Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

COCINA INDEPENDIENTE DE GAS

CIG3FIXMG
CIG3FWHMG

50cm x 55cm



ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
PT. Instruções de uso

taurus

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

ES (Instrucciones originales)

CIG3FIXMG
CIG3FWHMG

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **"SERVICIO AUTORIZADO"**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
3. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
4. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.
5. ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes al usar la parrilla. Manténgalos alejados de los niños.
6. ADVERTENCIA: Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.
7. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.
8. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta. (O en la placa de datos)
9. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
10. ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.
11. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.
12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.
13. NO TRATE NUNCA de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.
14. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.
15. Debe evitarse tocar los elementos calientes.
16. PRECAUCIÓN: El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.
17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.
18. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.
19. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.
20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.
21. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.
22. Mantenga abiertos los canales de ventilación.
23. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
24. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.
25. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
26. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
27. Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.
28. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.
29. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.
30. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.
31. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.
32. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

33. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.
34. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).
35. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.
36. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
37. Contra el riesgo de tocar los elementos del calentador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.
38. Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.
39. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
40. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.
41. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.
42. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.
43. No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.
44. El usuario no debe manejar el horno solo.
45. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.
46. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.
47. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.
48. La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.
49. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.
50. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.
51. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.
52. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.
53. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.
54. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
55. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.
56. El punto de fijación del cable debe estar protegido.
57. ADVERTENCIA: No use los quemadores de horno y la parrilla al mismo tiempo.
58. No cocine la comida directamente en la bandeja/rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.
59. Superficie caliente, deje enfriar antes de cerrar la tapa.

Seguridad eléctrica
1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.
2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

6. NUNCA lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.
7. ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.
8. ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.
9. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.
11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.
12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.
13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.
14. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.
16. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.
17. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.
18. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.
19. El dispositivo está equipado con un cable **tipo "Y"**.
20. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Seguridad con gas
1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.
2. Cuando se usa un aparato de cocina a gas: humedad, calor y productos quemados se pueden generan en la habitación. En primer lugar, asegúrese de que la estufa esté bien ventilada cuando utilice el electrodoméstico y mantenga aberturas de ventilación naturales o instale un equipo de ventilación mecánica.
3. Después de usar el artefacto durante un período prolongado, es posible que se requiera ventilación adicional. Por ejemplo, abra una ventana o ajuste una velocidad más alta para la ventilación mecánica, si la hay.
4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.
5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.
6. El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.
7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.
8. Este aparato está ajustado para gas natural (GN). Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.
9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.
10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.
11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

1. No use llamas abiertas y no fume.
2. No opere ningún interruptor eléctrico. (Por ejemplo; interruptor de la lámpara o timbre de la puerta)
3. No use el teléfono ni el teléfono móvil.
4. Abra las puertas y ventanas.
5. Cierre todas las válvulas de los aparatos que utilizan gas y los contadores de gas.
6. Llame a los bomberos desde un teléfono fuera del hogar.
7. Verifique todas las mangueras y sus conexiones en busca de fugas. Si aún huele a gas, salga de la casa y advierta a sus vecinos.
8. No ingrese a la casa hasta que las autoridades aclaren que es seguro.

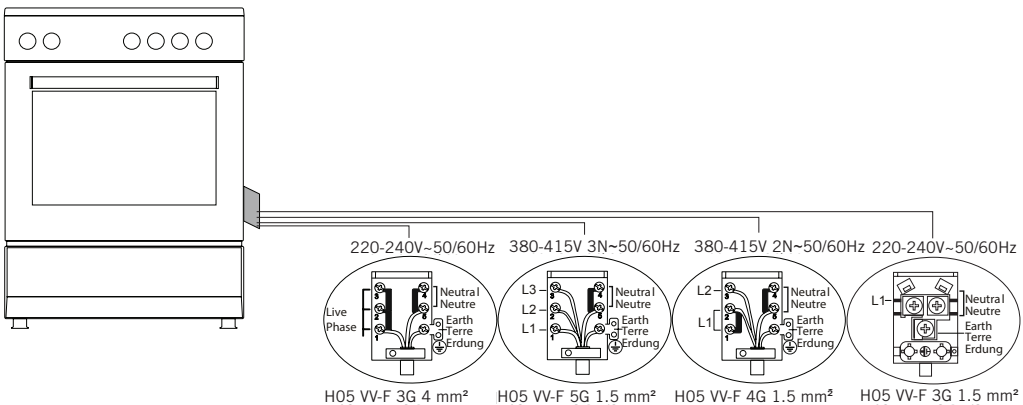
Uso previsto

1. Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido.
2. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo.
5. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
6. La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Conexión Eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 16 o 32 amperios de acuerdo con la potencia del dispositivo. Si es necesario, se recomienda la instalación por un electricista calificado.
2. Su horno se ajusta de acuerdo con el suministro eléctrico de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz.. Si la red eléctrica es diferente a este valor especificado, comuníquese con su servicio autorizado.
3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse con los enchufes con el sistema de tierra instalado de acuerdo con las normas. Si no hay una toma adecuada con el sistema de tierra en el lugar donde se colocará el horno, comuníquese inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante nunca será responsable de los daños que puedan surgir debido a los enchufes conectados al aparato sin sistema de tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica están abiertos, de acuerdo con el tipo de aparato, instale un interruptor apropiado en la red eléctrica, con el cual se pueden desconectar todos los extremos en caso de conexión/desconexión de la red eléctrica.
4. Si su cable de suministro eléctrico está defectuoso, definitivamente debe ser reemplazado por el servicio autorizado o electricistas calificados para evitar los peligros.
5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.
6. Por favor, use su horno en un ambiente seco.

Esquema de conexión eléctrica



Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Conexión De Gas

ADVERTENCIA: Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. Riesgo de explosión.

Por favor, use su horno en un ambiente seco.

1. Coloque la abrazadera en la manguera. Empuje una de las mangueras hasta que llegue al final de la tubería.

2. Para el control de sellado; asegúrese de que los botones en el panel de mandos estén cerrados, pero el cilindro de gas está abierto. Aplique agua jabonosa a la conexión. Si hay una fuga de gas, se generará espuma en el área jabonosa.

3. El horno debe estar usando un lugar bien ventilado y debe instalarse en un piso plano.

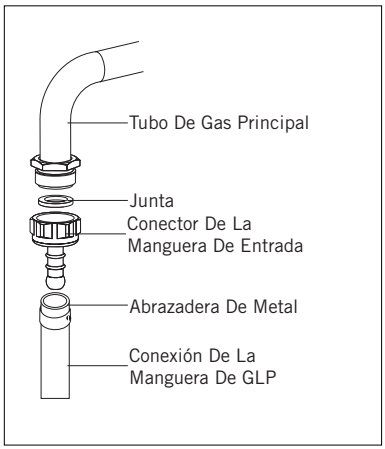
4. Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.

5. Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.

6. No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.

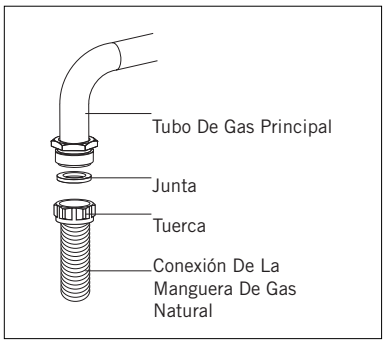
7. Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

Conexión GLP:



Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.

NOTA: El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.



Conexión gas natural:

ADVERTENCIA: La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.

Lugar de paso de la manguera de gas

Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas.

Para llevar a cabo una comprobación de seguridad de tensión y sellado, asegúrese de que las perillas del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

ADVERTENCIA: Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.

Aplique jabón de burbujas en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.

Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera.

Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.

ADVERTENCIA: Antes de colocar el aparato, verifique que las condiciones de distribución local (tipo y presión de gas) se ajusten a la configuración del producto.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

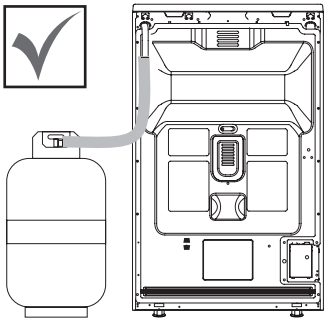


Figura 1

Operación de cambio de boquilla

1. Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en (figura 3)

2. Elimine la boquilla (figura 4) del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla (figura 5)

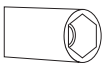


Figura 3



Figura 4

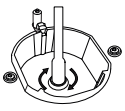


Figura 5

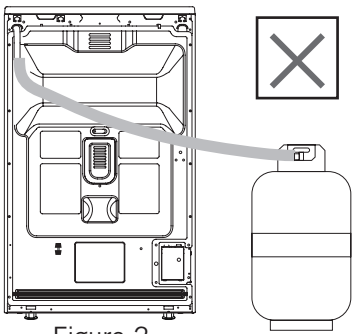


Figura 2

Ventilacion de la habitación

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

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

Disminución del ajuste del caudal de gas para los grifos de la encimera

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y gire la perilla a la posición reducida.

2. Retire la perilla del grifo de gas.

3. Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez.

"La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm".

4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.

5. Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar. Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla. (figura 6 y 7)

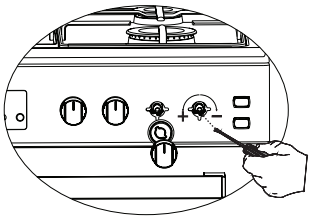


Figura 6

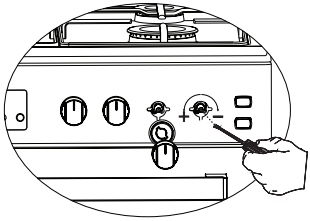


Figura 7

Extracción de los quemadores inferior y superior e instalación del inyector en el horno de gas
Extracción del quemador superior:
Con la ayuda de un destornillador, quite el tornillo como se muestra en la figura 8. Como se muestra en la figura 9, retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted. Como se muestra en la figura 10, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

Figura 8

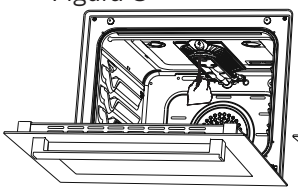


Figura 9

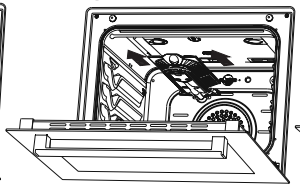
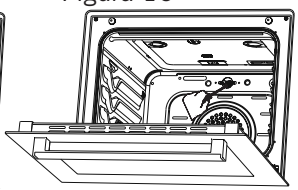


Figura 10



Extracción del quemador inferior:
La puerta inferior del quemador se ha fijado con dos tornillos. Como se muestra en la figura 11, quítelo con la ayuda de un destornillador. Retire la puerta tirando hacia arriba como se muestra en la figura 12. Retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted, como se muestra en la figura 13. Como se muestra en la figura 14, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para reemplazar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.

Figura 11

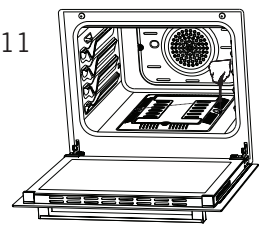


Figura 12

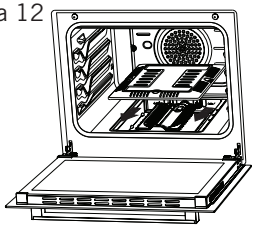


Figura 13

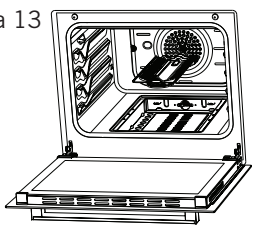
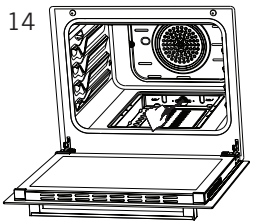
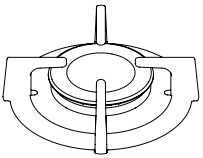


Figura 14

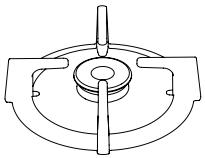


Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

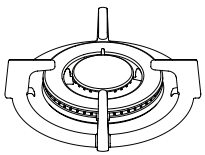
INTRODUCCIÓN AL USO DEL APARATO



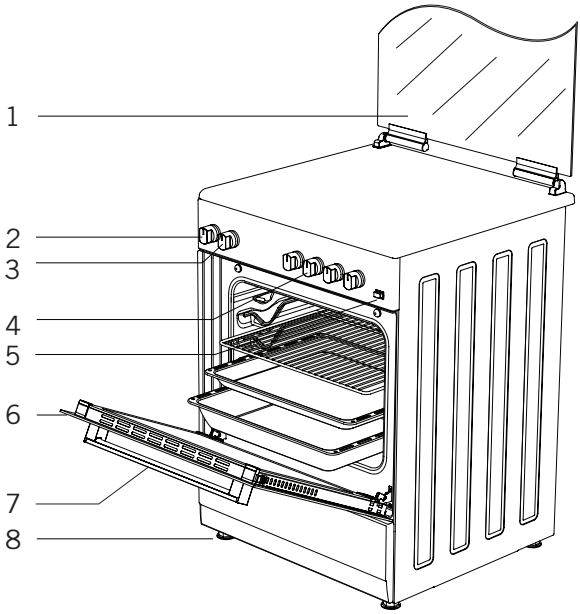
12

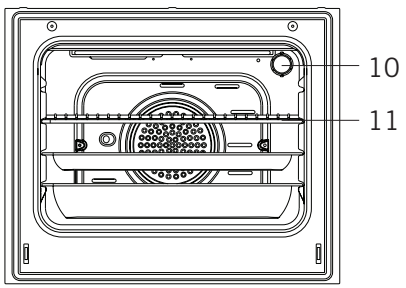


14



15

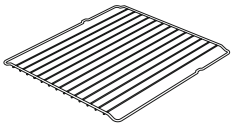




1. Puerta de hoja de metal
3. Configuración del horno
4. Interruptores de control de la sección de la estufa
6. Puerta
7. Asa
8. Pata de plástico
9. Puerta inferior del gabinete
10. Lámpara
11. Parrilla
12. Quemador Rapido
14. Quemador auxiliar
15. Quemador WOK *

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Accesorios

	**Parrilla de alambre** Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.
	**Bandeja / Bandeja vidrio *** Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.

Características Técnicas De Su Horno

Propiedades	**50x55**
Ancho exterior	500 mm
Profundidad externa	565 mm
Altura exterior	855 mm
Elemento de calefacción inferior	1000 W
Elemento calentador superior	800 W
Elemento calentador de la parrilla	1500 W
Tensión de suministro	220-240V AC 50/60 Hz

ADVERTENCIA: Para que el servicio autorizado realice la modificación, se debe tomar en consideración esta tabla. El fabricante no se hace responsable de cualquier problema que surja debido a cualquier modificación defectuosa.
ADVERTENCIA: Para aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.
ADVERTENCIA: Los valores indicados en el aparato o en la documentación que lo acompaña, son lecturas de laboratorio de acuerdo con la correspondiente normativa. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Quemador características técnicas		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gás natural		Gás natural		Gás natural	
Wok Quemador	Inyector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Flujo de gas	0,333	m³/h	0,^{333}	m³/h	0,^{333}	m³/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flujo de gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flujo de gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flujo de gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	Inyector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flujo de gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Quemador características técnicas		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
		GLP		GLP		GLP	
Wok Quemador	Inyector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flujo de gas	254	g/h	254	g/h	[2]54	g/h
	Potencia	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Quemador	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flujo de gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rápido Quemador	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Pequeño Quemador	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flujo de gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Parrilla Quemador	Inyector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flujo de gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potencia	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Horno Quemador	Inyector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flujo de gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potencia	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

INSTALACIÓN DEL HORNO

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

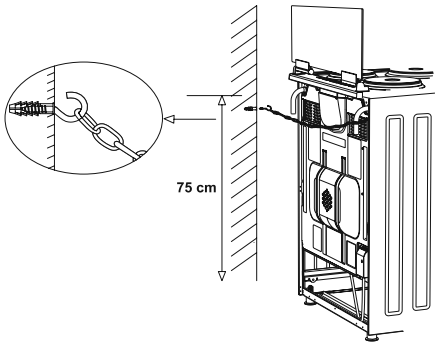
ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también

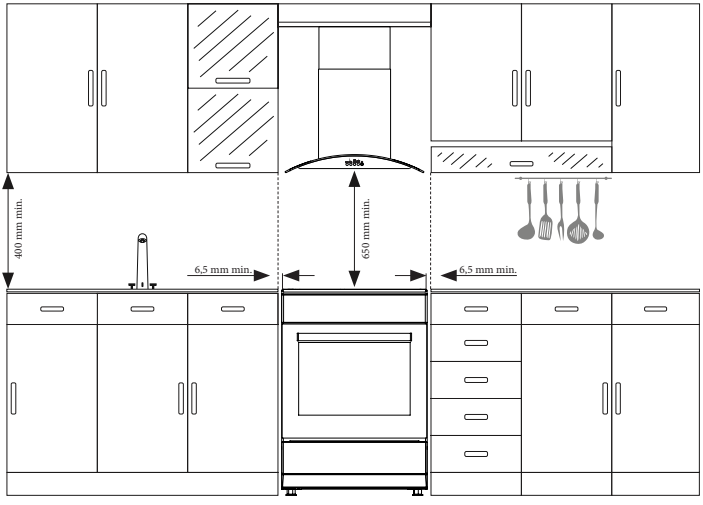
Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

tener preparada la instalación eléctrica.
ADVERTENCIA: Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.
ADVERTENCIA: Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.
Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes
Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.
El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 6,5 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.
El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm)

ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cerca del electrodoméstico deben ser resistentes al calor.
ADVERTENCIA: No instale el aparato al lado de refrigeradores o refrigeradores. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
ADVERTENCIA: No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Ilustración De Amarre De Cadena

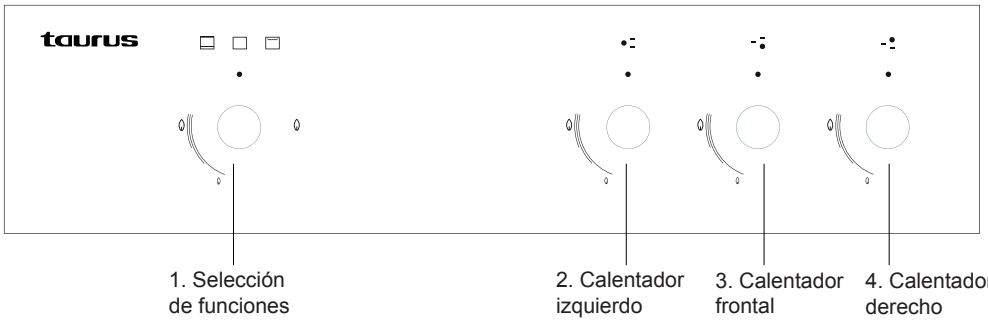




Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Antes de usar el artefacto, y a fin de lograr un uso seguro, no olvide sujetar el artefacto al muro utilizando la cadena y el tornillo en gancho provisto. Verifique que el gancho esté atornillado en el muro firmemente.

PANEL DE MANDOS



ADVERTENCIA: El panel de mandos de arriba es solo para fines ilustrativos. Considere el panel de mandos en su dispositivo.

USO DEL HORNO

Uso De Los Quemadores Del Horno

1. Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla apropiada para encender los quemadores. Algunos modelos tienen ignición automática del mando; es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores pueden encenderse presionando el botón de encendido o pueden encenderse con una cerilla.

2. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.

Uso De Elementos De Calentamiento Del Horno

1. Cuando el horno se usa por primera vez, se extenderá un olor que se obtendrá del uso de los elementos de calentamiento. Para deshacerse de esto, opere a 240 °C durante 45-60 minutos mientras está vacío.

2. La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.

3. El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la mesa de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se obtuvieron como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores adecuados para su gusto dependiendo de sus hábitos de cocina y uso.

4. Puede hacer pollo revolviendo en su horno por medio de los accesorios.

5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden cambiar de acuerdo con el voltaje de área y el material que tiene diferente calidad, cantidad y temperaturas.

6. Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

Uso De La Parrilla

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, la comida en la parrilla no tocará la parrilla.

2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa a la parrilla. Si es necesario, puede voltear la comida boca abajo.

3. La comida debe estar en el centro de la parrilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender la parrilla:

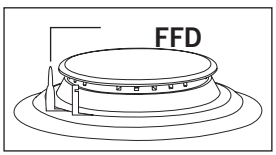
1. Coloque el botón de función sobre el símbolo de la parrilla.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

2. Luego, ajústelo a la temperatura deseada de la parrilla.

Para apagar la parrilla:
Coloque el botón de función en la posición de apagado.

Uso De La Sección De La Estufa
Uso de quemadores de gas



El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés): opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.
1. Las válvulas que controlan las estufas de gas tienen un mecanismo de seguridad especial. Para encender la hornilla siempre presione el interruptor hacia adelante y llévelo al símbolo de la llama girándola hacia la izquierda. Todos los encendedores deben operar pero solo la hornilla que usted controla debe encenderse. Mantenga presionado el interruptor hasta que realice la ignición. Presione el botón del encendedor y gire la perilla en sentido antihorario.
2. No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por algún motivo, cierre la válvula de control de gas y espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo.
3. En modelos con sistema de seguridad de gas, cuando la llama de la cocina se apaga, la válvula de control corta el gas automáticamente. Para operar los quemadores con sistema de seguridad de gas, debe presionar la perilla y girar en sentido antihorario. Después del encendido, debe esperar casi 5-10 segundos para la activación de los sistemas de seguridad del gas. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.
4. ● Cerrado Completamente abierto Abierto a la mitad
5. Antes de operar su cocina, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien posicionadas. Abajo se muestra la colocación correcta de las tapas de los quemadores.

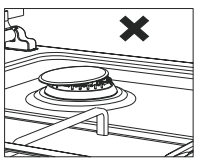


Figura 16

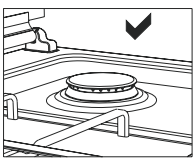


Figura 17

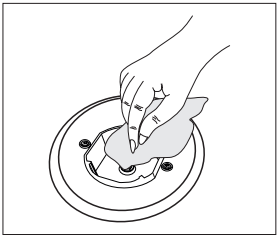
Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

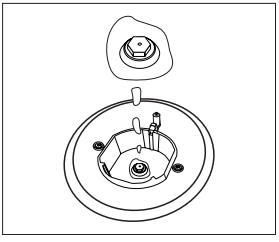
Uso De Placas De Calentamiento

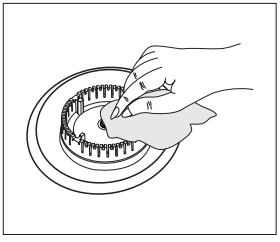
1. Las placas eléctricas tienen un estándar de 6 niveles de temperatura. (como se describió antes)
2. Cuando lo use por primera vez, opere su placa de calentamiento eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente en su placa de calentamiento sensible al calor se endurezca al quemarlo.
3. Use cazos de fondo plano que entren en contacto con el calor tanto como sea posible, para que pueda usar la energía de manera más productiva.

ADVERTENCIA: Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
1. Desconecte el enchufe del horno de la corriente eléctrica.
2. Mientras se está haciendo funcionar el horno o poco después de que comience a funcionar, alcanzará altísimas temperaturas. Debe evitar tocarlo en las partes que se calientan.
3. No limpie nunca la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, esponjas metálicas o cuchillos. No utilice productos ni detergentes que sean abrasivos o corrosivos.
4. Tras la limpieza de las partes interiores del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiadores específicos para vidrio.
6. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
7. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie el líquido derramado de la tapa. También, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la encimera de la cocina se haya enfriado lo suficiente.
8. No utilice nunca productos inflamables como ácido, disolvente y gasolina para la limpieza del horno.
9. No lave ninguna de las partes del horno en el lavavajillas.
10. Para limpiar la tapa frontal del horno, quite los tornillos fijadores que sostienen la manija por medio de un destornillador y retírelos de la puerta del horno. Luego, límpiela y lávela cuidadosamente. Una vez seca, coloque el vidrio del horno con cuidado en su lugar y vuelva a colocar la manija.


Figura 18


Figura 19


Figura 20

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Montaje de Puerta De Horno

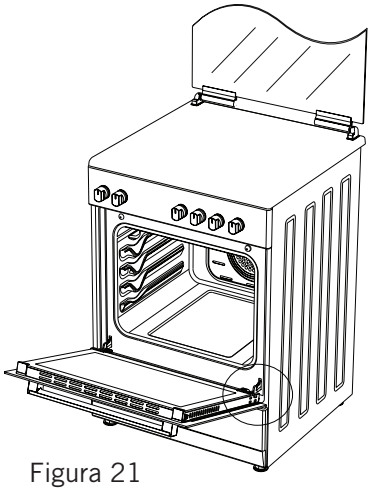


Figura 21

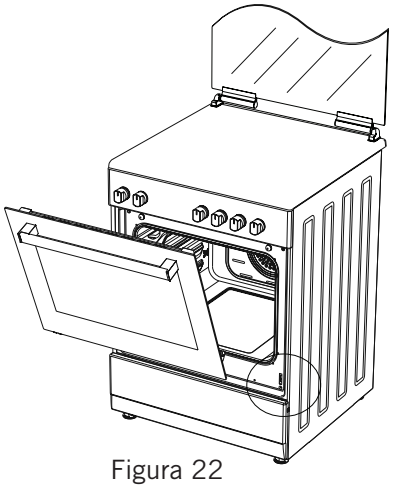


Figura 22

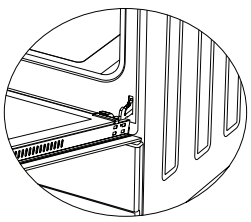


Figura 21.1

Abre la puerta del horno totalmente tirándola hacia usted. Después Como **figura 21.1** realiza la apertura de cerradura tirando hacia arriba la cerradura de la bisagra con ayuda de un destornillador.

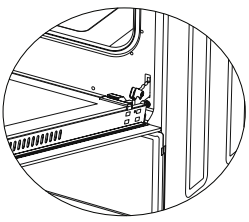


Figura 21.2

Pon la cerradura de la bisagra como **figura 21.2** a posición más ancha. Pon en misma posición las dos bisagras que juntan el horno y la puerta del horno.

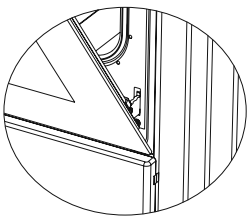


Figura 22.1

Después cierra la puerta del hornocomo **figura 22.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

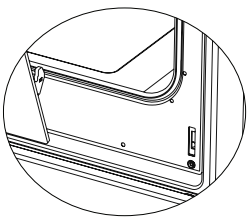


Figura 22.2

Para quitar la puerta del horno, cuando la puerta está cerca a la posición cerrada esfuerzala hacia arriba como se ve en **figura 22.2.**

Para poner la puerta del horno de nuevo a su lugar, realice el proceso de quitar al revés.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 23 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 24. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 25. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

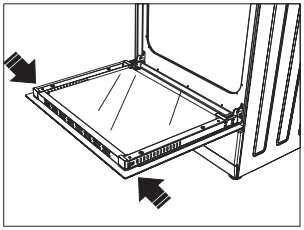


Figura 23

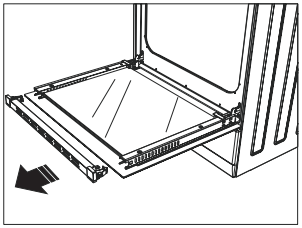


Figura 24

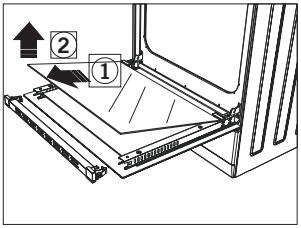


Figura 25

Cambio De La Lámpara Del Horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

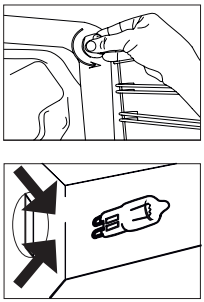
Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

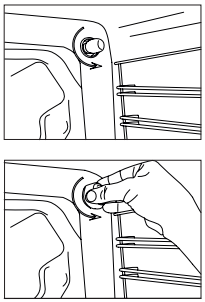
Tipo G9 Lámpara



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 27

Tipo E14 Lámpara



220-240 V, AC
15 W

Figura 28

ADVERTENCIA: Este producto tiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de verificación

En caso de que experimente un problema con el horno, primero revise la tabla a continuación y pruebe las sugerencias.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Limpieza Y Mantenimiento Del Vidrio De La Puerta Frontal Del Horno

Retire el perfil presionando los enganches plásticos tanto a la derecha como a la izquierda según se indica en la figura 23 y traccionando el perfil hacia usted como se indica en la figura 24. Luego retire el vidrio interno según se indica en la figura 25. Si es necesario, el vidrio del medio puede retirarse del mismo modo. Una vez realizados la limpieza y el mantenimiento, vuelva a instalar los vidrios y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté correctamente asentado en su lugar.

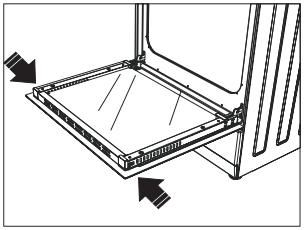


Figura 23

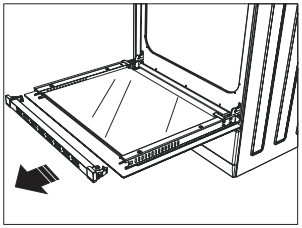


Figura 24

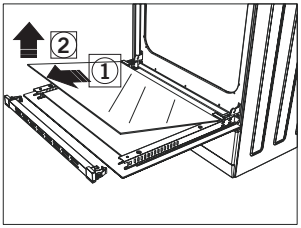


Figura 25

Cambio De La Lámpara Del Horno

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de abrir el circuito del aparato antes de cambiar la luz. (tener el circuito abierto significa que el suministro eléctrico está desactivado)

En primer lugar, desconecte el suministro eléctrico del aparato y asegúrese de que el aparato esté frío.

Retire la protección de cristal girándolo tal como se indica en la imagen lateral izquierda. Si tiene alguna dificultad para realizar el giro, usar guantes de plástico le ayudará.

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera.

Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

El horno no calienta.	La puerta está abierta.	Cierre la puerta y reinicie.
	Controles del horno no ajustados correctamente.	Lea la sección sobre el funcionamiento del horno y reinicie el horno.
	Fusible disparado o interruptor automático apagado.	Sustituya el fusible o reinicie el interruptor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
Salida de humo durante el funcionamiento.	Cuando utiliza el horno por primera vez.	El humo sale de los calentadores. Esto no es una falta. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en el calentador.	Deje que el horno se enfríe y limpie los residuos de comida del calentador.
Cuando se usa el horno sale un olor a quemado o plástico.	Se usan accesorios plásticos u otros accesorios no resistentes al calor dentro del horno.	A altas temperaturas, use accesorios adecuados de cristalería.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno es abierta frecuentemente durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si la comida que está cocinando no requiere ser volteada. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna disminuirá y, por lo tanto esto influirá en el resultado de la cocción.
La luz interna es débil o no funciona.	Objeto extraño que cubre la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y revise nuevamente.
	La lámpara podría estar fallando.	Reemplace con una lámpara con las mismas caraterísitcas técnicas.

REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. No use la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.
2. Realice el movimiento y el transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato mientras es cargado / descargado y manipulado.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Proteja de factores externos (como humedad, agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato debido a golpes, colisiones, caídas, etc. mientras lo manipula y transporta, y no lo rompa ni lo deforme durante el funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

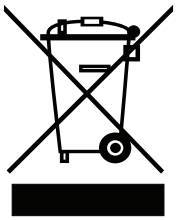
Los siguientes detalles le ayudarán a usar su producto ecológica y económicamente.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

1. Use envases de color oscuro y esmalte que conducen mejor el calor en el horno.
2. Mientras cocina su comida, si la receta o el manual del usuario indican que se requiere precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Trate de no cocinar múltiples platos simultáneamente en el horno. Puede cocinar al mismo tiempo colocando dos hornillas en el estante de rejilla.
5. Cocine múltiples platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes del tiempo de caducidad de la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele la comida congelada antes de cocinar.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.



El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico - WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

EN (Original instructions)

CIG3FIXMG
CIG3FWHMG

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

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

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

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

"Conforms with the WEEE Regulations."

IMPORTANT WARNINGS
1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
6. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
7. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
35. Do not put objects that children may reach on the appliance.
36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
44. User should not handle the oven by himself.
45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
56. Cable fixing point shall be protected.
57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.
58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

ELECTRICAL SAFETY
1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
19. Appliance is equipped with a **type ''Y''** cord cable.
20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

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

What To Do When Gas Odour Is Detected

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

Intended Use

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

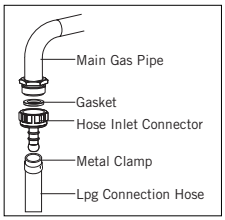
ELECTRICAL CONNECTION

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

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

GAS CONNECTION

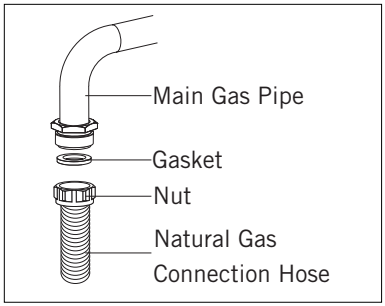
WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.
Please operate your oven in dry atmosphere.
1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through theheated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
7. Please use flexible hose for gas connection.



FOR LPG CONNECTION:

For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET



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

Gas hose passage way
Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

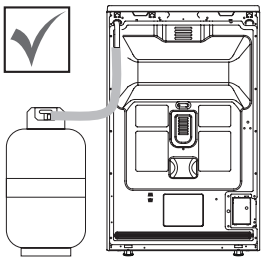


Figure 1

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.
WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs inorder the make level with the worktop.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.
WARNING: Before placint the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

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

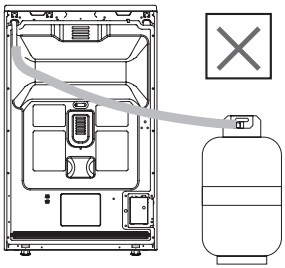


Figure 2

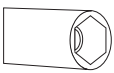


Figure 3

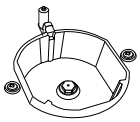


Figure 4

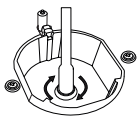


Figure 5

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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps
1. Ignite the burner that is to be adjustmed and turn the knob to the reduced position.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

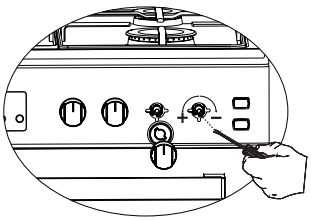


Figure 6

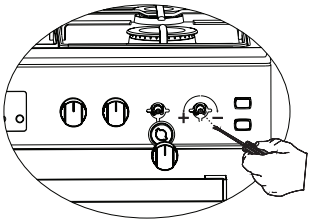


Figure 7

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

Figure 8

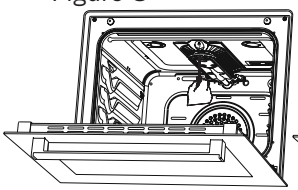


Figure 9

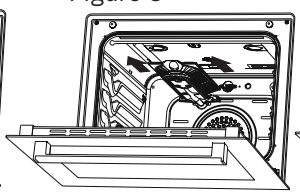
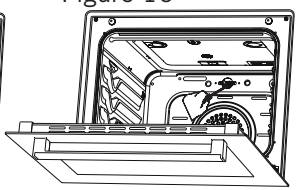


Figure 10



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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Figure 11

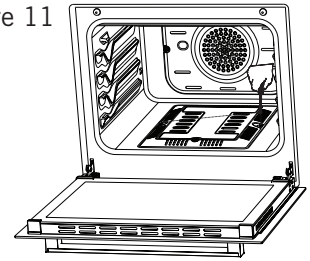


Figure 12

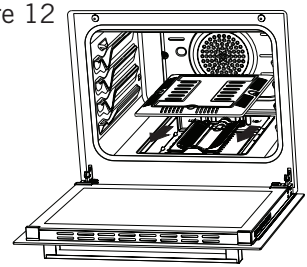


Figure 13

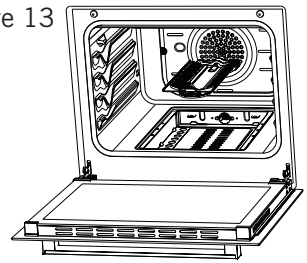
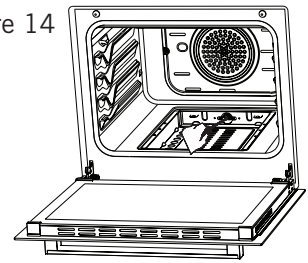
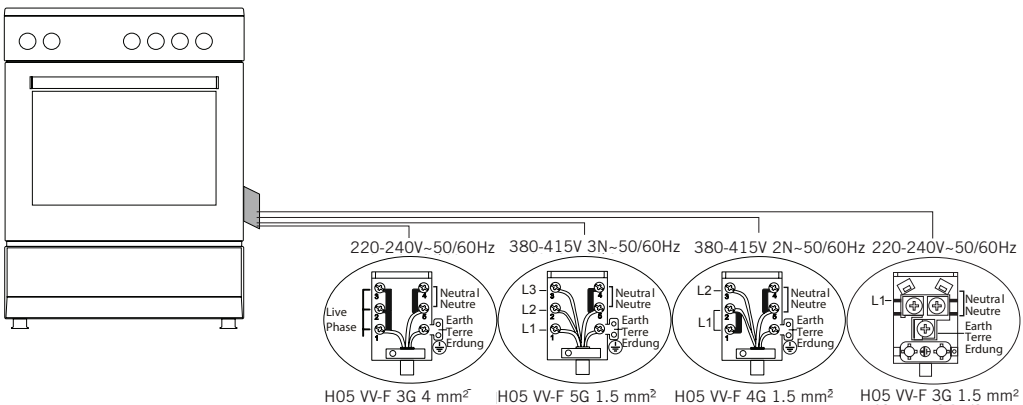


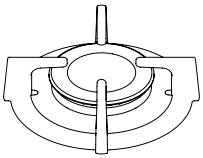
Figure 14



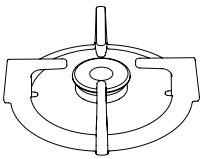


Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

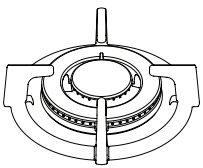
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



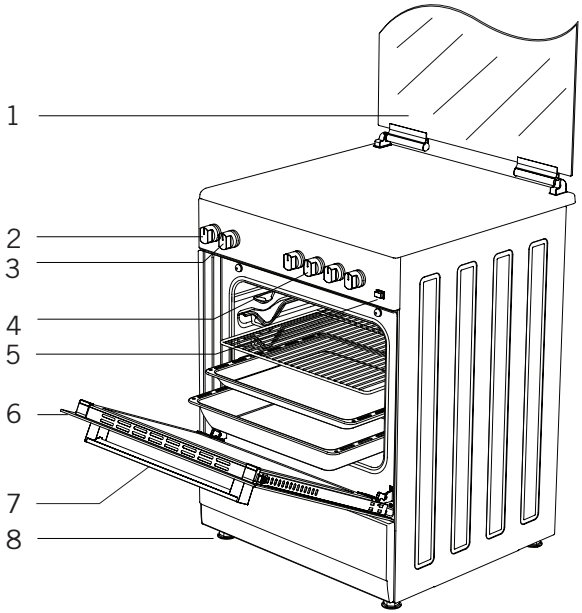
12

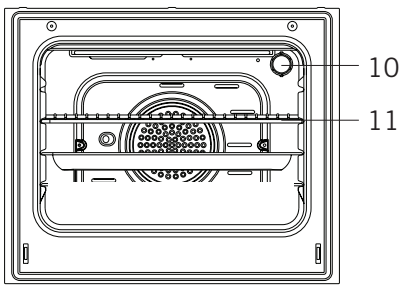


14



15

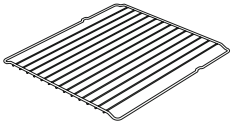




1. Sheet metal door
3. Oven setting
4. Cooker section control Switches
6. Door
7. Handle
8. Plastic leg
10. Lamp
11. Grill
12. Rapid burner
14. Auxiliary burner
15. Wok burner * (Ø145 mm or Ø185 mm)

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Accesories

	**Wire grill** Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.
	**Tray / Glass tray *** Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55
Outer width	500 mm
Outer depth	565 mm
Outer height	855 mm
Bottom heating element	1000 W
Top heating element	800 W
Grill heating element	1500 W

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.
WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.
WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Burner Specifications		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,^{333}	m³/h	0,^{333}	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

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

INSTALLATION OF YOUR OVEN

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

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

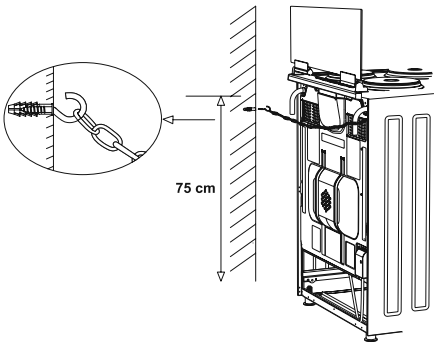
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

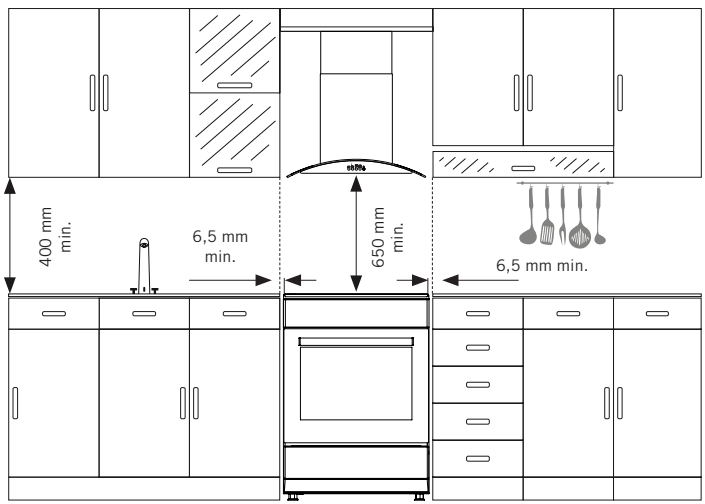
Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

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

CHAIN LASHING ILLUSTRATION



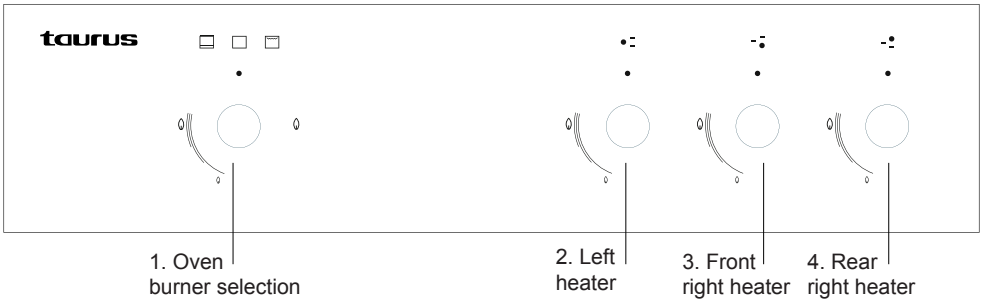


Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using thechain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

CONTROL PANEL

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



USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

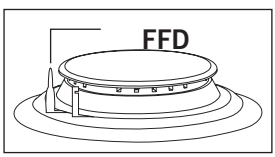
To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

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

Using Cooker Section

Using gas burners



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

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.
3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed Fully open Half open
5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

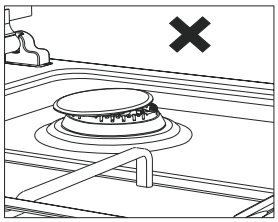


Figure 16

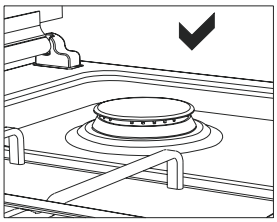


Figure 17

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

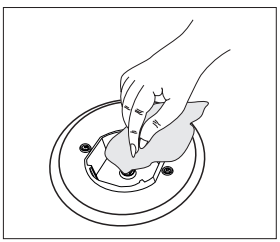


Figure 18

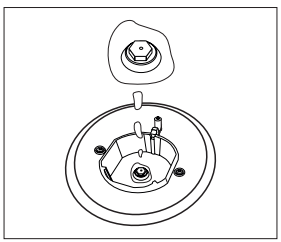


Figure 19

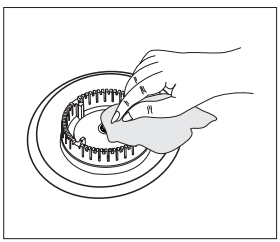


Figure 20

Installation Of The Oven Door

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

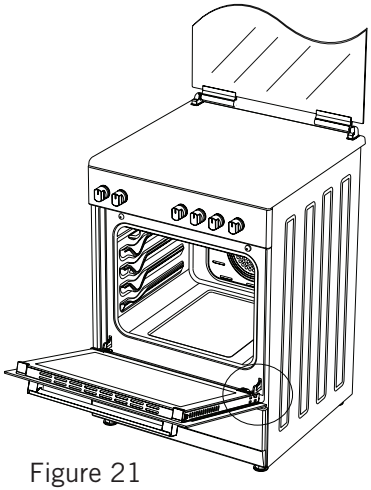


Figure 21

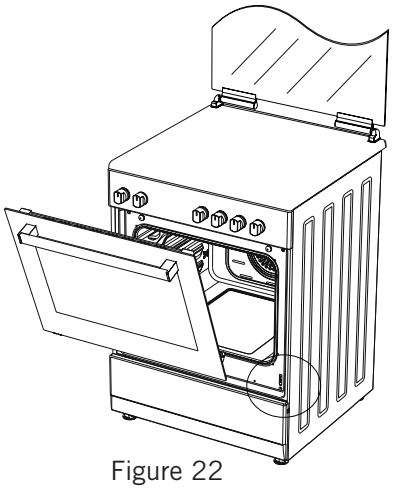


Figure 22

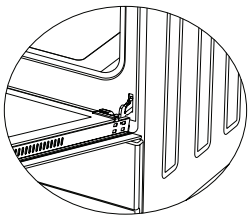


Figure 21.1

Completely open the oven door by pulling it to your-self. After wards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock up-wards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1.**

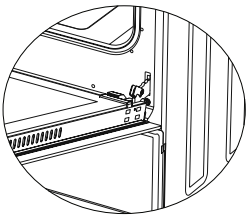


Figure 21.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

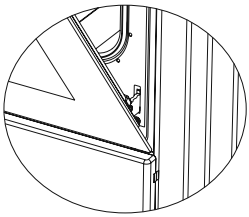


Figure 22.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1.**

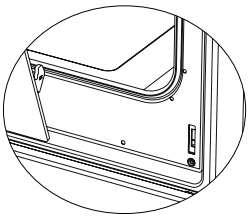


Figure 22.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass
Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

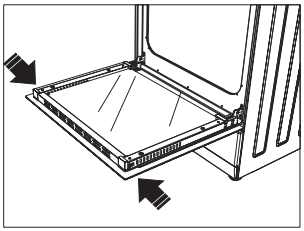


Figure 23

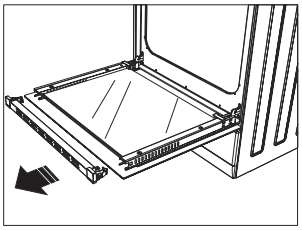


Figure 24

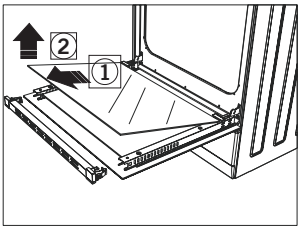
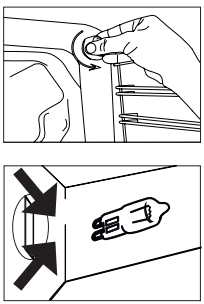


Figure 25

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

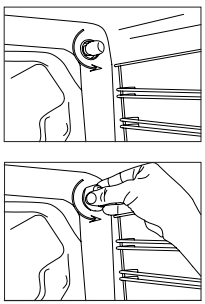
Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

Figure 27

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

Figure 28

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

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

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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

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

HANDLING RULES

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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

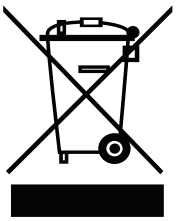
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

PACKAGE INFORMATION

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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

PT (Traduzido das instruções originais)

CIG3FIXMG
CIG3FWHMG

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

Portanto, sugerimos que antes de usar o produto leia o manual do utilizador com atenção e que o mantenha permanentemente à sua disposição.

Nota: Este manual do utilizador está preparado para mais do que um modelo. Algumas das funções especificadas no manual podem não estar disponíveis no seu aparelho.

Todos os nossos aparelhos são apenas para uso doméstico, não para uso comercial.

Os produtos marcados com (*) são opcionais.

"ESTE APARELHO DEVE SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO APENAS NUM ESPAÇO VENTILADO. LER AS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO"

"Em conformidade com a regulamentação REEE."

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES
1. A instalação e reparação devem ser sempre realizadas por **"ASSISTÊNCIA AUTORIZADA"**. O fabricante não será responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
2. Deve ler cuidadosamente estas instruções de funcionamento. Apenas desta forma pode usar o aparelho em segurança e de forma correta.
3. O forno deverá ser usado de acordo com as instruções de funcionamento.
4. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos e os animais quando estiver a utilizar.
5. ADVERTÊNCIA: As partes acessíveis podem ficar quentes enquanto usar o grelhador. Manter afastado de crianças.
6. ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio; não armazenar os materiais sobre a superfície de cozedura.
7. ADVERTÊNCIA: O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento.
8. As condições de montagem deste dispositivo são especificadas na etiqueta. (Ou na chapa de dados)
9. As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador é usado. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
10. ADVERTÊNCIA: Este aparelho é destinado para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
11. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
12. Assegurar que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos dentro do forno.
13. NUNCA tentar apagar o fogo com água. Desligar apenas o circuito do dispositivo e cobrir a chama com uma cobertura ou uma manta corta-fogo.
14. Crianças menores de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, se não puderem ser vigiadas continuamente.
15. Deve ser evitado tocar nos elementos de aquecimento.
16. CUIDADO: O processo de cozedura deve ser vigiado. O processo de cozedura deve ser sempre vigiado.
17. Este dispositivo pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com problemas físicos, auditivos ou mentais ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento; desde que o controlo seja assegurado ou seja fornecida informação em relação aos perigos.
18. Este dispositivo foi concebido apenas para uso doméstico.
19. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza ou manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas por adultos.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

20. Manter o aparelho e o respetivo cabo de alimentação afastado das crianças com menos de 8 anos.
21. Colocar as cortinas, tules, papel ou qualquer material inflamável (comburente) longe do aparelho antes de começar a usar o aparelho. Não colocar materiais comburentes ou inflamáveis sobre ou no interior do aparelho.
22. Manter os canais de ventilação abertos.
23. O aparelho não é adequado para usar com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
24. Não aquecer latas fechadas e frascos de vidro. A pressão pode levar os frascos a explodir.
25. A pega do forno não é um secador de toalhas. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.
26. Não colocar os tabuleiros do forno, placas ou folhas de alumínio diretamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
27. Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.
28. Não usar o produto em estados como sob influência de medicamentos e/ou de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.
29. Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool irá evaporar a temperaturas elevadas e pode incendiar-se provocando um incêndio, se entrar em contacto com superfícies quentes.
30. Após cada utilização, verificar se a unidade está desligada.
31. Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar danos visíveis, não utilizar o aparelho.
32. Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para desligar, segurar sempre pela ficha.
33. Não usar o aparelho com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
34. Colocar o papel vegetal junto com o alimento num forno pré-aquecido, colocando-o dentro de uma panela ou num acessório de forno (tabuleiro, grelha de arame, etc.).
35. Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
36. É importante colocar a grelha de arame e bandeja corretamente nas prateleiras de arame e/ou colocar corretamente o tabuleiro na prateleira. Colocar a grelha ou o tabuleiro entre duas guias e verificar se está equilibrada antes de colocar alimentos sobre ela.
37. Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover as partes excedentes do papel vegetal que ficar pendurado do acessório ou recipiente.
38. Nunca o usar em temperaturas do forno mais elevadas do que a temperatura máxima de uso indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal na base do forno.
39. Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode fazer com que o forno se vire ou as dobradiças da porta fiquem danificadas.
40. Os materiais de embalagem são perigosos para as crianças. Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.
41. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro, pois os arranhões que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem provocar a quebra do vidro.
42. Não colocar o aparelho numa superfície coberta com carpetes. As partes elétricas sobreaquecem, já que não haverá ventilação a partir de baixo. Isto provocará avaria do aparelho.
43. Não bater em superfícies de vidro de placas de vitrocerâmica com um metal duro, a resistência pode ficar danificada. Isso pode provocar um choque elétrico.
44. O utilizador não deve tratar do forno por si mesmo.
45. O uso deve ser cuidadoso ao limpar queimadores a gás. Pode causar danos pessoais.
46. O alimento pode entornar quando o pé de forno é desmontado ou partido, ter cuidado. Pode causar danos pessoais.
47. Durante a utilização as superfícies interior e exterior do forno ficam quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar o vapor quente que sai do interior. Há risco de queimadura.
48. A tampa superior do forno pode ser fechada por um motivo, que não seja poder tropeçar nas panelas. Recuar para evitar que os alimentos quentes lhe caiam em cima. Há risco de queimadura.
49. Não colocar objetos pesados quando a porta do forno estiver aberta, risco de queda.
50. O utilizador não deve deslocar a resistência durante a limpeza. Isso pode provocar um choque elétrico.
51. Não retirar os interruptores de ignição do aparelho. Caso contrário, pode haver acesso a cabos elétricos ao vivo. Isso pode provocar um choque elétrico.
52. A alimentação do forno pode ser desligada durante qualquer trabalho de construção em casa. Depois de concluir o trabalho, deve ser a assistência autorizada a ligar de novo o forno.
53. Não colocar utensílios de metal, como faca, garfo, colher sobre a superfície do aparelho, pois ficarão quentes.
54. Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.
55. Desligar o aparelho antes de retirar as proteções. Depois de limpar, instalar as proteções de acordo com

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

as instruções.
56. O ponto de fixação do cabo deverá ser protegido.
57. ADVERTÊNCIA: Não usar o forno e queimadores do grelhador ao mesmo tempo.
58. Não deve cozinhar os alimentos diretamente sobre o tabuleiro/grelha. Deve colocar os alimentos dentro ou sobre ferramentas adequadas antes os pôr no forno.
59. Superfície quente, deixar arrefecer antes de fechar a tampa.

Segurança elétrica
1. Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível, em conformidade com os valores especificados no quadro de especificações técnicas.
2. Pedir a um eletricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não será responsável pelos danos que serão incorridos devido ao uso do produto sem ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
3. Os interruptores do disjuntor do forno devem ser colocados de forma que o utilizador final os possa alcançar quando o forno estiver instalado.
4. O cabo de alimentação (o cabo com ficha) não deve entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.
5. Se o cabo de alimentação (o cabo com ficha) estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou por pessoal igualmente qualificado para evitar uma situação perigosa.
6. Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Há um risco de eletrocução.
7. ADVERTÊNCIA: Para evitar choque elétrico, verificar se o circuito do dispositivo está aberto antes de trocar a lâmpada.
8. ADVERTÊNCIA: Desligar todas as ligações do circuito de alimentação antes de aceder aos terminais.
9. ADVERTÊNCIA: Se a s8uperfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar risco de choque elétrico.
10. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão que não sejam o cabo original.
11. Assegurar que não há líquido ou humidade na tomada onde a ficha do produto for instalada.
12. A superfície traseira do forno também aquece quando o forno está a funcionar. As ligações elétricas não devem tocar na superfície traseira, caso contrário as ligações podem ficar danificadas.
13. Não apertar os cabos de ligação à porta do forno e não os colocar sobre superfícies quentes. Se o cabo se derreter, isto pode causar curto-circuito no forno e até um incêndio.
14. Desligar a unidade da ficha durante a instalação, manutenção, limpeza e reparação.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência ou uma pessoa igualmente qualificada de modo a evitar alguma situação perigosa.
16. Assegurar que a ficha está firmemente inserida na tomada de parede para evitar faíscas.
17. Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho, caso contrário poderá ocorrer choque elétrico.
18. É necessária um interruptor unipolar capaz de desligar a fonte de alimentação para a instalação. O desligamento da fonte de alimentação deve ser fornecido com um interruptor ou um fusível integrado instalado na fonte de alimentação fixa de acordo com o código do edifício.
19. O aparelho está equipado com um cabo de fio **tipo "Y"**.
20. As ligações fixas devem ser ligadas a uma fonte de alimentação que permita desligamento unipolar. Para aparelhos com categoria de sobretensão abaixo de III, o dispositivo de desligamento deve ser ligado à fonte de alimentação fixa de acordo com o código de fiação.

Segurança do gás
1. Este aparelho não está ligado a dispositivos de exaustão de produtos de combustão. Este aparelho deve ser ligado e instalado de acordo com os regulamentos de instalação em vigor. Devem ser consideradas condições referentes à ventilação.
2. Quando um aparelho de cozinhar a gás é utilizado; são gerados produtos de humidade, calor e combustão na divisão. Antes de mais nada, assegurar que a cozinha é bem ventilada quando o aparelho funcionar e manter as aberturas de ventilação natural ou instalar um equipamento de ventilação mecânica.
3. Depois de usar o aparelho intensamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária ventilação adicional. Por exemplo, abrir uma janela ou ajustar uma velocidade superior para a ventilação mecânica, se houver.
4. Este aparelho deve ser usado apenas em locais bem ventilados de acordo com as normas vigentes. Deve ler este manual antes de instalar ou usar este produto.
5. Antes de posicionar o aparelho, assegurar que as condições de rede locais (tipo de gás e pressão do gás) cumpre os requisitos do aparelho.
6. O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não estiver ligado após 15 segundos, parar o mecanismo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

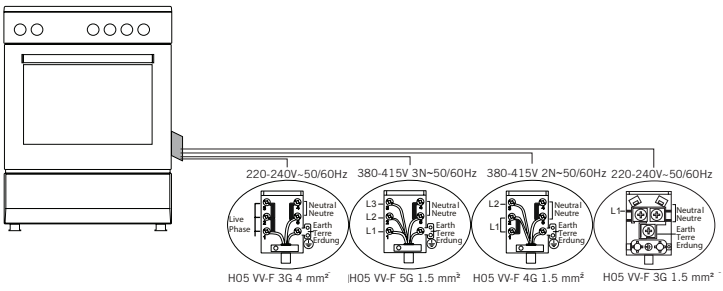
7. Todos os tipos de operações a serem realizadas na instalação de gás devem ser realizados por pessoas autorizadas e competentes.
8. Este aparelho está ajustado para gás natural (GN). Se precisar de usar o seu produto com um tipo de gás diferente, terá que solicitar a assistência autorizada para a conversão.
9. Para funcionamento adequado, o exaustor, o tubo de gás e o grampo devem ser substituídos periodicamente de acordo com as recomendações do fabricante e quando necessário.
10. O gás deve queimar bem em produtos gasosos. O gás bem queimado pode ser entendido a partir da chama azul e da queima contínua. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal.
11. Peça ao seu fornecedor de gás local os números de telefone para emergências relacionadas com o gás e as medidas a serem tomadas quando for detetado odor a gás.

O que fazer quando for detetado odor a gás
1. Não usar chama livre e não fumar.
2. Não ligar nenhum interruptor elétric. (Por exemplo: interruptor da lâmpada ou campainha)
3. Não usar telefone ou telemóvel.
4. Abrir as portas e janelas.
5. Fechar todas as válvulas dos aparelhos que utilizam gás e os contadores de gás.
6. Chamar os bombeiros de um telefone fora de casa.
7. Verificar todas as mangueiras e as suas ligações contra fugas. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa e avisar os seus vizinhos.
8. Não entrar na casa até que as autoridades clarifiquem se é seguro.

Utilização prevista
1. Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é permitido o uso comercial do aparelho.
2. Este aparelho apenas deve ser usado para fins culinários. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
3. Este aparelho não deve ser utilizado para aquecer placas sob o grelhador, secar roupa ou toalhas pendurando-as na pega ou para fins de aquecimento.
4. O fabricante não assumes responsabilidades por qualquer dano devido a uso indevido ou inadequado.
5. Parte do forno da unidade pode ser usada para descongelar, assar, fritar e grelhar alimentos.
6. A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período para o qual as peças de reposição necessárias para o funcionamento deste produto são fornecidas pelo fabricante, conforme definido.

Ligação Elétrica
1. O seu forno necessita de 16 ou 32 amperes de acordo com a potência do aparelho. Se necessário, é recomendada a instalação por um eletricista qualificado.
2. O seu forno está ajustado de acordo com a alimentação elétrica de 220-240V CA/380-415V CA 50/60Hz. Se as redes forem diferentes deste valor especificado, entrar em contacto com a assistência autorizada.
3. A ligação elétrica do forno só deve ser feita pelas tomadas com sistema de terra instalado em conformidade com os regulamentos. Se não houver nenhuma tomada adequada com o sistema de terra no local onde o forno vai ser colocado, contactar imediatamente um eletricista qualificado. O fabricante nunca será responsável pelos danos que surgirão devido às tomadas ligadas ao aparelho sem sistema de ligação à terra. Se as extremidades do cabo de ligação elétrica forem abertas, de acordo com o tipo de aparelho, fazer um interruptor adequado instalado na rede elétrica na qual todas as extremidades possam ser desligadas em caso de ligação/desligamento de/para a rede elétrica.
4. Se o seu cabo de alimentação elétrica estiver com defeito, deve ser substituído pela assistência autorizada ou eletricistas qualificados para evitar perigos.
5. O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
6. Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.

Esquema de ligação elétrica



Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Ligação Do Gás

ADVERTÊNCIA: Antes de iniciar qualquer trabalho relacionado com a instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Risco de explosão.

Deve ligar o seu forno numa atmosfera seca.

1. Encaixe o grampo para a mangueira. Empurrar uma das mangueiras até chegar ao final do tubo.

2. Para o controlo de estanquidade; assegurar que os botões no painel de controlo estão fechados, mas a garrafa de gás está aberta. Aplicar algumas bolhas de sabão na ligação. Se houver fuga de gás, haverá espuma na área ensaboada.

3. O forno deve ser usado em local bem ventilado e deve ser instalado sobre piso plano.

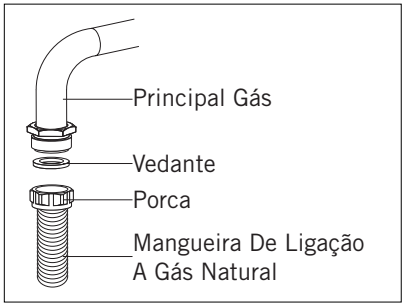
4. Voltar a inspecionar a ligação do gás.

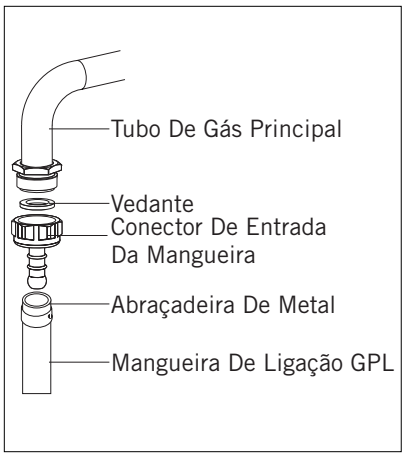
5. Quando colocar o forno no local, assegurar que está ao nível do contador. Colocá-lo ao nível do contador, ajustando os pés, se necessário.

6. Não fazer passar por áreas aquecidas as mangueira de gás e o cabo elétrico do seu forno, especialmente pela parte de trás do forno. Não deslocar o forno de gás ligado. Uma vez que ao forçar pode soltar a mangueira, podendo ocorrer fuga de gás.

7. Deve usar mangueira flexível para a ligação do gás.

Para ligação de GPL;





Para ligação GPL (garrafa), colocar abraçadeira de metal na mangueira proveniente da garrafa de GPL. Colocar uma ponta da mangueira no conector de entrada da mangueira por trás do aparelho empurrando a extremidade depois de aquecer a mangueira em água a ferver. Depois, trazer a abraçadeira para o fim da seção na mangueira e apertá-la com chave de fendas. O vedante e o conector de entrada da mangueira, requeridos para a ligação, são mostrados na imagem abaixo.

NOTA: O regulador a ser colocado na garrafa de GPL deve ter a caraterística de 300 mmSS.

Para ligação de gás natural;

AVISO: A ligação de gás natural deve ser feita por serviço autorizado. Para a ligação de gás natural, colocar vedante na porca na ponta da mangueira de ligação de gás natural. Para instalar a mangueira no tubo de gás principal, rodar a porca. Completar a ligação fazendo o teste de fuga de gás.

Mangueira de gás

Ligue o aparelho à torneira da canalização de gás pelo caminho mais curto possível e de um modo que garanta que não ocorrerá qualquer fuga.

Para efetuar uma verificação de aperto e vedação de segurança, certifiquese de que os botões no painel de controlo estão fechados e a botija de gás está aberta.

AVISO: Ao efetuar uma verificação de fuga de gás, nunca utilize qualquer espécie de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância combustível semelhante.

Aplique espuma de sabão nos pontos de ligação. Se existir qualquer tipo de fuga ocorrerá a formação de bolhas.

Ao inserir o aparelho no local, assegurese de que ele está ao mesmo nível da bancada. Se necessário, ajuste as pernas de forma a nivelar com a bancada.

Use o aparelho numa superfície nivelada e num ambiente bem ventilado.

ADVERTÊNCIA: Antes de instalar o aparelho, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão) estão de acordo com as definições do produto.

Operação de troca de bicos

1. Deve usar chave com cabeça especial para retirar e instalar os bicos. (figura 3)

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

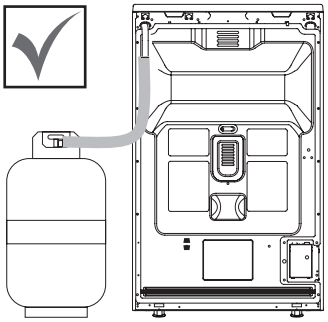


Figura 1

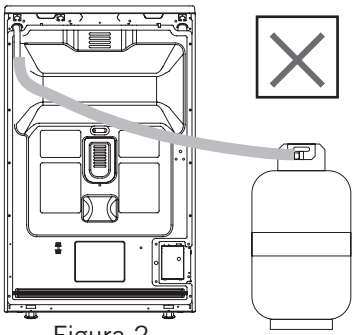


Figura 2

2. Deve retirar o bico (figura 4) do queimador com chave de bicos especial e instalar o novo bico. (figura 5)

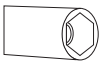


Figura 3

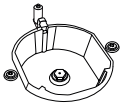


Figura 4

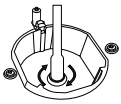


Figura 5

Ventilação do espaço
O ar necessário para queimar é recebido a partir do ar existente no espaço e os gases libertados são diretamente libertados para o espaço. Para um funcionamento seguro do seu produto, é condição essencial uma boa ventilação do espaço. Se não for para ser utilizada uma janela para ventilação do espaço, deve ser instalada ventilação adicional. No entanto, se o espaço tiver uma porta a abrir para o exterior, não são necessários orifícios de ventilação.

Dimensão do espaço	Abertura de ventilação
Inferior a 5 m^3	min. 100 cm^2
Entre 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Superior a 10 m^3	não é necessário
Em cave ou adega	min. 65 cm^2

Definição da taxa de fluxo de gás reduzida para as torneiras de fogão
1. Acender o queimador que deve ser ajustado e rodar o botão para a posição reduzida.
2. Retirar o botão da torneira de gás.
3. Usar uma chave de fenda de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste da taxa de fluxo. Para GPL (butano-propano) rodar o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deve rodar uma vez o parafuso no sentido anti-horário.
"O comprimento normal de uma chama reta na posição reduzida deve ser de 6-7 mm."
4. Se a chama estiver mais alta que a posição desejada, rodar o parafuso no sentido horário. Se estiver mais baixa, rodar no sentido anti-horário.
5. Para o último controlo, levar o queimador para as posições de chama alta e reduzida e verificar se a chama se mantém ou se apaga.
Dependendo do tipo de torneira usada no seu aparelho, a posição do parafuso de ajuste pode variar.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Para ajustar o seu forno para o tipo de gás, fazer o ajuste para a chama reduzida cuidadosamente rodando com uma chave de fenda pequena, como mostrado abaixo, no parafuso no meio das torneiras de gás, bem como trocar os bicos. (figura 6 e 7)

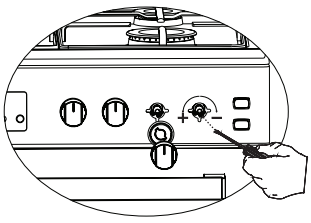


Figura 6

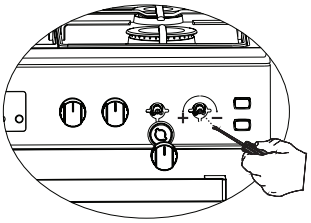


Figura 7

Desmontagem do fundo do forno a gás e queimador superior e Instalação do injetor
Desmontagem do queimador superior:
Remova o parafuso com uma chave de fendas, conforme se mostra na figura 8. Puxeo queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 9. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 10. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 8

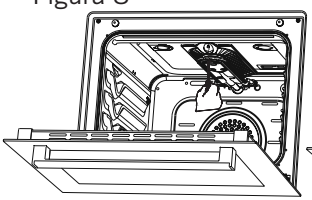


Figura 9

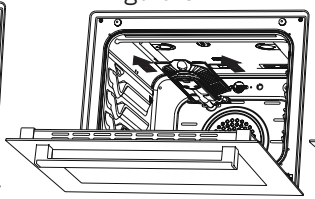
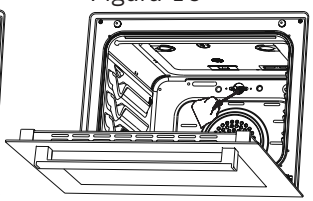


Figura 10



Desmontagem do queimador inferior
A tampa do queimador inferior é fixada com 2 parafusos; remova-os, conforme pode ver na figura 11. Puxe a tampa para cima e remova conforme mostra a figura 12. Puxe o queimador para si e remova-o da sua base, como pode ver na figura 13. Usando uma chave tubular, retire o injetor como é mostrado na figura 14. Siga os passos acima na ordem inversa para reinstalar o queimador.

Figura 11

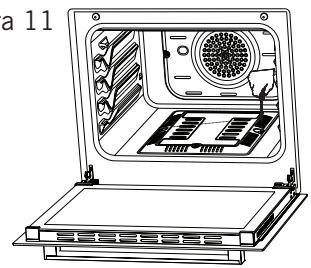


Figura 12

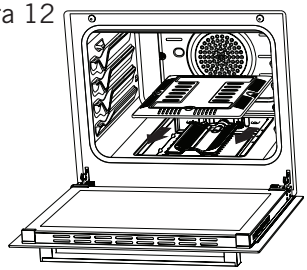


Figura 13

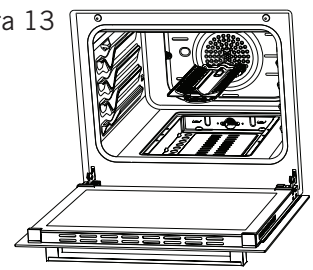
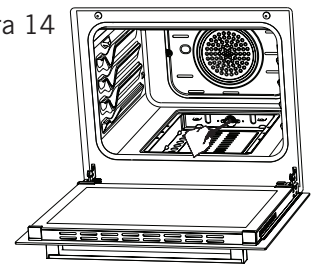
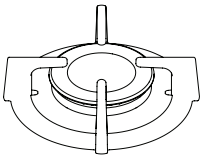


Figura 14

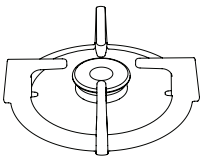


Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

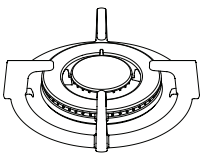
APRESENTAÇÃO DO APARELHO



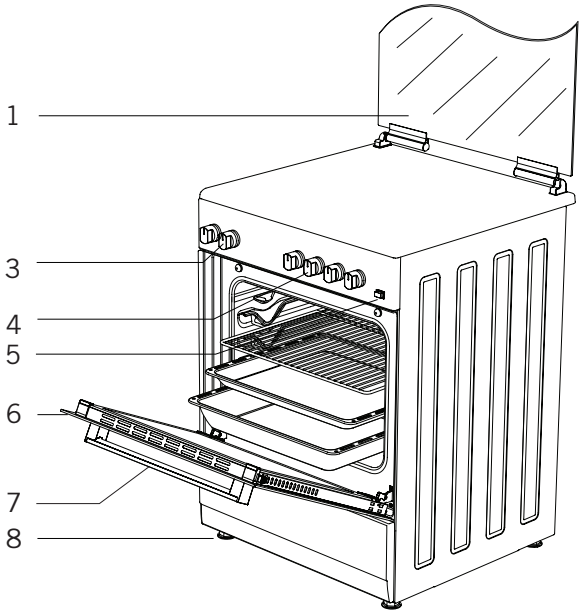
12

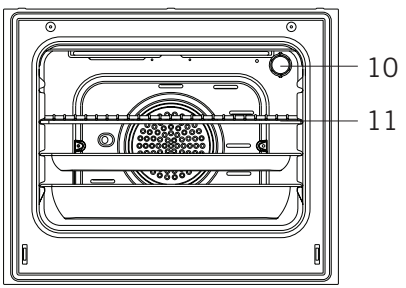


14



15

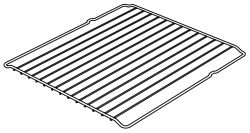




1. Porta em chapa metálica
3. Definição do forno
4. Controlo da secção do fogão Interruptores
5. Isqueiro do botão de pressão
6. Porta
7. Pega
8. Pé de plástico
10. Lâmpada
11. Grelhador
12. Queimador Rápido
14. Queimador auxiliar
15. Queimador WOK *

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Acessórios

	**Grelha de arame** Utilizada para assar ou colocar alimentos que serão assados, gratinados e congelados no rack pretendido.
	**Tabuleiro / Tabuleiro vidro *** Utilizado para produtos de pastelaria (bolachas, biscoitos, etc), alimentos congelados.

Funções Técnicas Do Seu Forno

Especificações	**50x55**
Largura exterior	500 mm
Profundidade exterior	565 mm
Altura exterior	855 mm
Potência da lâmpada	15-25 W
Elemento de aquecimento inferior	1000 W
Elemento de aquecimento superior	800 W
Elemento de aquecimento do grelhador	1500 W
Tensão de alimentação	220-240V AC 50/60 Hz

ADVERTÊNCIA: Deve ser considerada esta tabela para a modificação ser feita pela assistência autorizada. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer problema que surja devido a qualquer modificação defeituosa.
ADVERTÊNCIA: Para aumentar a qualidade do produto, as especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio.
ADVERTÊNCIA: Os valores fornecidos com o aparelho ou dos documentos que a acompanham são leituras de laboratório em conformidade com as respetivas normas. Estes valores podem diferir dependendo das condições de utilização e ambientais.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Queimador Especificações		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gás natural		Gás natural		Gás natural	
Wok Queimador	Injetor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Fluxo de gás	0,333	m³/h	0,^{333}	m³/h	0,^{333}	m³/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Queimador	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fluxo de gás	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Auxiliar Queimador	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Fluxo de gás	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	Injetor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Fluxo de gás	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Queimador Especificações		G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
		GPL		GPL		GPL	
Wok Queimador	Injetor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Fluxo de gás	254	g/h	254	g/h	[2]54	g/h
	Potência	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rápido Queimador	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fluxo de gás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Auxiliar Queimador	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fluxo de gás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grelhador Queimador	Injetor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fluxo de gás	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potência	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Queimador	Injetor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Fluxo de gás	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potência	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

INSTALAÇÃO DO SEU FORNO

Verificar se a instalação elétrica é adequada para colocar o aparelho em condições de funcionamento. Se a instalação elétrica não for adequada, contactar um eletricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias. O fabricante não será responsável por danos caudados por operações realizadas por pessoas não autorizadas.

ADVERTÊNCIA: É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a instalação elétrica.

ADVERTÊNCIA: Devem ser seguidas as regras das normas locais sobre as instalações elétricas durante a instalação do produto.

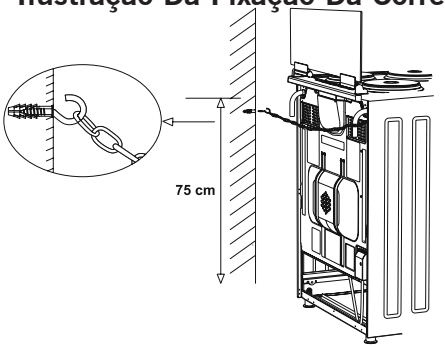
ADVERTÊNCIA: Verificar se há algum dano no dispositivo antes de o instalar. Não instalar o produto se estiver danificado. Produtos danificados causam riscos à sua segurança.

Local correto para instalação e advertências importantes

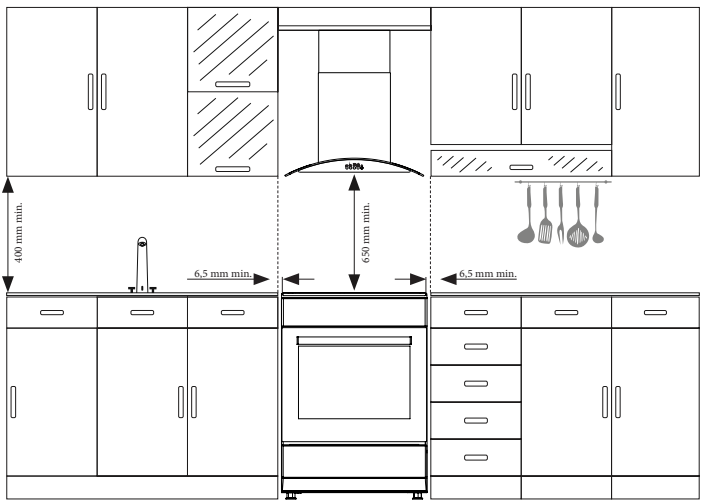
Os pés do aparelho não devem ficar sobre superfícies macias, como tapetes. O piso da cozinha deve ser durável para suportar o peso da unidade e de qualquer outro utensílio de cozinha que possa ser usado no forno. O aparelho deve ser usado com uma folga mínima de 400 mm sobre as superfícies superiores do fogão e a 6,5 mm das superfícies laterais dentro de um móvel de cozinha.

O aparelho é adequado para uso em ambas as paredes laterais, sem qualquer suporte, ou sem ser instalado numa estrutura. Se for instalado um exaustor ou aspirador acima do fogão, seguir as instruções do fabricante para a altura da montagem. (mín. 650 mm)

Ilustração Da Fixação Da Corrente



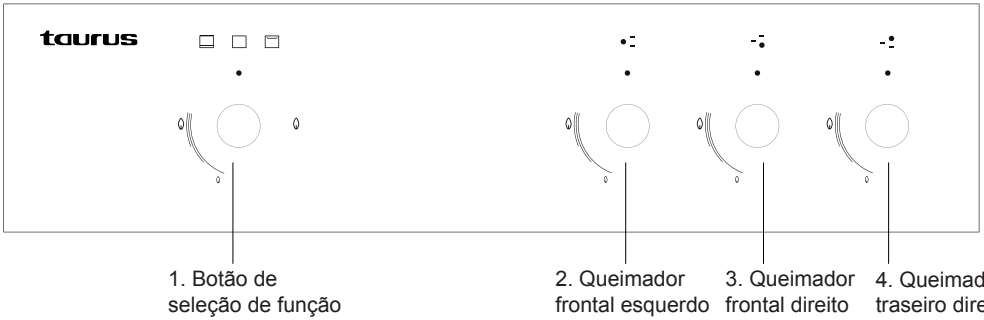
Antes de utilizar o aparelho, a fim de garantir uma utilização segura, certifique-se deque fixou o aparelho à parede usando a corrente e o parafuso em gancho que são fornecidos. Certifique-se de que o gancho é aparafusado à parede de forma segura.



Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

ADVERTÊNCIA: O mobiliário de cozinha perto do aparelho deve ser resistente ao calor.
ADVERTÊNCIA: Não instale o aparelho ao lado de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo aparelho aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.
ADVERTÊNCIA: Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.

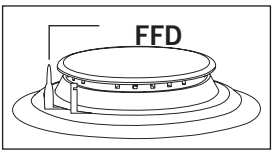
PAINEL DE CONTROLO



ADVERTÊNCIA: O painel de controlo acima é apenas para fins de ilustração. Considerar o painel de controlo no seu dispositivo.

USAR A SECÇÃO DO FORNO
Usar Os Queimadores Do Forno
1. Se seu forno estiver equipado com queimadores que funcionam a gás, deve ser usado o botão apropriado para acender os queimadores. Alguns modelos têm ignição automática a partir do botão; É fácil acender o queimador rodando o botão. Além disso, os queimadores podem ser acesos premindo o botão de ignição ou com um fósforo.
2. Não usar continuamente o acendedor durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar um minuto no mínimo antes de tentar de novo. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.
Usar O Grelhador
1. Quando colocar a grelha na prateleira superior, os alimentos na grelha não devem tocar na grelha.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelhar. Se necessário, pode voltar os alimentos ao contrário.
3. Os alimentos devem estar no centro da grelha para fornecerem um fluxo máximo de ar através do forno.
Ligar o grelhador;
1. Colocar o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, definir a temperatura do grelhador pretendida.
Desligar o grelhador;
Colocar o botão de função na posição desligado.
ADVERTÊNCIA: Manter a porta do forno aberta enquanto estiver a grelhar. (grelhador a gás e elétrico sem termóstato)

Usar A Secção Do Fogão
Usar os queimadores a gás



Dispositivo de segurança de corte de chama (FDD); funciona instantaneamente quando o mecanismo de segurança é ativado devido ao excesso de líquido sobre as placas superiores.
1. As válvulas que controlam os fogões a gás possuem mecanismo de segurança especiais. Para acender o fogão, premir sempre o interruptor para a frente e levá-lo para o símbolo de chama, rodando no sentido anti-horário.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Devem funcionar todos os isqueiros e apenas acender-se o queimador que está a controlar. Manter o interruptor premido até que a ignição seja realizada. Premir o botão do isqueiro e rodar o botão no sentido anti-horário.
2. Não usar continuamente o acendedor durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender, esperar um minuto no mínimo antes de tentar de novo. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.
3. Nos modelos com sistema de segurança de gás, quando a chama do queimador se extingue, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para operar os queimadores com sistema de segurança de gás, deve premir o botão e rodar no sentido anti-horário. Após a ignição, deve esperar cerca de 5 a 10 segundos para ativação dos sistemas de segurança de gás. Se o queimador se apagar por qualquer motivo, fechar a válvula de controlo de gás e aguardar no mínimo um minuto antes de tentar novamente.

4. ● Fechado Totalmente aberto Semi-aberto
5. Antes de usar o seu fogão, assegurar que as tampas dos queimadores estão bem posicionadas. A colocação correta das tampas dos queimadores é mostrada abaixo.

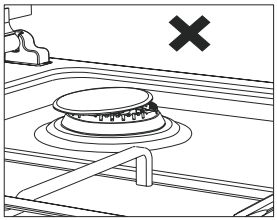


Figura 16

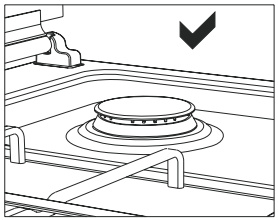


Figura 17

MANUTENÇÃO E LIMPEZA
1. Desligar da tomada a ficha que fornece eletricidade ao forno.
2. Enquanto o forno estiver a funcionar ou pouco depois de começar a funcionar, fica extremamente quente. Deve evitar tocar nos elementos de aquecimento.
3. Nunca limpar a parte interior, o painel, a tampa, os tabuleiros e todas as outras partes do forno com ferramentas como escova dura, malha de limpeza ou faca. Não usar produtos de limpeza ou detergentes abrasivos.
4. Depois de limpar as partes interiores do forno com um pano com sabão, lavá-lo e secá-lo bem com um pano macio.
5. Limpar as superfícies de vidro com substâncias de limpeza de vidro especiais.
6. Não limpar o seu forno com equipamentos de limpeza a vapor.
7. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpar o líquido derramado para fora da tampa. Além disso, antes de fechar a tampa, assegurar que a mesa do fogão está suficientemente fria.
8. Nunca usar agentes inflamáveis como ácido, diluente e gasolina ao limpar o seu forno.
9. Não lavar qualquer peça do seu forno na máquina de lavar loiça.
10. Para limpar a tampa frontal do vidro do forno; Retirar os parafusos de fixação que fixam o manípulo com uma chave de fendas e retirar a porta do forno. Em seguida, limpar e enxaguar bem. Depois de secar, colocar o vidro do forno corretamente e voltar a instalar a pega.

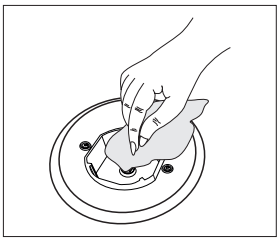


Figura 18

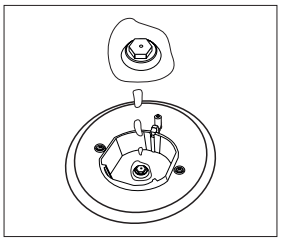


Figura 19

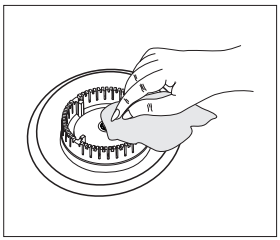


Figura 20

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Montagem Da Porta Do Forno

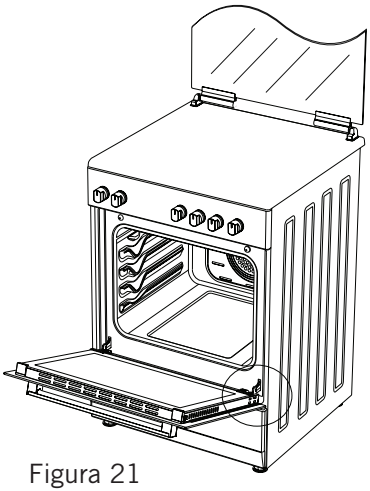


Figura 21

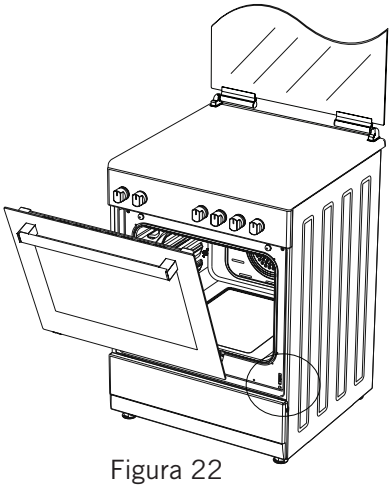


Figura 22

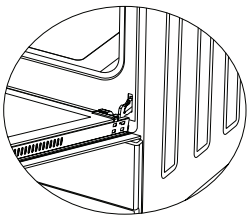


Figura 21.1

Puxe a porta do forno para si e abra a completamente. Em seguida, puxe a fechadura em dobradiça para cima, conforme mostrado na **Figura 21.1,** usando uma chave de fendas e abra a fechadura.

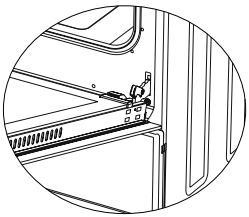


Figura 21.2

Rode a fechadura em dobradiça para o seu ângulo mais amplo, como mostra a **Figura 21.2** Coloque ambas as dobradiças da porta do forno na mesma posição.

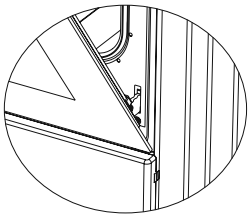


Figura 22.1

Em seguida, feche a porta do forno até que ela assente sobre a fechadura em dobradiça, conforme mostra a **Figura 22.1.**

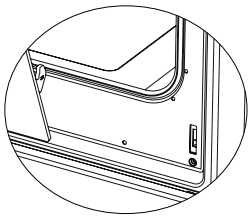


Figura 22.2

Para remover a porta do forno, puxe a porta para cima usando as duas mãos, como mostra a **Figura 22.2** quando a porta atingir uma posição perto da posição fechada.

Para recolocar a porta do forno na posição, siga os passos acima na ordem inversa.

Limpeza E Manutenção Da Porta De Vidro Na Frente Do Forno

Remova o perfil pressionando as patilhas de plástico dos lados esquerdo e direito,como mostra a figura 23 e puxando o perfil para si, como pode ver na figura 24. Em seguida,retire o vidro interior conforme se vê na figura 25. Se necessário, o vidro do meiopode ser removido da mesma forma. Após a conclusão da limpeza e manutenção, voltea montar o vidro e o perfil pela ordem inversa.Certifique-se de que o perfil está devidamente colocado no seu lugar.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

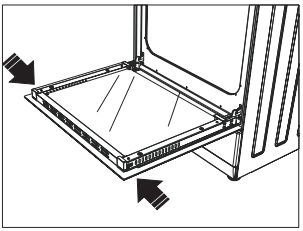


Figura 23

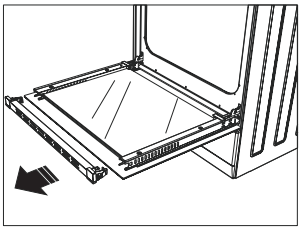


Figura 24

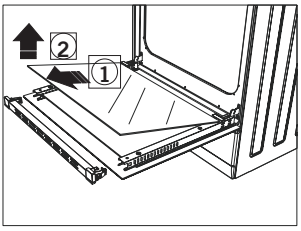
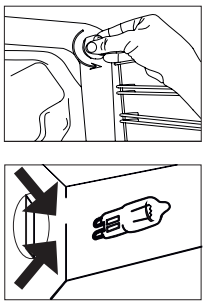


Figura 25

Substituição Da Lâmpada Do Forno

AVISO: Para evitar choques eléctricos, certifique-se que o circuito do aparelho está aberto antes de trocar a lâmpada. (o circuito aberto significa que a energia está desligada)
Primeiro, desligue a alimentação do aparelho e certifique-se que o mesmo está arrefecido.
Remova o vidro de proteção rodando conforme indicado na figura do lado esquerdo. Se tiver dificuldades para o rodar, utilize luvas de plástico para a ajudar na tarefa.
Em seguida, remova a lâmpada rodando, instale a lâmpada nova com as mesmas especificações.
Reinstale a proteção do vidro, ligue o cabo de alimentação do aparelho à tomada elétrica e conclua a substituição. Agora pode utilizar o seu forno.

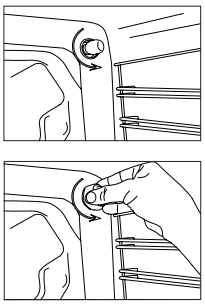
Lâmpada Tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

Figura 27

Lâmpada Tipo E14



220-240 V, AC
15 W

Figura 28

ADVERTÊNCIA: Este produto tem fonte de luz com classe de eficiência energética G.
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
Pode resolver os problemas que pode encontrar no seu produto verificando os seguintes pontos antes de chamar a assistência técnica.

Pontos de verificação
Caso tenha algum problema com o forno, verificar primeiro a tabela abaixo e experimentar as sugestões.

Problema	Causa Possível	O que fazer

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

O forno não funciona.	Fonte de alimentação não disponível.	Verificar a fonte de alimentação.
	Fornecimento de gás não disponível.	Verificar se a válvula principal do gás está aberta.
		Verificar se a mangueira de gás está dobrada ou torcida.
		Assegurar que a mangueira de gás está ligada ao forno.
		Verificar se está a ser usada a válvula adequada do gás.
O forno para durante a cozedura.	A ficha sai da tomada da parede.	Voltar a instalar a ficha na tomada de parede.
Desliga-se durante a cozedura.	Funcionamento contínuo durante muito tempo.	Deixar o forno arrefecer após longos ciclos de cozedura.
	Mais do que uma ficha numa tomada de parede.	Usar apenas uma ficha para cada tomada de parede.
A porta do forno não está a abrir adequadamente.	Resíduos alimentares presos entre a porta e a cavidade interior.	Limpar bem o forno e tentar voltar a abrir a porta.
Isqueiro não está a funcionar.	Extremidades ou corpo das fichas de ignição estão entupidos.	Limpar as extremidades ou o corpo das fichas de ignição dos queimadores a gás.
	Tubos dos queimadores de gás estão entupidos.	Limpar os tubos dos queimadores de gás.
Choque elétrico quando tocar no forno.	Ligação à terra não adequada.	Assegurar que a alimentação está ligada à terra adequadamente.
	Está a ser usada tomada de parede sem ligação à terra.	
Problema	**Causa Possível**	**O que fazer**
Está a pingar água.	Sob certas condições, pode ser gerada água ou vapor, dependendo do alimento a ser cozinhado. Isto não é uma avaria do aparelho.	Deixar o forno arrefecer e, em seguida, secar com um pano da loiça.
Vapor a sair de uma fissura na porta do forno.		
Água existente no interior do forno.		

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Forno não aquece.	Porta do forno está aberta.	Fechar a porta e reiniciar.
	Controlos do forno não estão ajustados corretamente.	Ler a secção referente ao funcionamento do forno e reiniciar o forno.
	Fusível desarmado ou disjuntor desligado.	Substituir o fusível ou reiniciar o disjuntor. Se isto se repetir frequentemente, ligar a um eletricista.
Fum a sair durante o funcionamento.	Quando o forno funcionar pela primeira vez.	Fumo sai dos aquecedores. Isto não é uma avaria. Após 2-3 ciclos já não haverá fumo.
	Alimento no aquecedor.	Deixar o forno arrefecer e limpar resíduos de alimentos do aquecedor.
Quando o forno funciona odor a queimado ou plástico sai.	Estão a ser usados dentro do forno acessórios de plástico ou outros não resistentes ao calor.	A temperaturas elevadas, usar acessórios de vidro adequados.
O forno não cozinha bem.	Porta do forno é aberta. Frequentemente durante a cozedura.	Não abrir frequentemente a porta do forno se o alimento que estiver a cozinhar não precisar de ser rodado. Se abrir a porta frequentemente a temperatura interior cai e consequentemente o resultado da cozedura será influenciado.
A luz interior está fraca ou não funciona.	Objeto estranho que cobre a lâmpada durante a cozedura.	Limpar a superfície interior do forno e verificar novamente.
	A lâmpada pode estar fundida.	Substituir por uma lâmpada com as mesmas especificações.

REGRAS DE MANUSEAMENTO

1. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
2. Realizar a movimentação e transporte na embalagem original.
3. Prestar muita atenção ao aparelho durante o carregamento/descarregamento e manuseio.
4. Assegurar que a embalagem está firmemente fechada durante o manuseio e transporte.
5. Proteger de fatores externos (tais como humidade, água, etc.) que possam danificar a embalagem.
6. Ter cuidado para não danificar o aparelho devido a colisões, choques, quedas, etc. durante o manuseio e transporte e para não o partir ou deformar durante a operação.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

RECOMENDAÇÕES DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Os seguintes detalhes irão ajudar a utilizar o produto ecológica e economicamente.

1. Usar recipientes de cor escura e esmalte que conduzam melhor o calor no forno.

2. Ao cozinhar os seus alimentos, se a receita ou o manual do utilizador indicar que o pré-aquecimento é necessário, pré-aqueça o forno.

3. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.

4. Tentar não cozinhar simultaneamente vários pratos no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame.

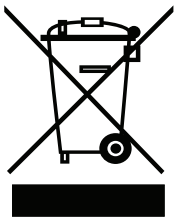
5. Cozinhar vários pratos sucessivamente. O forno não perderá calor.

6. Desligar o forno alguns minutos antes de terminar o tempo de cozedura. Neste caso, não abrir a porta do forno.

7. Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.

ELIMINAÇÃO AMIGA DO AMBIENTE

Elimine a embalagem em condições amigas do ambiente



Este aparelho está etiquetado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos elétricos e eletrónicos usados (Resíduos de Equipamentos Elétricos e eletrónicos REEE). As orientações determinam o enquadramento para a devolução e reciclagem de aparelhos elétricos aplicável em toda a UE.

INFORMAÇÃO SOBRE A EMBALAGEM

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, de acordo com as nossas Normas Ambientais Nacionais. Não elimine os materiais de embalagem junto com o lixo doméstico ou outros. Leve-os aos pontos de recolha de material de embalagem indicados pelas autoridades locais.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

ES
GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: http://taurus-home.com/

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en http://taurus-home.com

EN
WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: http://taurus-home.com/

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at http://taurus-home.com/

FR
GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : http://taurus-home.com/

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur http://taurus-home.com/

DE
GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt.

Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: http://taurus-home.com/

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter http://taurus-home.com/

IT
GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: http://taurus-home.com/

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da http://taurus-home.com/

PT
GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: http://taurus-home.com/

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em http://taurus-home.com/

CA
GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: http://taurus-home.com/

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a http://taurus-home.com

NL
GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: http://taurus-home.com/

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via http://taurus-home.com/

PL
GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: http://taurus-home.com/

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na http://taurus-home.com/

RO
GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: http://taurus-home.com/

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la http://taurus-home.com/

EL
ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: http://taurus-home.com/

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο http://taurus-home.com/

Русский
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: http://taurus-home.com/

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу http://taurus-home.com/

Български
ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство.

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: http://taurus-home.com/

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния http://taurus-home.com/

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة.

لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

http://taurus-home.com (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

http://taurus-home.com

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, Nº 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale Nº 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno Nº 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

Downloaded by: pd-oliana on 07-03-2023 11:29 CET

taurus

www.taurus-home.com

28/01/2022