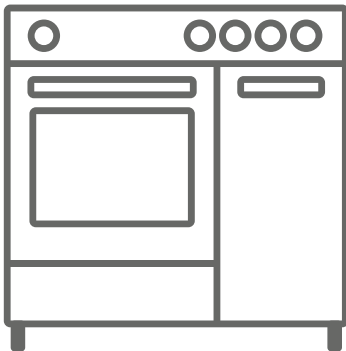




EN Free Standing Cooker / User Manual

ES Cocina independiente / Manual del usuario

PT Fogão de pé livre / Manual do utilizador



CO5491WB

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the Cooker.....	12
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (if available)	13
2.5 Electrical Connection and Safety (if available)	15
2.6 Anti-tilting kit	16
2.7 Adjusting the feet	16
3.PRODUCT FEATURES	17
4.USE OF PRODUCT	18
4.1 Use of gas burners	18
4.2 Hob Controls.....	18
4.3 Oven Controls.....	19
4.4 Accessories	21
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning	22
5.2 Maintenance	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport	25
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	26
7.1 Injector Table	26
7.2 Energy Fiche	27



1. SAFETY INSTRUCTIONS


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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


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

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


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

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

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


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


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

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



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


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

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

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

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

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

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

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

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

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

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



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

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



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

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

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



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

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

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


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the **CLEANING AND MAINTENANCE** section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

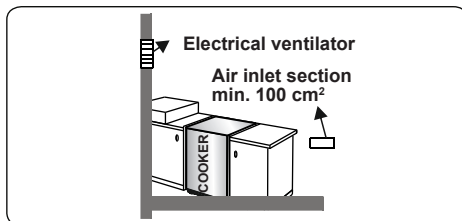
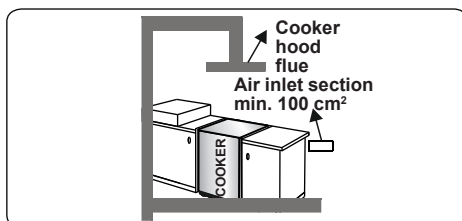
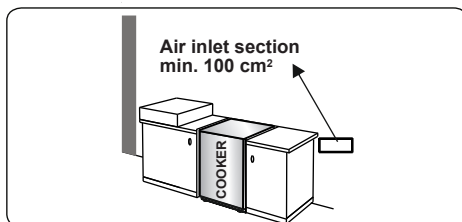
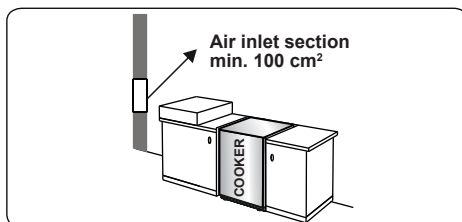
Ventilation requirements

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

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

Emptying of burned gases from the environment

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



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close

vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed next to a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

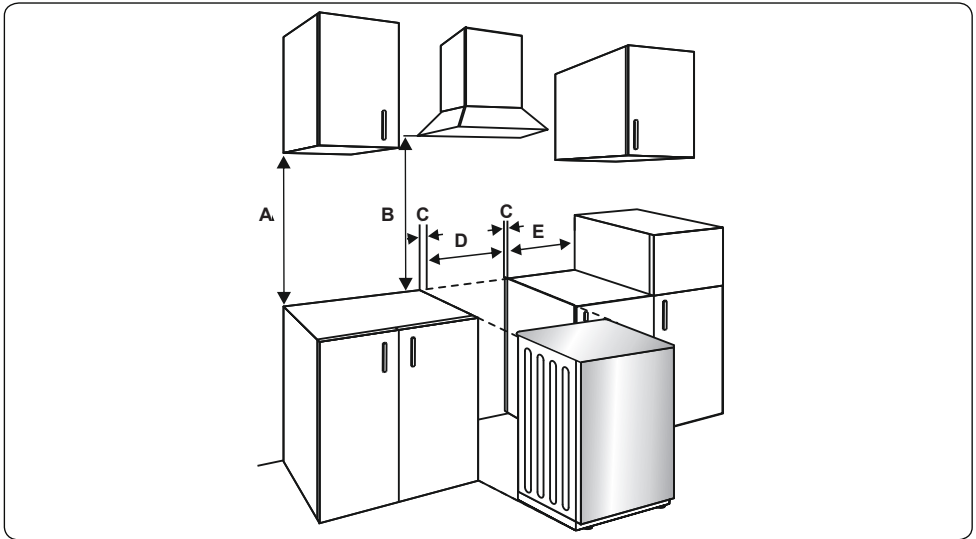
2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

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

appliance for air circulation.

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

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



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to

get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.

- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

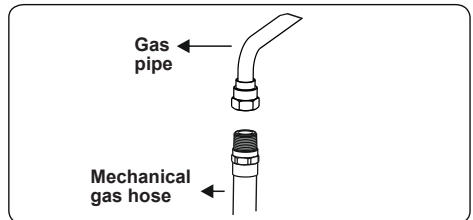
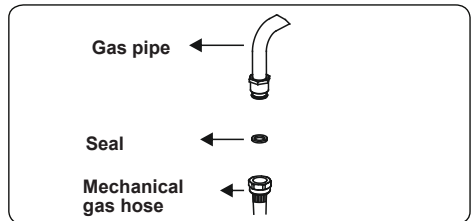
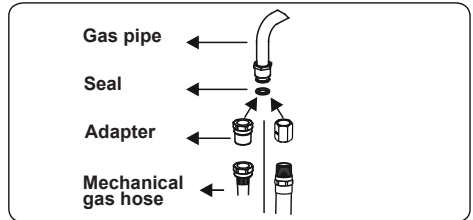
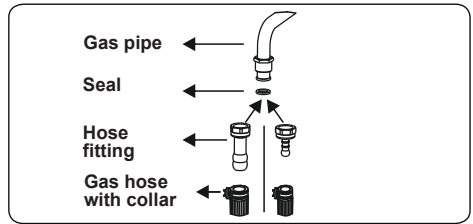
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

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

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

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



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

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

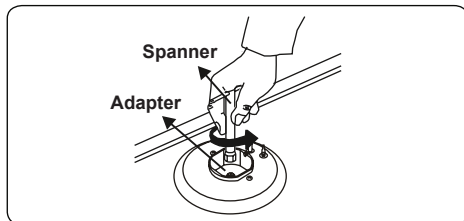
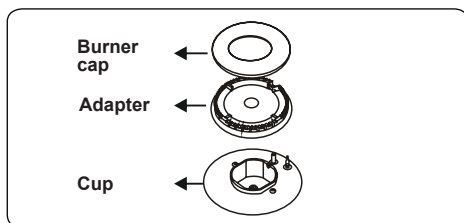
2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

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

Changing injectors

Hob burners

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

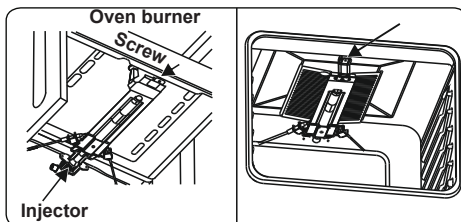
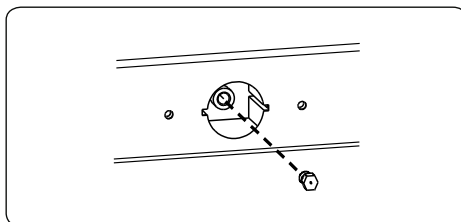


Oven/Grill (if available) Injectors

The oven and grill injectors are held in position by a single screw on the tip of the burner.

For oven burners, open the drawer compartment and locate the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

For grill burners, the screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner towards you and the injector will be visible on the rear surface of the oven cavity.

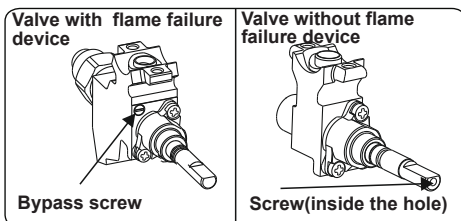


Remove the injectors using a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set. Make sure you use corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

Adjusting the minimum flame position

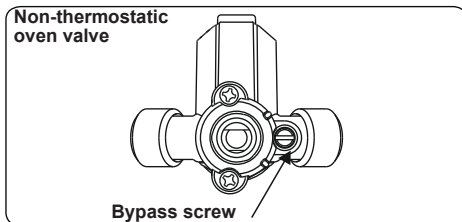
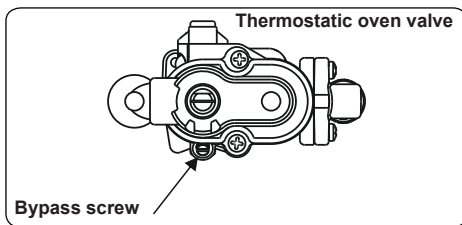
First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.

The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. As shown in the figures below; for valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle and for valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to natural gas. For conversion from natural gas to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs to gain access to the screws. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable. For the oven burner, operate the oven burner at the minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door 2-3 times to check the flame stability of the burner.



Changing the gas inlet

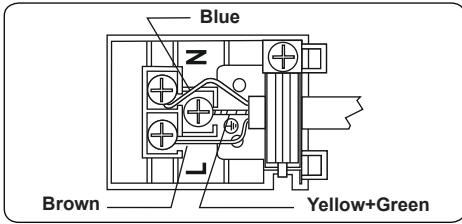
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities.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

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

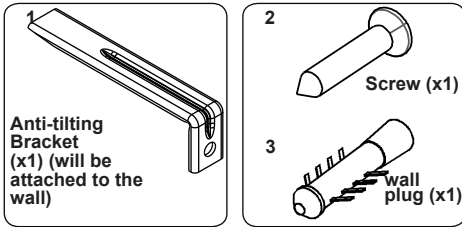
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

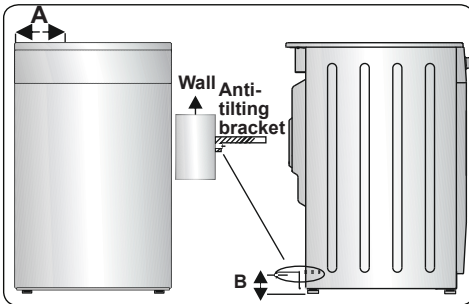
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



2.6 ANTI-TILTING KIT



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



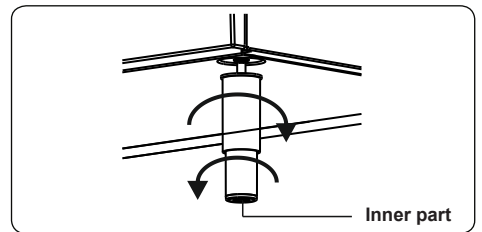
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 ADJUSTING THE FEET

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

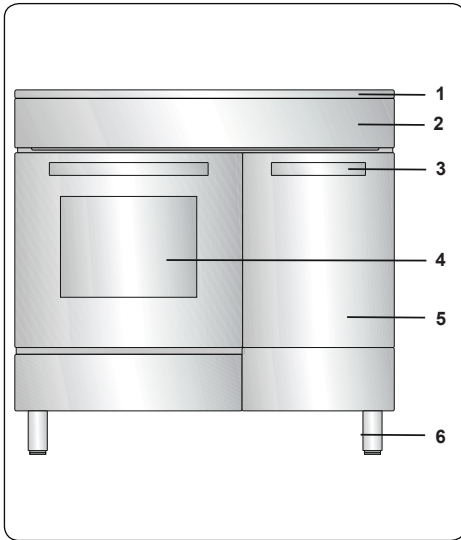
It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



3. PRODUCT FEATURES

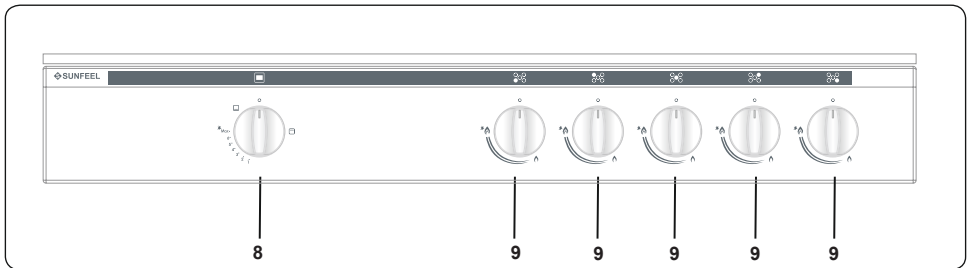
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Gas Bottle Compartment
6. Adjustable Feet

Control Panel



7. Button (Ignition/Oven Lamp/Turnspit/
Fan)Timer
8. Oven Control Knob
9. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

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

Manual Ignition of the Gas Burners

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

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

For Oven Burner: Push in and turn the oven control knob anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Hold a lit match, taper or other manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: Push in and turn the grill control knob clockwise until the marker on the knob points at the grill sign. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the holes on the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill (If available) Burners

Regardless of the model of your appliance,

all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames.

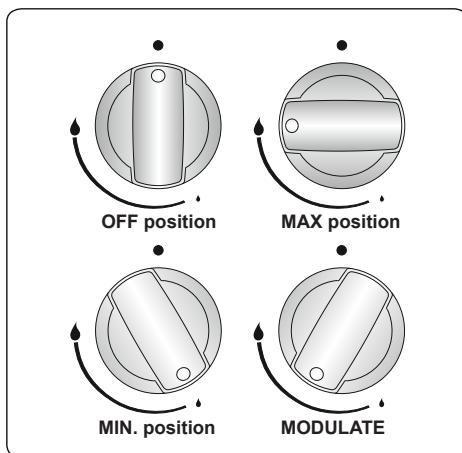
Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If the flames are cut out after you release the knob, repeat the ignition procedure. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. If the oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

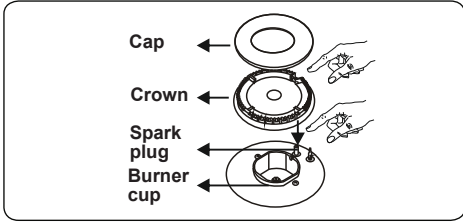
4.2 HOB CONTROLS

Hob burner

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



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



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

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

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

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

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

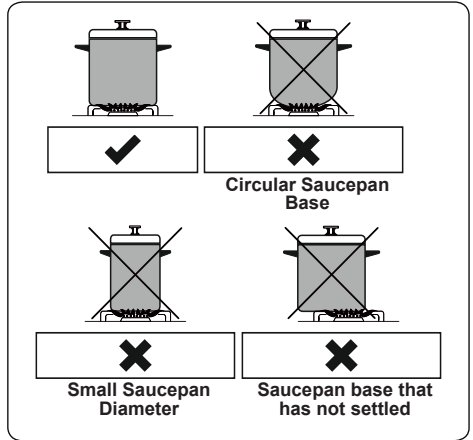
Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

! WARNING:

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

could cause serious burns.

- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.3 OVEN CONTROLS

Oven Burner CONTROLS

After you ignite the oven burner, you can adjust the temperature inside the oven, as required, using the numbers on the control panel or knob. The higher numbers provide higher temperatures, while smaller numbers provide lower temperatures.

Function Description	
☐ Max. 6 5 4 3 2 1	Turn the control anti-clockwise to set to the Gas Mark as required.

Do not operate the appliance between the "Off" position and the first temperature marker in the anti-clockwise direction. Always use the oven between the maximum and minimum settings. When switching the oven off, turn the knob in the clockwise direction to the "0" position.

Preheating


We recommend you preheat your oven for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, such as bread, pastries, scones or soufflés, the best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking from frozen or cooking chilled ready meals, always

preheat the oven first.

Cooking

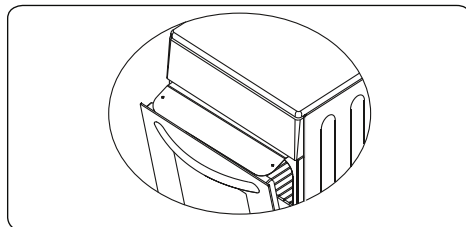
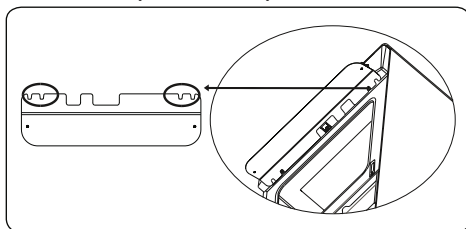
- Ensure that food is placed centrally on the shelf and that there is sufficient room around the baking tray / dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce the amount of cleaning required.
- The material and finish of the baking tray and dishes used will affect base browning. Enamel, dark, heavy or nonstick utensils increase base browning. Shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and reduce base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or remove the top tray when the food on it is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning. Use the lower shelf position.

Grill Burner Controls

Function Description	
	Turn the control clockwise to set the Grill.

CAUTION: Accessible parts may become hot while the grill is in use. Young children should be kept away. As soon as you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. Then lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open position (approximately 30°) and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield (if available)



Hold the heat shield with the warnings facing upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the figure.

There are two screws equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is located between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

- The grill burner creates a constant source of heat and cannot be adjusted between the maximum and minimum positions. When switching the grill burner off, turn the knob in a clockwise direction to the "0" position.
- Place a tray on the shelf below the grid in order to collect any dripping fat or oil during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelf, provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before searing steaks or toasting. Food should be turned, as required, during cooking.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Food should be placed in the centre of

the grid to allow for maximum circulation of air.

- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to the accessories section for its usage.

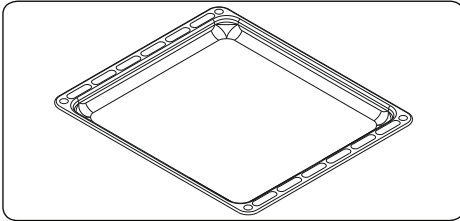
! **WARNING:** Ensure that the grill is switched off before closing the door.

4.4 ACCESSORIES

The Shallow Tray

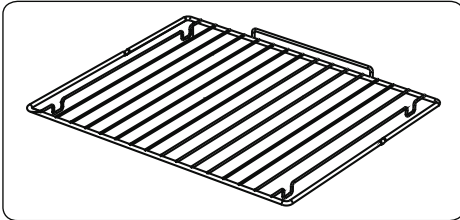
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

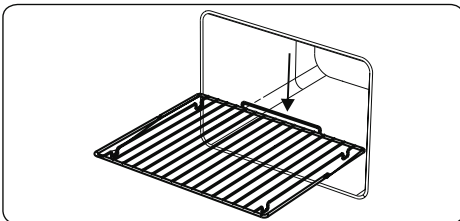


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



! **WARNING** Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

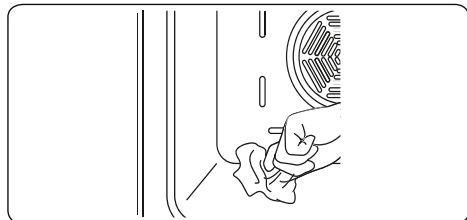
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven


- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.

- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.


 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.


Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.


 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

5.2 MAINTENANCE

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven and/or grill (if available) do not work.	<p>The oven and/or grill may be in the 'off' position.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The feet have not been assembled.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p>	<p>Check the position of the control knob.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>Make sure that there is no block at the bottom of the appliance.</p> <p>The battery may need replacing.</p>
Oven is not cooking evenly.	<p>Wrong shelf position being used.</p> <p>Your appliance has been installed by an unauthorised technician.</p> <p>Fan (if applicable) may be in the 'off' position.</p>	<p>Check the shelf positions, cooking period and heat values according to the manual.</p> <p>Check that the appliance is correctly installed.</p> <p>Ensure that the fan is working.</p>
Oven temperature is too high or too low.	<p>Wrong shelf position or wrong heat setting being used.</p> <p>Supply gas pressure may be improper.</p>	<p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Be prepared to adjust the temperature up or down slightly to achieve the results you want.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p>
Hob burners do not light.	<p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>LPG cylinder (if applicable) may be depleted.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p>	<p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>LPG cylinder may need replacing.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>The battery may need replacing.</p>
Flame colour is orange/yellow.	<p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Different gas compositions.</p>	<p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner.</p> <p>If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.</p>
Burner is not igniting or only partially lighting.	<p>Burner parts may not be clean or dry.</p>	<p>Ensure that parts of the appliance are dry and clean.</p>
Burner sounds noisy.	-	<p>This is normal. The noise may reduce as they heat up.</p>
Noise	-	<p>It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.</p>
Oven light (if available) does not operate.	<p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p>	<p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p>

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.


If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 10.7 kW 778 g/h II2H3+ CYI Class:1	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9
CONSUMPTION	210,9 g/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,65
CONSUMPTION	120,0 g/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,65
CONSUMPTION	120,0 g/h
SMALL BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	50
NOMINAL RATING (KW)	0,9
CONSUMPTION	65,4 g/h
WOK BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6
CONSUMPTION	261,7 g/h

7.2 ENERGY FICHE

Brand		 SUNFEEL
Model		CO5491WB
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		5
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Heating Technology-5	%	Gas
Size-5		Wok
Energy Efficiency-5	%	56,0
Energy Efficiency of Hob	%	57,8
This hob complies with EN 30-2-1		
Energy Saving Tips		
Hob		
<ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

Gracias por elegir este producto.

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

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

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

ÍNDICE


1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.1. Advertencias generales de seguridad	3
1.2. Advertencias para la instalación	7
1.3. Durante el uso	7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento	10
2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO	12
2.1. Instrucciones para el instalador	12
2.2. Instalación de la cocina	13
2.3. Conexión de gas	13
2.4. Conversión de gas (si estuviese disponible)	15
2.5. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese)	16
2.6. Kit antivuelco	17
2.7. Regulación de las patas	17
3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	19
4. USO DEL PRODUCTO	20
4.1. Uso de los quemadores de gas	20
4.2. Controles de la encimera	21
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
5.1. Limpieza	24
5.2. Mantenimiento	25
6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE	26
6.1. Solución de problemas	26
6.2. Transporte	27
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	28
7.1. Tabla de inyectores	28



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


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

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

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


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

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


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

debe ser supervisado continuamente.

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


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

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

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



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

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

esté apagado antes de cambiar la lámpara.


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

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

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

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

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

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

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

1.3. DURANTE EL USO

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

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

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



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

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

comida caliente al sacarla del horno.

⚠️ PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se haya instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se esté usando el aparato. Mantenga abiertos los agujeros de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

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

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



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


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

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


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

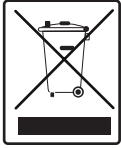
Declaración de conformidad de la CE

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

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

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

Cómo desechar la antigua máquina



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

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

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

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

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Requisitos de ventilación

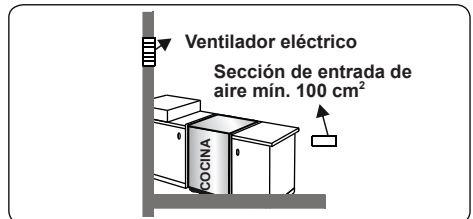
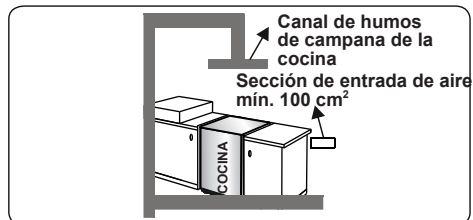
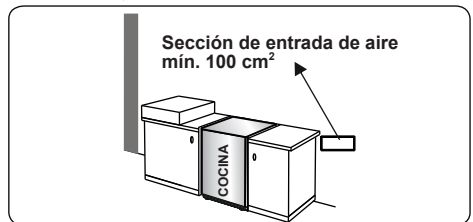
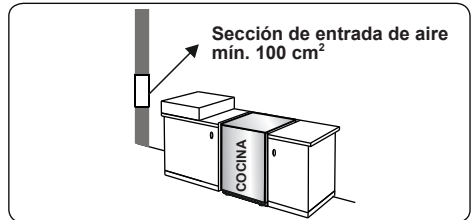
- Para las habitaciones con un volumen inferior a 5 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 100 cm^2 .
- Para las habitaciones con un volumen de entre 5 m^3 y 10 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 50 cm^2 , salvo que la habitación disponga de una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

👤 Importante: Independientemente del tamaño de la habitación en la que se encuentre el aparato, esta debe disponer de un acceso directo al aire

exterior mediante una ventana que se pueda abrir u otro mecanismo equivalente.

Extracción de los gases quemados del entorno

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



Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si

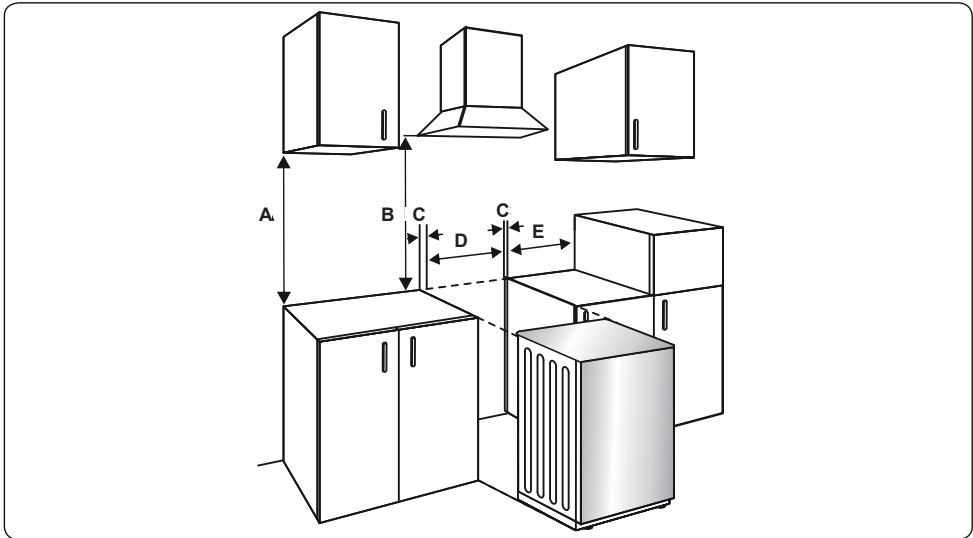
sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar junto a un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

2.2. INSTALACIÓN DE LA COCINA

- Si el mobiliario de la cocina es más alto que la encimera, los muebles de la cocina deben estar separados como mínimo 10 cm de los lados del aparato para que pueda circular el aire.
- Debería haber como mínimo un espacio libre de 2 cm alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.

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



2.3. CONEXIÓN DE GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información

se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas de alimentación coincida con los valores

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

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible

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

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

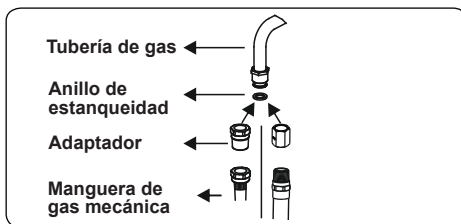
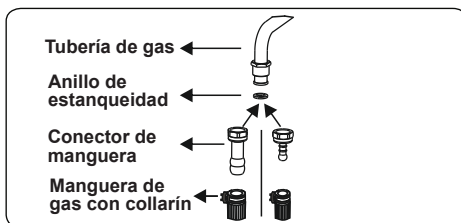
El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas, como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

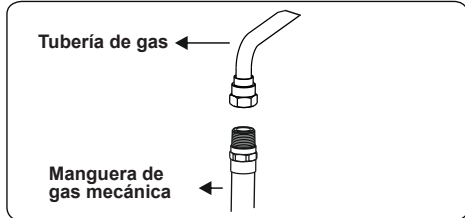
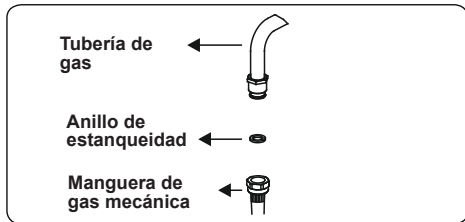
Durante la conexión mantenga siempre

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

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

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





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

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

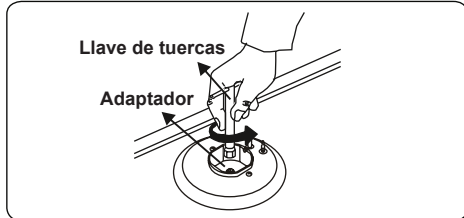
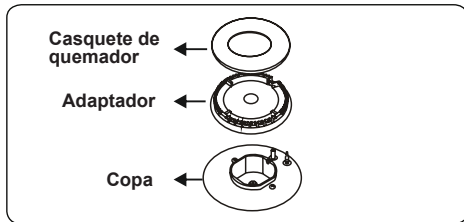
2.4. CONVERSIÓN DE GAS (SI ESTUVIESE DISPONIBLE)

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

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

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

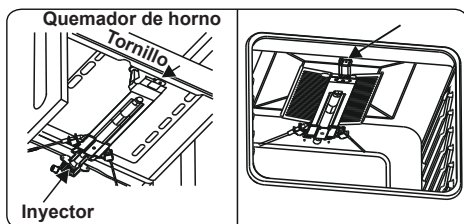
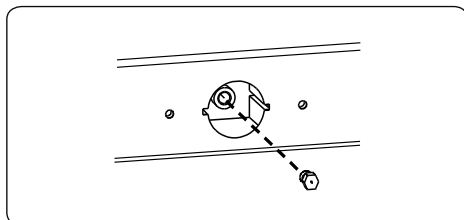


Inyectores de horno/grill (si estuviere disponible)

Los inyectores de horno y grill se retienen en su sitio mediante un único tornillo en la punta del quemador.

En el caso de los quemadores de horno, abra el compartimento del cajón y localice el tornillo de montaje que hay bajo el quemador. Quite el tornillo, mueva diagonalmente el quemador y el inyector quedará expuesto en el lado trasero del compartimento del quemador.

En el caso de los quemadores de grill, este tornillo ya está a la vista. Quite el tornillo, tire hacia usted del quemador de grill y el inyector se podrá ver en la superficie trasera de la cavidad del horno.

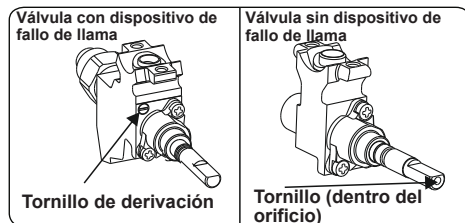


Quite los inyectores con una llave de

tuercas de 7 mm y cambie el inyector por los del set de repuesto. Asegúrese de usar los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar conforme a la tabla de información (que también se suministra con el kit de conversión de gas).

Ajustar la posición de llama mínima

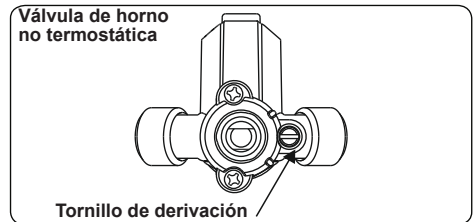
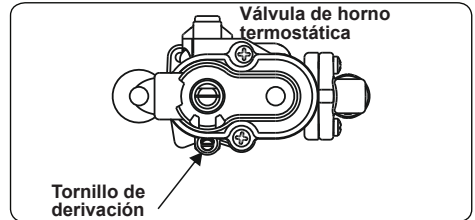
En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se encuentra en la válvula. Tal como se muestra en las figuras de debajo, en el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula, mientras que en el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de mando (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a gas natural (NG). Para la conversión de gas natural a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación.



Determinar la posición de llama mínima

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Quite los mandos para poder acceder a los tornillos. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables. Para el quemador de horno, haga funcionar el quemador de horno en la posición mínima durante 5 minutos. A continuación, abra y cierre la puerta del horno 2-3 veces para

comprobar la estabilidad de llama del quemador.



Cambiar la entrada de gas

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

2.5. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD (SI HUBIESE)

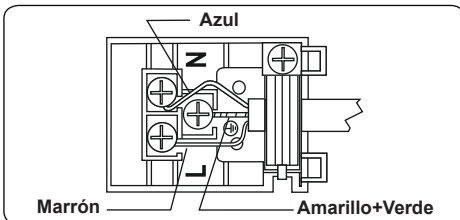
⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

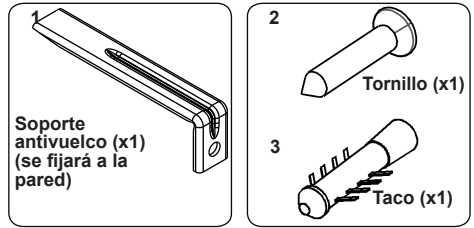
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa

identificativa).

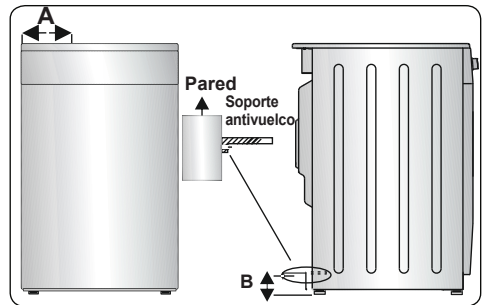
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación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



2.6. KIT ANTIVUELCO



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



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

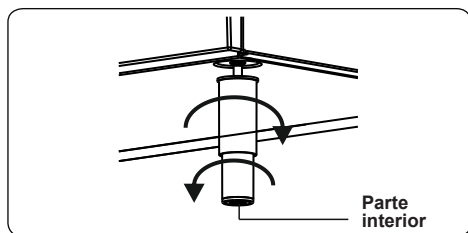
2.7. REGULACIÓN DE LAS PATAS

El aparato dispone de 4 patas regulables. Una las patas al soporte del panel inferior

girándolas en el sentido de las agujas del reloj, tal como se muestran en la figura.

Para un funcionamiento seguro es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire la parte interior de las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire la parte interior de las patas en el sentido de las agujas del reloj.

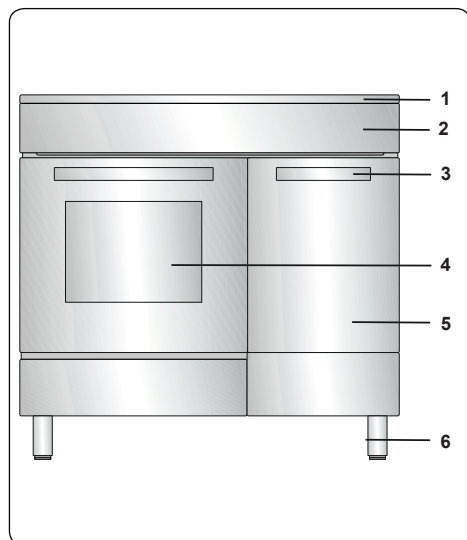
Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 50 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que se empleen como mínimo dos personas para levantarlo. Nunca debe arrastrarse el aparato.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

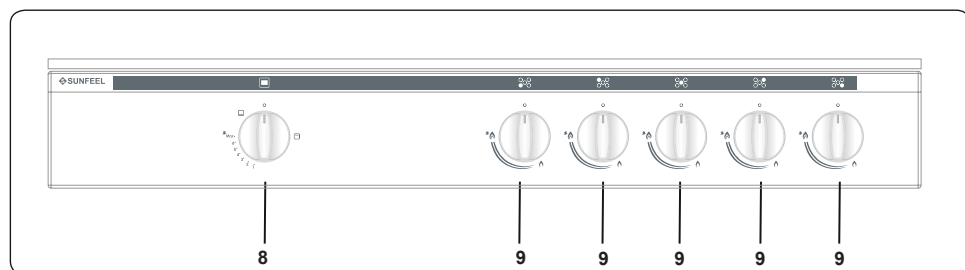
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Compartimento para bombona de gas
6. Patas regulables

Panel de mando



7. Temporizador de botón (encendido/lámpara del horno/asador giratorio/ventilador)
8. Perilla de control del horno
9. Perilla de control de la encimera

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido de los quemadores

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

Encendido manual de los quemadores de gas

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

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

Para el quemador del horno: Empuje hacia dentro el mando de control del horno y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto al orificio de encendido que se encuentra en la esquina frontal izquierda del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido.

Para el quemador del grill: Empuje hacia dentro el mando de control del grill y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el marcador del mando apunte al símbolo del grill. Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a los orificios del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Dispositivo de seguridad contra llamas Quemadores

Las cocinas equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que la llama se apague por accidente. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando hasta que observe que las llamas se mantienen encendidas de forma estable.

Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si algo así ocurre, el dispositivo bloqueará los conductos de gas de los quemadores y evitará la acumulación de gas sin quemar. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador de gas que se ha apagado.

Quemadores de horno/grill (si están disponibles)

Con independencia del modelo de electrodoméstico, todos los quemadores de horno incorporan un dispositivo de seguridad de gas. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando del horno hasta que observe que las llamas se mantienen estables.

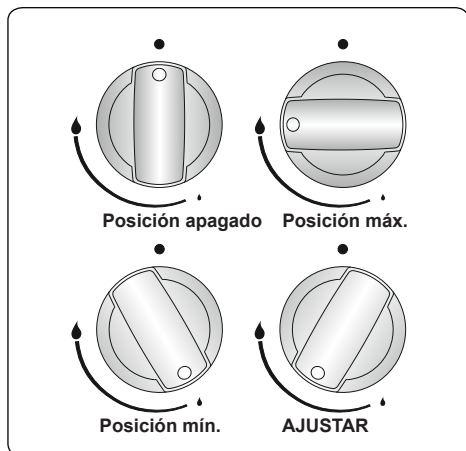
Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si las llamas se cortan tras soltar el mando, repita el proceso de ignición. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener el mando del quemador pulsado durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente encenderlo de nuevo durante al menos 90 segundos. Si las llamas del horno se apagan accidentalmente, repita el mismo proceso.

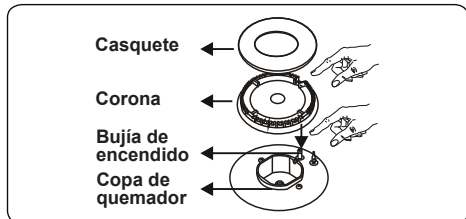
4.2. CONTROLES DE LA ENCIMERA

Quemador de encimera

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



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



Para apagar los quemadores de la encimera, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o hasta que el marcador del mando del quemador de encimera apunte hacia arriba.

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

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

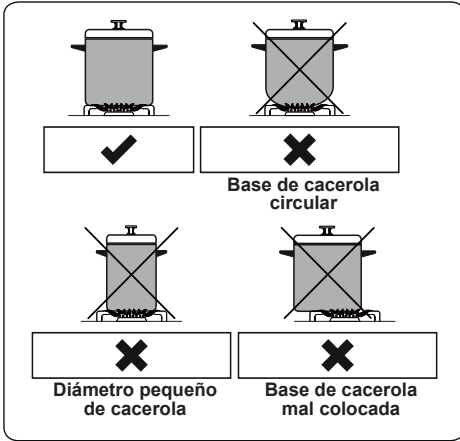
Quemador rápido/para woks	22-26 cm
Quemador semirrápido	14-22 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm

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

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

⚠ ADVERTENCIA:

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



Controles del horno

CONTROLES del quemador del horno

Tras encender el quemador del horno, puede ajustar la temperatura del interior del horno en la medida que sea necesario mediante los números del mando o del panel de mando. Los números más altos proporcionan temperaturas más altas y viceversa.

Descripción de función	
<input type="checkbox"/> Máx. 6 5 4 3 2 1	Gire el control en sentido contrario al de las agujas del reloj para establecer la Marca de gas en la medida que sea necesario.

No use el aparato entre la posición "Off" (Apag.) y el primer marcador de temperatura en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Use siempre el horno entre los valores máximo y mínimo. Al apagar el horno, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".

Pre calentamiento

Recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos. En el caso de los alimentos que necesitan temperaturas altas, como es el caso del pan, los pasteles, panecillos o soufflés, se obtienen los mejores resultados si se precalienta el horno. Para obtener los mejores resultados al cocinar comidas congeladas o enfriadas, precaliente siempre el horno.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se coloquen en el centro del estante y de que haya suficiente espacio alrededor del plato/la bandeja de hornear para que la circulación del calor sea lo mejor posible.

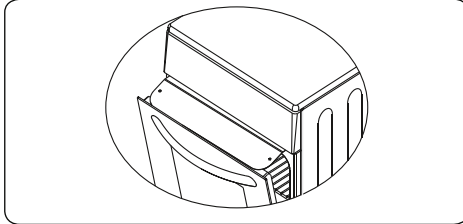
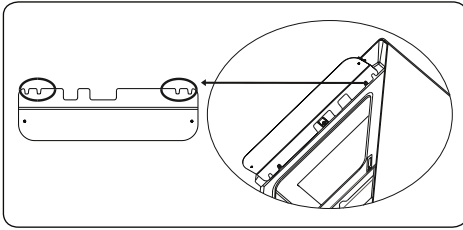
- Coloque los platos sobre una bandeja de hornear de un tamaño adecuado en el estante para impedir que se derramen alimentos en la base del horno y para limpiar menos.
- El material y el acabado de los platos y la bandeja de hornear afectarán al oscurecimiento de la base. Los utensilios antiadherentes, pesados, oscuros o esmaltados aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de acero pulido o aluminio brillante reflejan el calor y reducen el oscurecimiento de la base.
- Cuando cocine más de un plato en el horno, colóquelos en el centro de diferentes estantes en lugar de poner varios en un estante. De este modo el calor puede circular libremente y se obtienen los mejores resultados.
- Si va a cocinar más de una bandeja de productos similares, como pasteles o galletas, cambie las bandejas durante la cocción o quite la bandeja superior cuando estén cocinados los alimentos que haya sobre ella y coloque la bandeja inferior en el estante superior para que se acaben de cocinar sus alimentos.
- No coloque bandejas de hornear directamente sobre la base del horno, ya que reduce la circulación de aire del horno y puede hacer que se queme la base. Use la posición del estante inferior.

Controles de quemador de grill

Descripción de función	
<input type="checkbox"/>	Gire el control en el sentido de las agujas del reloj para establecer el Grill.

PRECAUCIÓN: Las partes expuestas pueden calentarse cuando se está usando el grill. Se debe mantener alejados a los niños. Desde que encienda el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de mando. A continuación levante la puerta del horno lentamente hasta que se pare en la posición semiabierta (aproximadamente 30 °) y esté en contacto con el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill



Sostenga el escudo térmico con las advertencias boca arriba. Hay dos pequeñas ranuras en el lado derecho e izquierdo del borde trasero del escudo, tal como se muestra en la figura.

Hay dos tornillos con casquillos bajo el panel de mando del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje para que el escudo quede colocado entre el panel de mando y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firmemente colocado en su sitio.

Cocción

- El quemador del grill crea una fuente constante de calor y no se puede ajustar entre las posiciones máxima y mínima. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".
- Coloque una bandeja sobre el estante bajo la parrilla para recoger la grasa o el aceite que caiga al cocinar al grill.
- Coloque la parrilla sobre el estante superior, asegurándose de que los alimentos no toquen el quemador del grill.
- Precaliente el grill al máximo durante unos minutos antes de sellar bistecs o tostar. Se debe dar la vuelta a los alimentos durante la cocción en la medida que sea necesario.
- Los alimentos deberían secarse bien antes de cocinarlos al grill para reducir al mínimo las salpicaduras. Aplique un poco de aceite o mantequilla derretida con un cepillo sobre las carnes magras

y el pescado para que no se sequen durante la cocción.

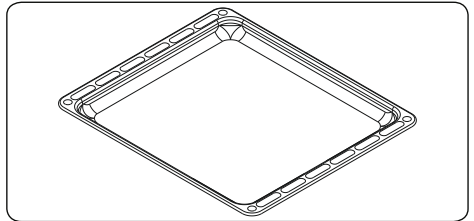
- Los alimentos deben colocarse en el centro de la parrilla para que el aire circule lo mejor posible.
- No cubra nunca la parrilla ni la bandeja de grill con papel de aluminio, ya que podría producirse un incendio en el interior del grill.
- Si su aparato dispone de un conjunto de bandeja de grill y mango, consulte la sección de accesorios para que vea cómo se debe usar.

! ADVERTENCIA: Asegúrese de que esté apagado el grill antes de cerrar la puerta. Accesorios

La bandeja llana

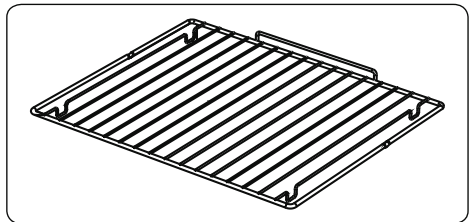
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

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

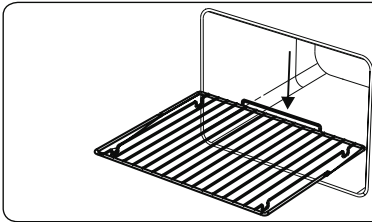


Parrilla

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



! ADVERTENCIA Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.




5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


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

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

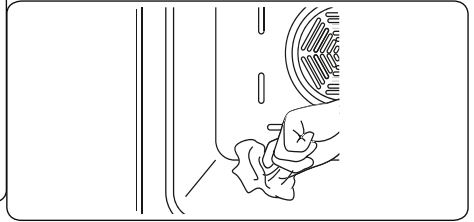
 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

• Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

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




Limpieza de la encimera de gas

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

Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes esmaltadas

- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
 - Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.
-  No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.



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

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

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



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



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

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

5.2. MANTENIMIENTO



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

Otros controles

- Revisa periódicamente la fecha de vencimiento del tubo de gas
- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un

proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.

- Si detecta algún defecto al manipular los mandos de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno y / o el grill (si lo hubiese) no funcionan.	<p>Puede que el horno y / o el grill estén en la posición "off" (apagado).</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>No se han montado las patas.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p>	<p>Compruebe la posición del mando de control.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Asegúrese de que no haya ningún bloqueo en la parte inferior del aparato.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p>
El horno no cocina de forma homogénea.	<p>El estante no se ha colocado correctamente.</p> <p>El aparato lo ha instalado un técnico no autorizado.</p> <p>El ventilador (si fuese aplicable) podría estar en la posición "off" (apagado).</p>	<p>Compruebe las posiciones de los estantes, el período de cocción y las temperaturas que se indican en el manual.</p> <p>Compruebe que el aparato se haya instalado correctamente.</p> <p>Compruebe que esté funcionando el ventilador.</p>
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	<p>El estante no se ha colocado correctamente o se ha seleccionado una temperatura incorrecta.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p>	<p>Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. Prepárese para aumentar o reducir ligeramente la temperatura para obtener los resultados que desee.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p>
Los quemadores de la encimera no se encienden.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable).</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p>
El color de la llama es naranja/ amarilla.	<p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Distintas composiciones de gas.</p>	<p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja/amarilla en determinadas áreas del quemador.</p> <p>Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.</p>
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	<p>Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.</p>	<p>Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.</p>
El quemador hace ruido.	-	<p>Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.</p>

Ruido	-	Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.

6.2. TRANSPORTE

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

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. TABLA DE INYECTORES

G30 28-30 mbar 10.7 kW 778 g/h II2H3+ CYI Class:1	G30 28-30 mbar
QUEMADOR RAPIDO	
Diám. inyector (1/100 mm)	85
Valor normal (kW)	2,9
Consumo en1 h	210,9 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,65
Consumo en1 h	120,0 g/h
QUEMADOR MEDIANO	
Diám. inyector (1/100 mm)	65
Valor normal (kW)	1,65
Consumo en1 h	120,0 g/h
QUEMADOR AUXILIAR	
Diám. inyector (1/100 mm)	50
Valor normal (kW)	0,9
Consumo en1 h	65,4 g/h
QUEMADOR WOK	
Diám. inyector (1/100 mm)	96
Valor normal (kW)	3,6
Consumo en1 h	261,7 g/h

Obrigado por escolher este produto.

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

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

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

ÍNDICE


1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Avisos de instalação	6
1.3. Durante a Utilização	7
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	10
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	12
2.1. Instruções para o Instalador	12
2.2. Instalação do Fogão	13
2.3. Ligação de gás	13
2.4. Conversão de gás (se disponível)	15
2.5. Segurança e Ligação Elétrica (Se disponível).....	16
2.6. Kit anti inclinação.....	17
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	18
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	19
4.1. Utilização de Queimadores de Gás.....	19
4.2. Controlos de Placa	20
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23
5.1. Limpeza	23
5.2. Manutenção.....	24
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	25
6.1. Resolução de problemas.....	25
6.2. Transporte	26
7.ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	27
7.1. Mesa do Injetor.....	27



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


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


1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA


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

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


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

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

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

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


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


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

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




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

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

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar


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

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

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

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

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

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

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

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

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

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

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

mesmo estiver a funcionar.

- Não pulverize aerossóis próximo ao aparelho enquanto este estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.



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

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



CUIDADO: A utilização de um eletrodoméstico a

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

- A utilização intensiva e prolongada do eletrodoméstico poderá exigir ventilação adicional, como por exemplo, abrindo uma janela ou, para uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica sempre que necessário.
- Utilize a grelha com a porta do forno aberta e utilize sempre a proteção de calor da grelha colocada fornecida com o produto. Nunca utilize o queimador da grelha com a porta do forno aberta.

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



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


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

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


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Declaração de Conformidade CE

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

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

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

Eliminação da sua máquina antiga



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

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência e/ou natureza do gás e da pressão de gás) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Requisitos de ventilação

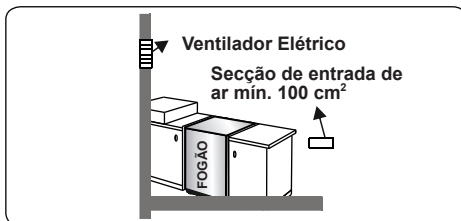
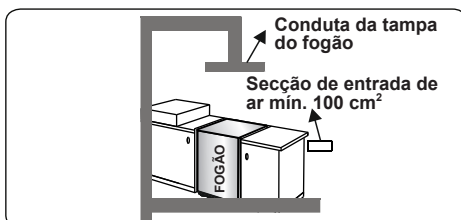
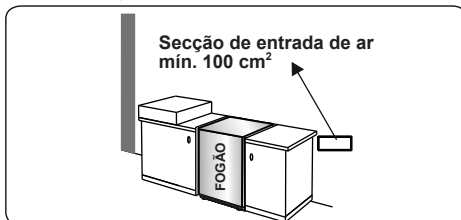
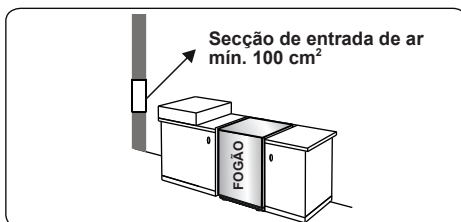
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 100 cm^2 de área livre.
- Para divisões com um volume inferior a 5 m^3 e 10 m^3 , é necessária uma ventilação permanente de 50 cm^2 de área livre, a menos que a divisão tenha uma porta que abra diretamente para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

! **Importante:** Independentemente do tamanho da divisão, todas as divisões

deverão ter acesso direto para o exterior através de uma janela aberta ou equivalente.

Esvaziar gases queimados do ambiente

Os eletrodomésticos a gás expõem gás queimado para o exterior, diretamente ou através de um exaustor com uma chaminé. Se não for possível instalar o exaustor, instale uma ventoinha na janela ou na parede que tenha acesso a ar fresco. A ventoinha deverá ter a capacidade de alterar o volume de ar na cozinha a um mínimo de 4 a 5 vezes por hora.



Instruções gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que

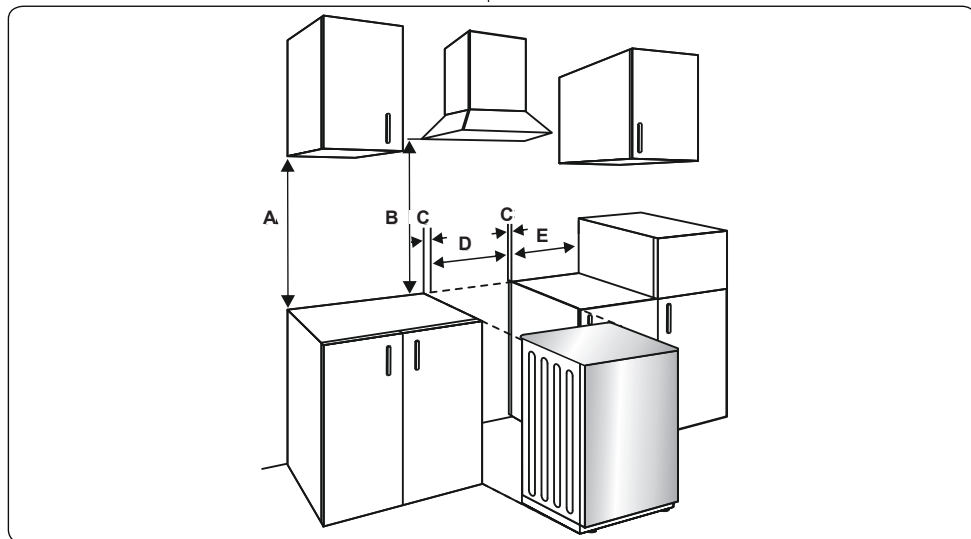
o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.

- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.
- O eletrodoméstico poderá ser colocado perto de outra mobília desde que, na área onde o eletrodoméstico for colocado, a altura da mobília não exceda a altura da bancada.

2.2. INSTALAÇÃO DO FOGÃO

- Se a mobília da cozinha for mais alta do que a bancada, deverá estar a pelo menos 10 cm de distância das laterais do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Deverá existir um espaço no mínimo de 2 cm em volta do eletrodoméstico para circulação do ar.
- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.

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



2.3. LIGAÇÃO DE GÁS

Montagem da alimentação de gás e verificação de fugas

Conecte o eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais. Primeiro, verifique que tipo de gás está instalado no fogão. Estas informações estão disponíveis num autocolante na traseira do fogão. Pode

encontrar informações relacionadas com os tipos de gás adequados e com os injetores de gás adequados na tabela de dados técnicos. Verifique se a pressão de gás de alimentação coincide com os valores indicados na tabela de dados técnicos para conseguir fazer uma utilização eficiente e para assegurar o consumo de gás mínimo. Se a pressão do gás utilizado for diferente da dos valores indicados ou se não for

estável na sua área, poderá ser necessário para montar um regulador de pressão disponível na entrada de gás. Deverá contactar um centro de serviço autorizado para fazer estes ajustes.

Pontos que devem ser verificados durante a montagem da mangueira flexível

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

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

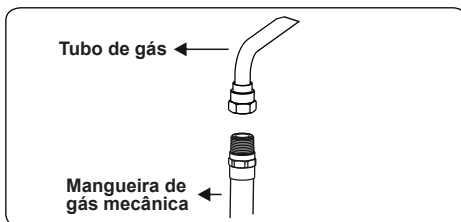
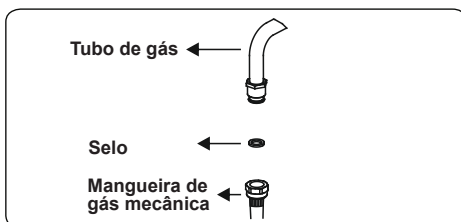
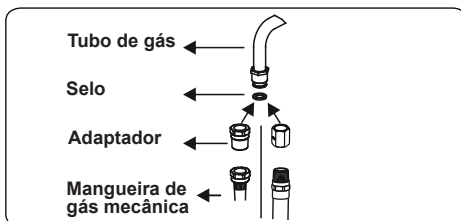
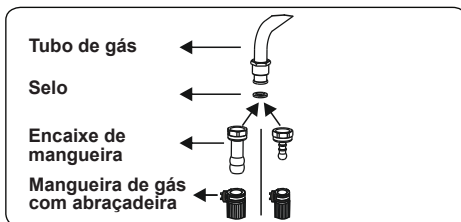
O método utilizado para montar uma conexão de gás fixa (conexão de gás com roscas, por exemplo, uma porca) varia de acordo com o país em que se encontra. As peças mais comuns para o seu país serão fornecidas com o seu eletrodoméstico. Quaisquer outras peças necessárias poderão ser fornecidas como peças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

Durante a conexão, mantenha sempre a porta no coletor de gás fixa enquanto roda a contraporca. Utilize chaves de tamanho

adequado para uma conexão segura. Para superfícies entre diferentes componentes utilize sempre os selos fornecidos no kit de conversão de gás.

Os selos utilizados durante a conexão deverão também ser aprovados para utilização em ligações de gás. Não utilize selos de canalização para ligações de gás.

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



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

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

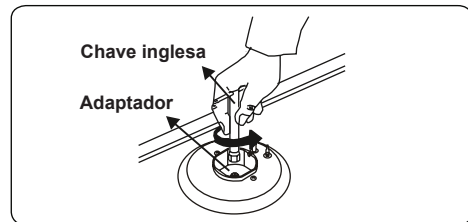
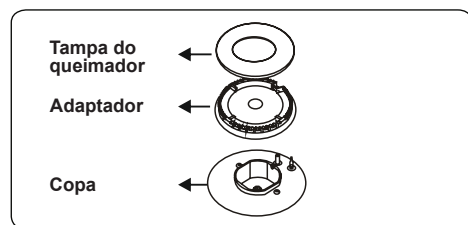
2.4. CONVERSÃO DE GÁS (SE DISPONÍVEL)

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

Mudança de injetores

Queimadores de placa

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



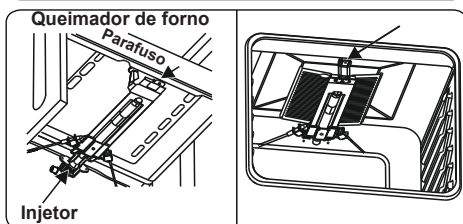
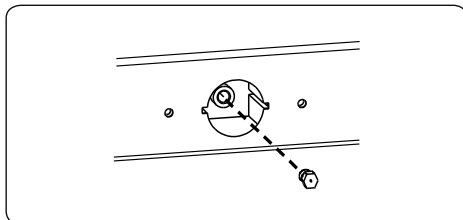
Injetores de Grelha / Forno (Se disponíveis)

Os injetores de grelha e forno são fixos na posição através de um único parafuso na ponta do queimador.

Para queimadores de forno, abra o

compartimento da gaveta e localize o parafuso de montagem debaixo do queimador. Remova o parafuso, mova o queimador na diagonal e o injetor será exibido na parte traseira da caixa do queimador.

Para queimadores de grelha, o parafuso já está visível. Remova o parafuso, mova o queimador na diagonal e o injetor será exibido na superfície traseira da cavidade do forno.

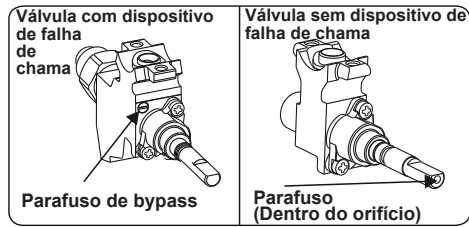


Remova os injetores utilizando uma chave inglesa de 7 mm e substitua o injetor pelo que consta do conjunto de peças suplentes. Certifique-se de que utiliza os diâmetros correspondentes adequados ao tipo de gás que vai ser utilizado, de acordo com a tabela de informações (que também é fornecida no kit de conversão de gás).

Ajustar a posição de chama mínima

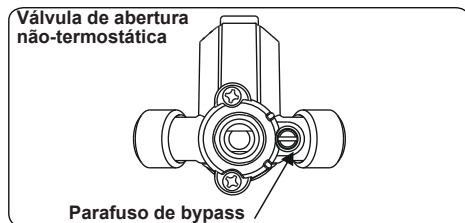
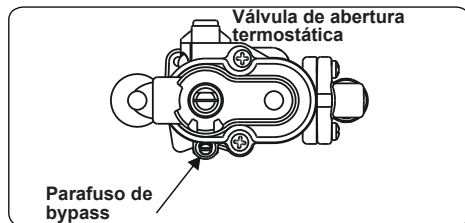
Em primeiro lugar, certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da alimentação elétrica principal e de que a alimentação de gás está aberta. A posição de chama mínima é ajustada com um parafuso de cabeça chata localizado na válvula. Tal como indicado nas imagens baixo, para válvulas com um dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se na lateral do eixo da válvula tal e para válvulas com dispositivo de segurança de falha de chama, o parafuso localiza-se no eixo da válvula. Para fazer ajustes à posição da chama de forma mais fácil, recomendamos que remova o painel de controlo (e o microinterruptor se o seu modelo possuir um) durante a alteração. O parafuso de bypass deverá ser libertado para conversão de GPL para gás natural. Para conversão de gás natural para GPL o

parafuso de bypass deverá ser apertado.



Determinar a posição de chama mínima

Para determinar a posição mínima, acenda os queimadores e deixe-os na posição mínima. Retire os botões giratórios para obter acesso aos parafusos. Com a ajuda de uma pequena chave de fendas, aperte ou desaperte o parafuso de bypass em cerca de 90 graus. Quando a chama tiver um comprimento de pelo menos 4 mm, o gás está bem distribuído. Certifique-se de que a chama não morre quando passa do máximo para o mínimo. Crie um vento artificial com a sua mão na direção da chama para ver se as chamas estão estáveis. Para o queimador do forno, opere o queimador do forno na posição mínima durante 5 minutos, depois abra e feche a porta do forno 2 a 3 vezes para verificar a estabilidade da chama do queimador.



Alterar a entrada de gás

Para alguns países, o tipo de entrada de gás pode ser diferente para gases GN / GPL. Neste caso, retire os componentes de conexão atual e as porcas (se existirem) e conecte a nova alimentação de gás de forma adequada. Em todas as condições, todos os componentes utilizados nas

conexões de gás deverão ser aprovados pelas autoridades internacionais e/ou locais. Em todas as conexões de gás, consulte a cláusula "Montagem de alimentação de gás e verificação de fugas" explicada acima.

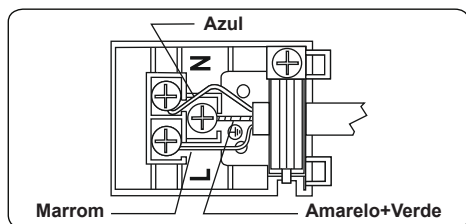
2.5. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA (SE DISPONÍVEL)

⚠️ NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

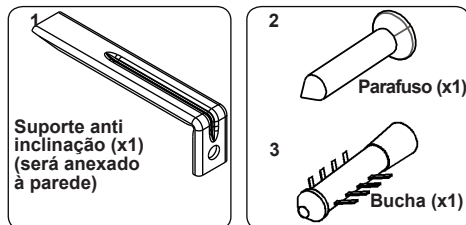
⚠️ NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

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

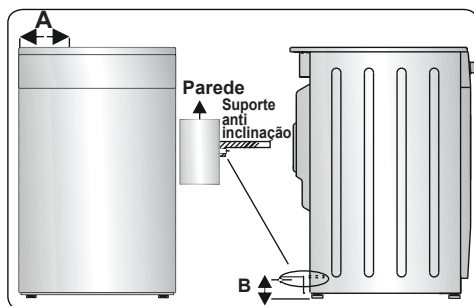
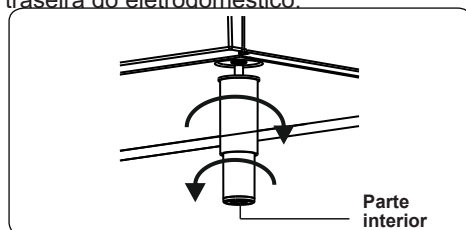
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico.
- O interruptor com fusível deverá ser facilmente acessado assim que o eletrodoméstico tiver sido instalado.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



2.6. KIT ANTI INCLINAÇÃO



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



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

Ajustar os pés

O eletrodoméstico é fornecido com 4 pés ajustáveis. Anexe os pés ao suporte do painel inferior rodando-os, no sentido dos ponteiros do relógio, tal como indicado na imagem.

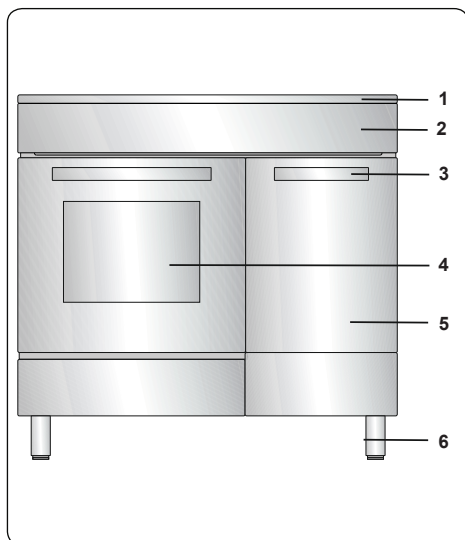
Para um manuseamento seguro, é importante que o seu eletrodoméstico esteja corretamente equilibrado. Certifique-se de que o eletrodoméstico está nivelado para cozinhar. Para aumentar a altura do eletrodoméstico, rode a parte inferior dos pés no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para diminuir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

É possível elevar a altura do eletrodoméstico até 50 mm, ajustando os pés. O eletrodoméstico é pesado e recomendamos que um mínimo de 2 pessoas o levistem. Nunca arraste o eletrodoméstico.

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

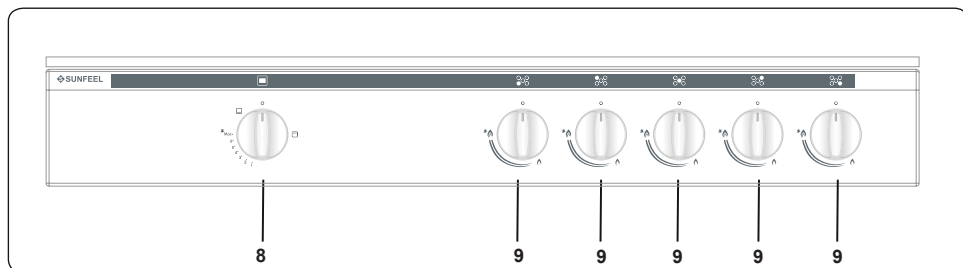
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Bancada
2. Painel de controlo
3. Pega da Porta do Forno
4. Porta do Forno
5. Compartimento da Botija de Gás
6. Pés Ajustáveis

Painel de Controlo



7. Botão (Ignição/Lâmpada do Forno/Espeto/Ventilador)Temporizador
8. Botão de controle do forno
9. Botão de controle da placa

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. UTILIZAÇÃO DE QUEIMADORES DE GÁS

Ignição dos queimadores

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

Ignição manual dos queimadores de gás

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

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

Para queimador de forno: Empurre e rode o botão giratório de controlo do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o botão giratório esteja na posição “maximum” (máximo). Segure um fósforo aceso, isqueiro ou outra ajuda manual junto ao orifício de ignição que se localiza no canto esquerdo frontal do queimador. Mova a fonte de ignição para longe assim que vir uma chama estável.

Para queimador de grelha: Empurre e rode o botão giratório de controlo da grelha no sentido dos ponteiros do relógio até que o marcador no botão giratório esteja no sinal de grelha. Continue a premir o botão giratório e mantenha um fósforo aceso, isqueiro ou outra ajuda manual nos orifícios do queimador. Mova a fonte de ignição para longe do queimador assim que vir uma chama estável. **Dispositivo de segurança de chamas**

Bicos de placa

As placas equipadas com um dispositivo de segurança de chamas protege no caso das chamas se apagarem acidentalmente. Por este motivo, durante a ignição, mantenha o manípulo pressionado até ver chamas estáveis.

Mantenha o controlo durante entre 10 a 15 segundos depois do bico se ter acendido. Soltar o controlo cedo demais irá apagar as chamas.

Se isso acontecer, o dispositivo irá bloquear as linhas de gás dos bicos e irá evitar a acumulação de gás não queimado. Espere 90 segundos antes de voltar a reaceder um bico de gás apagado.

Bicos do Forno / Grill (se disponível)

Independentemente do modelo do seu eletrodoméstico, todos os bicos do forno estão equipados com um dispositivo de segurança do gás. Por este motivo, durante a ignição, mantenha o manípulo do forno pressionado até ver chamas estáveis.

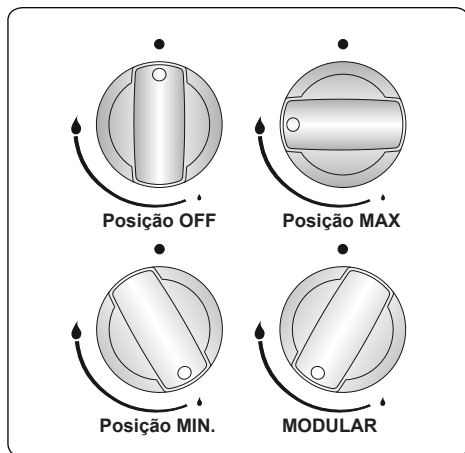
Mantenha o controlo durante entre 10 a 15 segundos depois do bico se ter acendido. Soltar o controlo cedo demais irá apagar as chamas.

Se as chamas se apagarem depois de soltar o manípulo, repita o processo de ignição. Se o bico do forno não se acender depois de manter o manípulo do bico pressionado durante 30 segundos, abra a porta do forno e não tente voltar a reacendê-lo durante, pelo menos, 90 segundos. Se as chamas do forno se apagarem acidentalmente, repita o mesmo procedimento.

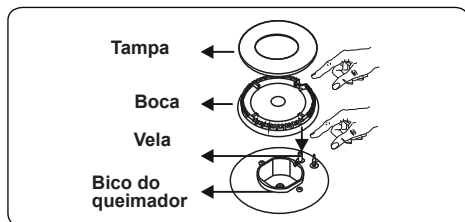
4.2. CONTROLOS DE PLACA

Queimador de placa

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



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



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

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

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

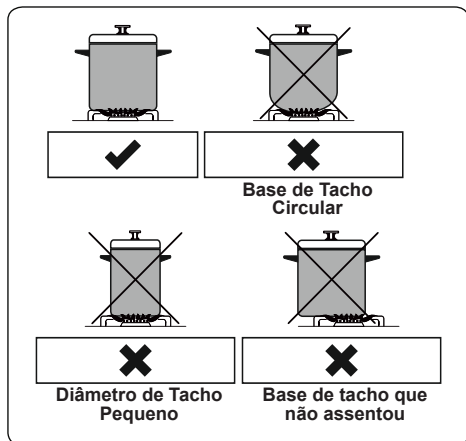
Queimador de wok/rápido	22-26 cm
Queimador semirrápido	14-22 cm
Queimador auxiliar	12-18 cm

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

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

⚠️ NOTA:

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



Controlos do Forno

Controlos do Queimador DO FORNO

Após acender o queimador do forno, pode ajustar a temperatura no interior do forno, conforme desejado, utilizando os números no painel de controlo ou o botão giratório. Os números mais altos fornecem temperaturas mais altas, enquanto que os mais baixos fornecem temperaturas mais baixas.

Descrição da Função	
<input type="checkbox"/> Máx. 6 5 4 3 2 1	Rode o controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para definir a Marca de Gás, conforme indicado.

Não manuseie o eletrodoméstico entre a posição "Off" e o primeiro marcador de temperatura no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Utilize sempre o forno entre as definições máxima e mínima. Quando desligar o forno, rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio até à posição "0".

Pré-aquecimento

Recomendamos que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. Para receitas que necessitem de temperaturas altas, como por exemplo, pão, bolos, scones ou soufflés, são atingidos melhores resultados se o forno tiver sido pré-aquecido. Para melhores resultados aquando da cozedura de refeições congeladas ou prontas, pré-aqueça sempre o forno primeiro.

Cozinhar

- Certifique-se de que a comida é colocada no centro da prateleira e de que existe espaço suficiente em volta

do tabuleiro de cozedura / prato para permitir uma máxima circulação.

- Coloque os pratos num tabuleiro de cozedura adequado na prateleira para evitar que derrame para a base do forno e para ajudar a reduzir a quantidade de limpeza necessária.
- O material e o acabamento do tabuleiro de cozedura e dos pratos utilizados irá afetar a cozedura da base. Utensílios esmaltados, escuros, pesados ou não aderentes aumentam a cozedura da base. Tabuleiros de alumínio brilhante ou de aço polido refletem o calor e reduzem a cozedura da base.
- Quando cozinhar mais do que um prato do forno, coloque os pratos no centro em prateleiras diferentes ao invés de juntar vários pratos numa prateleira, isto irá permitir que o calor circule livremente para melhores resultados de cozedura.
- Se estiver a cozinhar mais do que um tabuleiro de itens similares, por exemplo, bolos ou biscoitos, troque os tabuleiros durante a cozedura ou retire o tabuleiro superior quando a comida estiver cozinhada e coloque o tabuleiro inferior na prateleira superior para terminar a cozedura.
- Não coloque tabuleiros de cozedura diretamente na base do forno uma vez que interfere com a circulação de ar no forno e poderá levar à queimadura da base. Utilize a posição da prateleira inferior.

Controlos do Queimador da Grelha

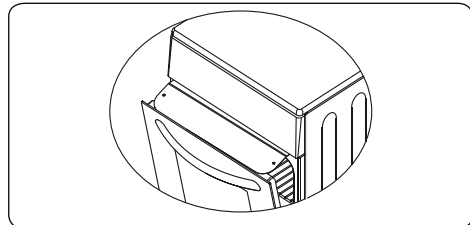
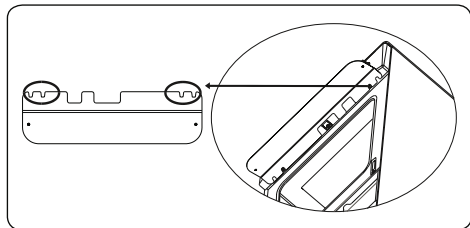
Descrição da Função	
<input type="checkbox"/>	Rode o controlo no sentido dos ponteiros do relógio para definir a grelha.



CUIDADO: As partes acessíveis poderão ficar quentes enquanto a grelha estiver a ser utilizada.

Crianças não se deverão aproximar. Assim que acionar o queimador, coloque a proteção de calor de grelha debaixo do painel de controlo. Depois, levante a porta do forno para cima, devagar, até que páre na posição semiaberta (aproximadamente a 30 °) e toque na proteção de calor.

Montar a proteção de calor de grelha (se disponível)



Segure a proteção de calor com os avisos virados para cima. Existem duas pequenas ranhuras do lado direito e do lado esquerdo na extremidade traseira da proteção, tal como indicado na imagem.

Existem dois parafusos equipados com buchas debaixo do painel de controlo do forno. Alinhe as buchas com as ranhuras de montagem para que a proteção se localize entre o painel de controlo e a bucha. Empurre a proteção no sentido do eletrodoméstico até que esteja bem colocada no lugar.

Cozinhar

- O queimador da grelha cria uma fonte de calor constante e não pode ser ajustada entre as posições máxima e mínima. Quando desligar o queimador da grelha, rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio até à posição "0".
- Coloque um tabuleiro na prateleira debaixo da grelha para recolher pingos de óleo ou de gordura durante o grelhar.
- Coloque a rede de arame na prateleira mais acima, certificando-se de que a comida não toque no queimador da grelha.
- Pré-aqueça a grelha no máximo durante alguns minutos antes de selar bifes ou tostar. Os alimentos deverão ser virados durante a cozedura, conforme necessário.
- Os alimentos deverão ser bem secos antes de serem grelhados para minimizar o espirrar. Esfregue carne

magra e peixe com um pouco de óleo ou manteiga derretida para os manter humedecidos durante a cozedura.

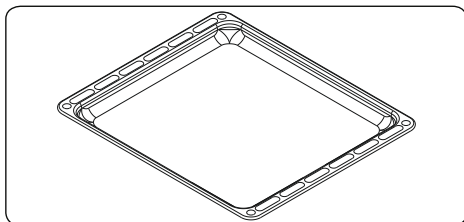
- Os alimentos deverão ser colocados no centro da grelha para permitir uma máxima circulação de ar.
- Nunca tape o grelhador ou a grelha com película uma vez que isto poderá originar um incêndio.
- Se o seu eletrodoméstico tiver um conjunto manual e grelhador como acessório, consulte a secção de acessórios quanto à sua utilização.

! NOTA: Certifique-se de que a grelha está desligada antes de fechar a porta. Acessórios

Tabuleiro Raso

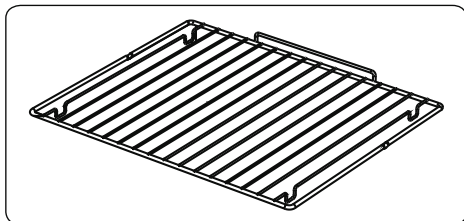
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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

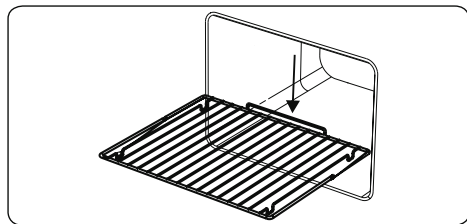


Rede de Arame

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



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





5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

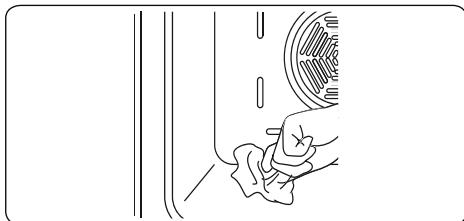
! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.

Instruções Gerais

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

Limpar o Interior do Forno

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



Limpeza da Placa de Gás

- Limpe a placa de gás com regularidade.
- Retire os suportes de panelas, tampas e bocas dos queimadores de placa.
- Limpe a superfície da placa com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe a superfície de

placa novamente com um pano húmido e seque-o.

- Lave e enxague as tampas do queimador da placa. Não as deixe molhadas. Seque-as imediatamente com um pano seco.
- Certifique-se de que volta a montar todas as partes corretamente após a limpeza.
- As superfícies dos suportes das painéis poderão ficar riscadas com o tempo devido à utilização. Isto não é um problema de produção.



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



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

Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes Esmaltadas

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



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



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

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

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



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



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

Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

5.2. MANUTENÇÃO



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

Outros Controlos

- Verifique periodicamente a data de vencimento do tubo de ligação do gás
- Verifique, periodicamente, o tubo de conexão de gás. Se for encontrado um defeito, contacte um fornecedor de serviço autorizado para proceder à substituição.
- Se for encontrado um defeito aquando do manuseamento dos botões giratórios de controlo do eletrodoméstico, contacte um fornecedor de serviços autorizado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

Problema	Causa Possível	Solução
Forno e/ou grelha (se disponível) não funciona.	<p>O forno e/ou a grelha poderão estar na posição 'off'.</p> <p>A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta.</p> <p>A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.</p> <p>Os pés não foram montados.</p> <p>A bateria (se aplicável) poderá estar descarregada.</p>	<p>Verifique a posição do botão giratório de controlo.</p> <p>Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás.</p> <p>Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.</p> <p>Certifique-se de que não existe um bloco no fundo do eletrodoméstico.</p> <p>A bateria poderá necessitar de ser substituída.</p>
O forno não está a cozinhar uniformemente.	<p>Está a ser utilizada a posição de prateleira errada.</p> <p>O seu eletrodoméstico foi instalado por um técnico autorizado.</p> <p>A ventoinha (se aplicável) poderá estar na posição 'off'.</p>	<p>Verifique as posições da prateleira, o período de cozedura e os valores de calor de acordo com o manual.</p> <p>Verifique se o eletrodoméstico está corretamente instalado.</p> <p>Certifique-se de que a ventoinha está a funcionar.</p>
A temperatura do forno está demasiado alta ou baixa.	<p>Está a ser utilizada a posição de prateleira e o calor errados.</p> <p>A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta.</p>	<p>Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Esteja preparado para aumentar ou diminuir a temperatura ligeiramente para atingir os resultados desejados.</p> <p>Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás.</p>
Queimadores de placa não acendem.	<p>A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas.</p> <p>A pressão de fornecimento de gás poderá estar incorreta.</p> <p>O cilindro LPG (se aplicável) poderá estar vazio.</p> <p>A alimentação (se o eletrodoméstico tiver alimentação elétrica) está desligada.</p> <p>A bateria (se aplicável) poderá estar descarregada.</p>	<p>Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente.</p> <p>Verifique o fornecimento de gás e a pressão de gás.</p> <p>O cilindro LPG poderá necessitar de ser substituído.</p> <p>Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.</p> <p>A bateria poderá necessitar de ser substituída.</p>
A cor da chama é laranja/amarela.	<p>A tampa e a boca do queimador não estão bem montadas.</p> <p>Composições de gás diferentes.</p>	<p>Certifique-se de que as partes do queimador foram colocadas corretamente.</p> <p>Devido ao design do queimador, a chama pode aparentar ser laranja/amarela em certas áreas do queimador.</p> <p>Se manusear o eletrodoméstico com gás natural, o gás natural de cidade poderá ter composições diferentes. Não manuseie o eletrodoméstico durante algumas horas.</p>
O queimador não acende ou acende apenas parcialmente.	As partes do queimador poderão não estar limpas ou secas.	Certifique-se de que as partes do eletrodoméstico estão secas e limpas.
O queimador aparenta estar ruidoso.	-	Isto é normal. O ruído poderá reduzir quando aquecem.

Ruído	-	É normal que algumas partes de metal no fogão produzam ruído aquando da utilização.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.

6.2. TRANSPORTE

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

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

7.1. MESA DO INJETOR

G30 28-30 mbar 10.7 kW 778 g/h II2H3+ CYI Class:1	G30 28-30 mbar
QUEIMADOR RÁPIDO	
Injector (1/100 mm)	85
Índice nominal (KW)	2,9
CONSUMO EM 1h	210,9 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO	
Injector (1/100 mm)	65
Índice nominal (KW)	1,65
CONSUMO EM 1h	120,0 g/h
QUEIMADOR SEMI RÁPIDO	
Injector (1/100 mm)	65
Índice nominal (KW)	1,65
CONSUMO EM 1h	120,0 g/h
QUEIMADOR AUXILIAR	
Injector (1/100 mm)	50
Índice nominal (KW)	0,9
CONSUMO EM 1h	65,4 g/h
QUEIMADOR WOK	
Injector (1/100 mm)	96
Índice nominal (KW)	3,6
CONSUMO EM 1h	261,7 g/h

52202020

