 10

LIMPIEZA DEL TERCER CRISTAL

Algunos hornos cuentan con un tercer cristal, situado entre el cristal exterior e interior.

Una vez retirado el cristal interior, es posible retirar el tercer cristal de la misma manera, siguiendo la dirección de las flechas (fig. 10).



SUSTITUCIÓN DE LAS LÁMPARAS DEL HORNO

Lámparas cuadradas

PRECAUCIÓN: Primero, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar riesgos de descarga eléctrica.

Para evitar daños, coloque un paño dentro de la cavidad del horno.

Retire la rejilla lateral (ver fig. 6).

Utilice un destornillador para hacer palanca bajo el cristal de la lámpara (fig. 14).

Retire la bombilla tirando suavemente hacia abajo.

Sustituya por una nueva (con las características indicadas más abajo).

Vuelva a colocar la tapa de cristal y retire el paño.

Reconecte el aparato a la red eléctrica.

Características de las lámparas cuadradas:

Potencia: 25 W

Tipo: G9 halógena

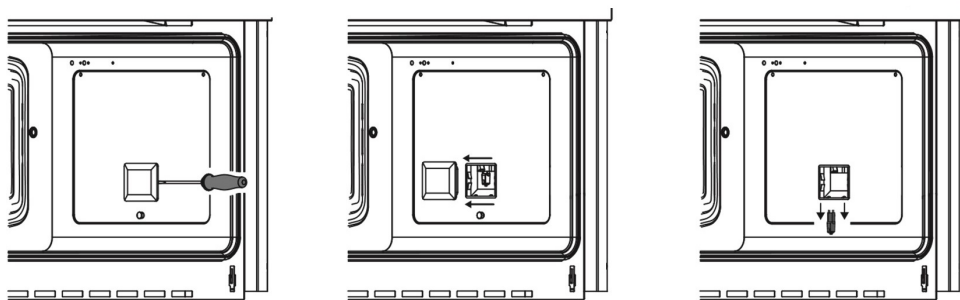


Fig. 14

LÁMPARAS REDONDAS

PRECAUCIÓN: Primero, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar riesgos de descarga eléctrica.

Para prevenir daños, coloque un paño dentro de la cavidad del horno.

Desenrosque la protección del cristal de la lámpara (fig. 15).

Desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva (según las características indicadas más abajo).

Vuelva a colocar la tapa de cristal y retire el paño.

Reconecte el aparato a la red eléctrica.

Características de las lámparas redondas:

Potencia: 25 W

Tipo: G9 halógena

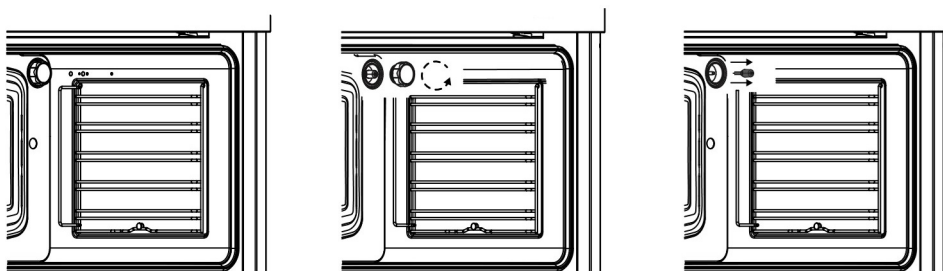
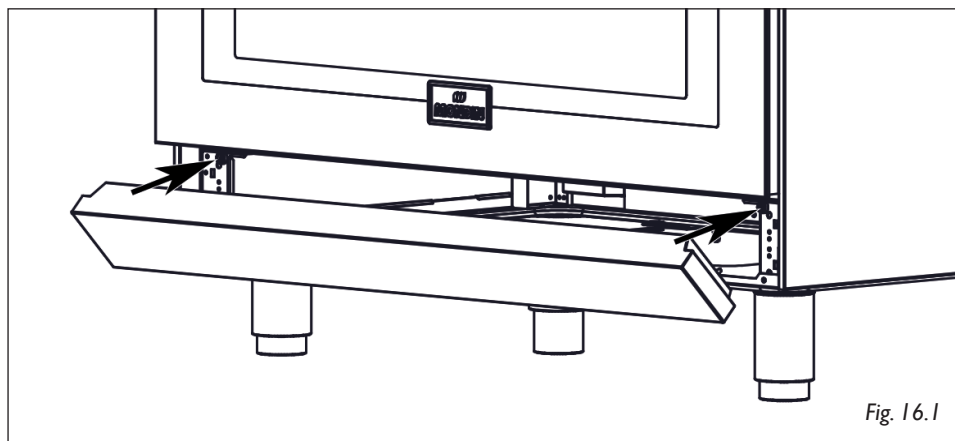
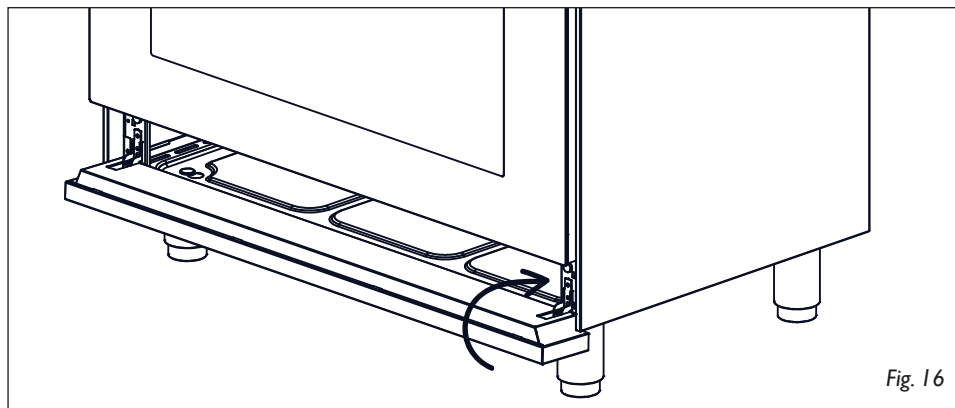


Fig. 15

COMPARTIMENTO DE CALENTAMIENTO

Puede acceder al compartimento de calentamiento abriendo la puerta abatible (fig. 16-16.1).

No coloque objetos fácilmente inflamables en el horno ni en el compartimento de calentamiento (papel fino, algodón, seda, nailon y materiales similares).



QUEMADORES Y REJILLAS

Estas partes deben limpiarse con una esponja, agua jabonosa u otros productos no abrasivos adecuados. Seque con un paño suave.

¡Advertencia! No lavar en el lavavajillas.

Después de cada limpieza o lavado, verifique que el distribuidor de llama de los quemadores se haya secado completamente junto con los quemadores y esté colocado correctamente en su sitio.

Es absolutamente esencial comprobar la posición correcta del distribuidor de llama, ya que su desplazamiento puede causar graves inconvenientes.

Asegúrese de que el electrodo “S” (fig. 17) esté siempre limpio para permitir el encendido regular de las chispas.

Verifique que la sonda “T” (fig. 17), situada cerca de cada quemador, esté siempre limpia para que la válvula de seguridad funcione correctamente.

Tanto la sonda como la bujía deben limpiarse con mucho cuidado.

Nota: Para evitar daños en el encendido, no lo utilice cuando los quemadores no estén correctamente colocados en su alojamiento.

POSICIÓN CORRECTA DE LOS QUEMADORES AUXILIAR, SEMIRÁPIDO Y RÁPIDO

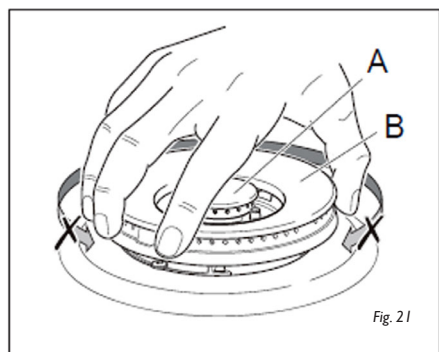
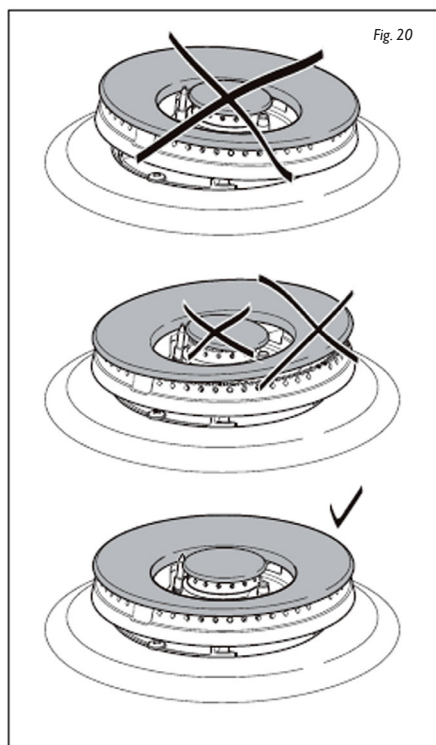
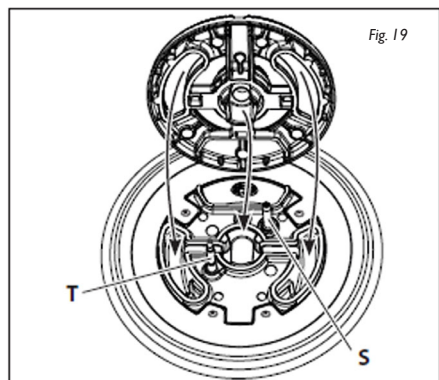
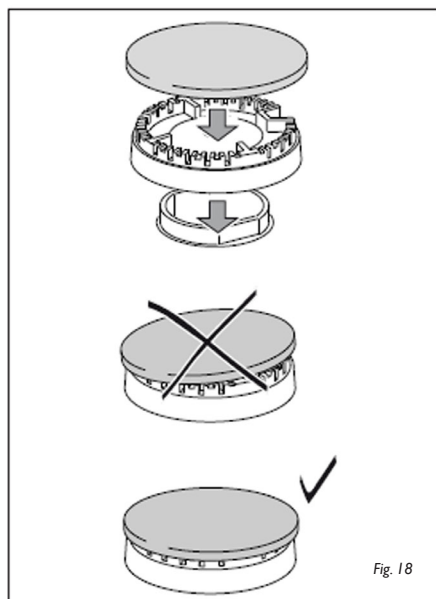
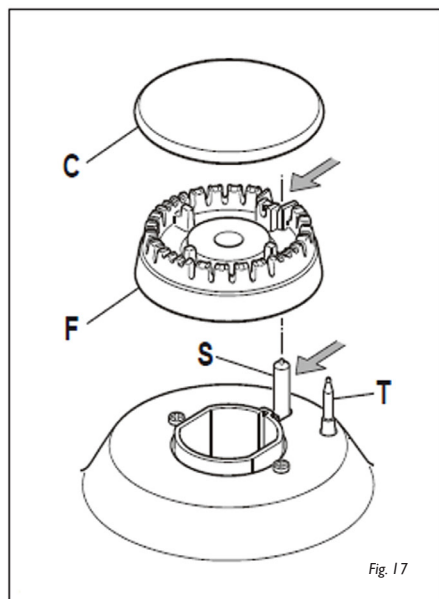
Es muy importante comprobar la posición correcta del distribuidor de llama y de la tapa del quemador (ver fig. 18), ya que su desplazamiento del alojamiento puede causar anomalías graves.

QUEMADOR COMPACTO DE DOBLE CORONA

Este quemador debe colocarse correctamente como se muestra en la fig. 20, asegurándose de que las ranuras entren en su alojamiento según indican las flechas.

El quemador correctamente colocado no debe girar (fig. 21).

Coloque correctamente la tapa “A” y el anillo “B” en su alojamiento (figs. 19-21).



EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

Español

Fabricante:

BIB Handelshaus

Gremberger Str. 18

51105 Colonia

Alemania

Producto: Cocina gas-eléctrica

Marca: Gurari

Serie de modelo: GCH E 818

Categorías de aparato:

II2H3B/P, II2E+3+, II2H3+

Cumple con:

Reglamento (UE) 2016/426 (GAR)

Directiva 2014/30/UE

Directiva 2009/125/CE

Directiva 2011/65/UE, incluida la (UE) 2015/863

Normas aplicadas:

EN 30-1-1 / EN 30-2-1

EN 60335-1 / EN 60335-2-6

EN 62233

EN 55014-1 / EN 55014-2

EN 61000-3-2 / EN 61000-3-3

Observaciones:

Para gas natural y GLP/propano. La conversión debe ser realizada únicamente por personal cualificado.

Firmado:



Ilja Botvinnikov – Director General

Lugar/Fecha: Colonia, 05.06.2026

Servicio de Atención al Cliente

Para cualquier duda o incidencia, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

**BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Colonia**

Teléfono: 036602 473898

Correo electrónico: service@gurari.de

Horario: Lunes a viernes de 8:30 a 16:30

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles inexactitudes debidas a errores de impresión o transcripción contenidos en este manual. Se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere oportunas en sus productos, sin comprometer las características esenciales de funcionalidad y seguridad.