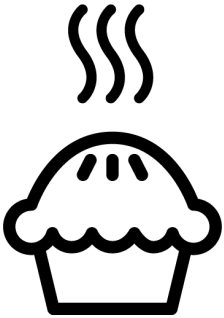
EN
PT

Oven

User Manual

Forno

Manual do utilizador



I6GGKMW

285382206_1/ EN/ PT/ R.AA/ 11.09.26 10:04
7734986478

Welcome!

Dear Customer,
Thank you for choosing the Indesit product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.
Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.
Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:


Hazard that may result in death or injury.


Important information or useful usage tips.


Read the user's manual.


Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Safety While Working with Gas 7
1.5 Transportation Safety 8
1.6 Installation Safety 8
1.7 Safety of Use 10
1.8 Temperature Warnings 11
1.9 Accessory Use 11
1.10 Cooking Safety 11
1.11 Maintenance and Cleaning Safety 13

2 Environmental Instructions 13

2.1 Waste Directive 13
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 13
2.2 Package Information 14
2.3 Recommendations for Energy Saving 14

3 Your product 15

3.1 Product Introduction 15
3.1.1 Cooking unit 15
3.1.2 Hob section 15
3.2 Introduction of the oven control panel 16
3.3 Product Accessories 16
3.4 Use of Product Accessories 17
3.5 Technical Specifications 19

4 Installation 22

4.1 Right place for installation 22
4.2 Electrical connection 25
4.3 Gas connection 25
4.4 Placing the product 28
4.5 Gas Conversion 28

5 First Use 33

5.1 Initial Cleaning 33

6 How to use the hob 33

6.1 General information on hob usage 33
6.2 Operation of the hobs 34

7 Using the Oven 35

7.1 General Information on Using the Oven 35
7.2 Using the Gas Oven 35

8 General Information About Cooking 36

8.1 General Information About Baking in the Oven 36
8.1.1 Pastries and oven food 36
8.1.2 Meat, Fish and Poultry 38
8.1.3 Test foods 38

9 Maintenance and Cleaning 39

9.1 General Cleaning Information 39
9.2 Cleaning Accessories 40
9.3 Cleaning the hob 40
9.4 Cleaning the Control Panel 41
9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 41
9.6 Cleaning the Oven Door 42
9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door 43

10 Troubleshooting 44

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- If there are children in the environment when using the oven, you should use additional accessories that prevent direct contact with the oven door.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water

(such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

⚠ 1.4 Safety While Working with Gas

- CAUTION: The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may

cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

⚠ What to do when you smell gas!
- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

⚠ 1.5 Transportation Safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

⚠ 1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.

- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person.

There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.

- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam.

When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.9 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product Accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high tem-

peratures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.

- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

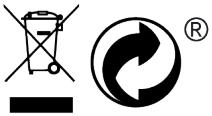
This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regu-

lations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.



Use a pressure cooker to save even more energy and time.

Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

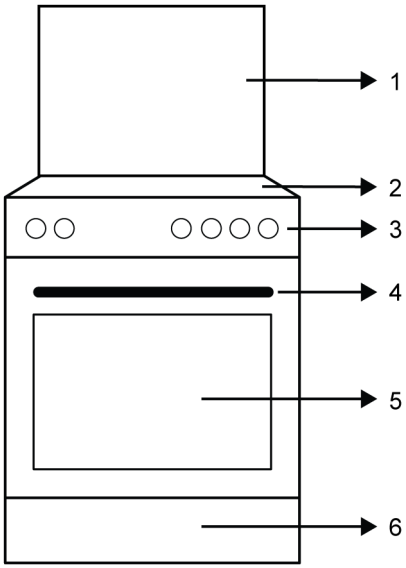
- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

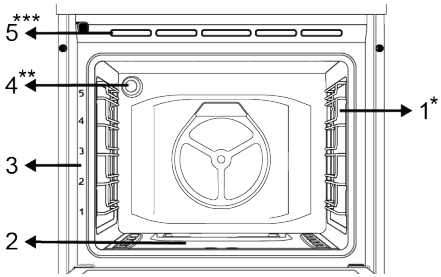
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



1 Top lid
2 Hob section
3 Control panel
4 Handle
5 Door
6 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



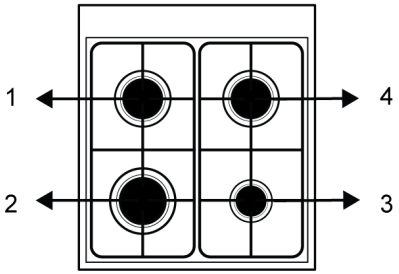
1 Wire shelves *
2 Gas oven burner
3 Shelf positions
4 Lamp **
5 Ventilation holes ***

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

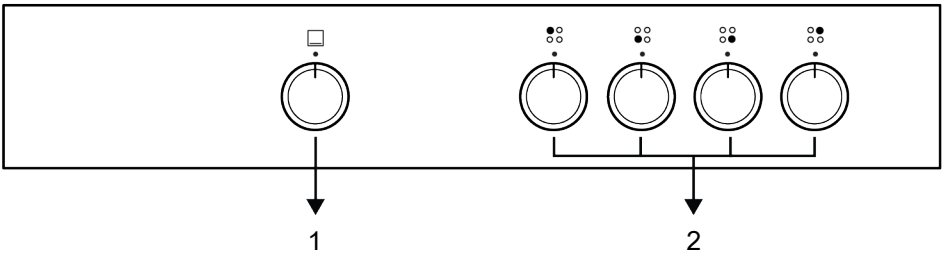
*** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.1.2 Hob section



1 Rear left - Normal burner
2 Front left - Rapid burner
3 Front right - Auxiliary burner
4 Rear right - Normal burner

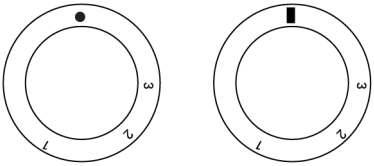
3.2 Introduction of the oven control panel



1 Oven control knob

2 Hob control knobs

Oven control knob



●▮ Off position

1-3 Oven gas levels

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

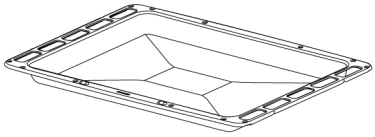
3.3 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

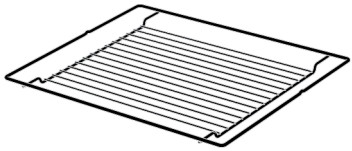
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



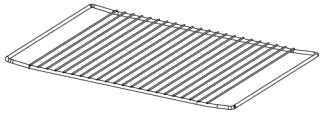
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

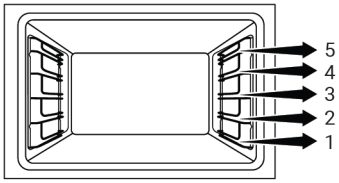


3.4 Use of Product Accessories

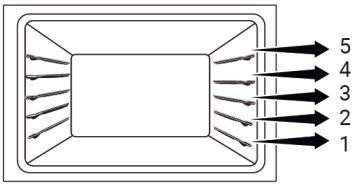
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



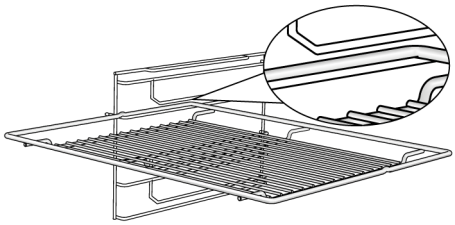
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

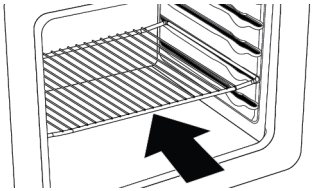
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

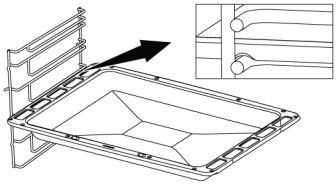
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

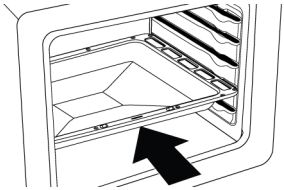
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



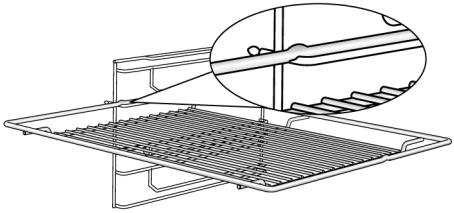
On models without wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



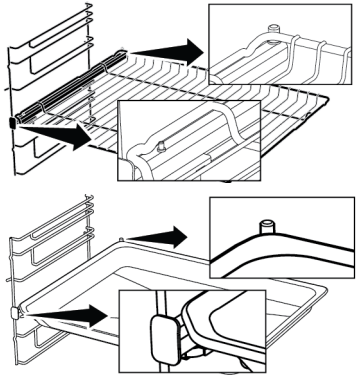
Stopping function of the wire grill - On models with wire shelves

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



3.5 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /600 /600

Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm2
Total gas consumption (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Oven type	Gas oven
Oven gas consumption	2,5 kW (182 g/h – G30)

Cooking zones

Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h – G30)

Gas type / pressure that the product is set:
G20 20 mbar

Category of gas product

Cat II 2H3+

Gas types / pressures to which the product can be converted:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gas oven									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

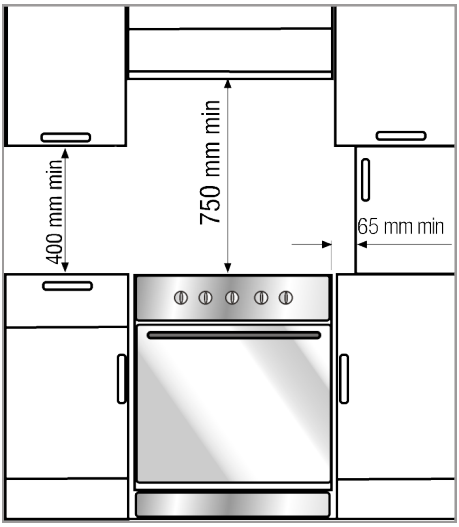
4 Installation

General information

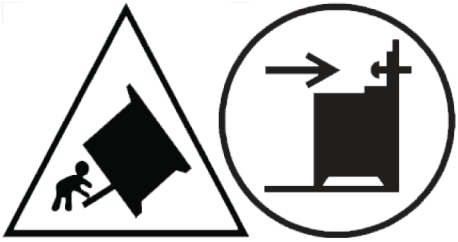
- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



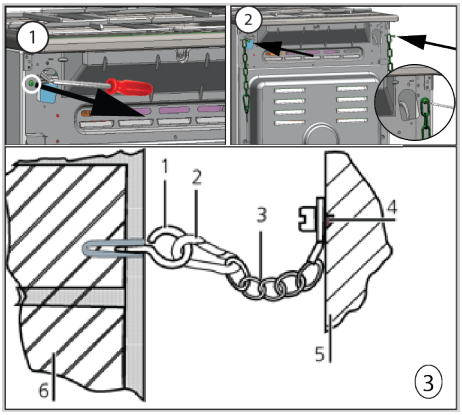
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

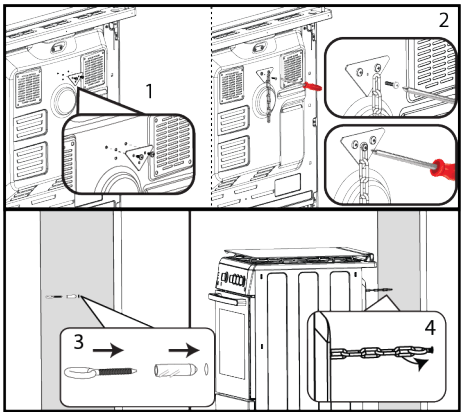


1 Hook
2 Locking mechanism
3 Safety chain
4 Firmly fix chain to product rear
5 Rear of product
6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.

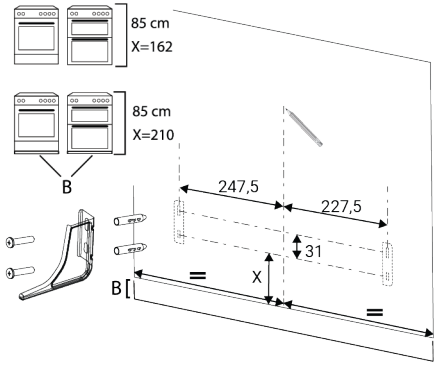


Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

Anti-tip stability device

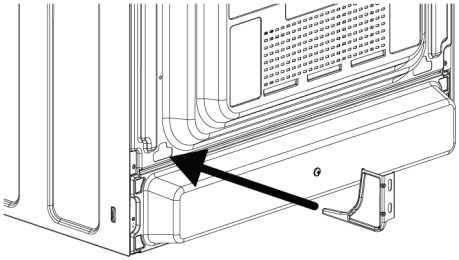
The product should be secured against losing its balance and falling by using the anti-tip stability device supplied with your product.

1. Draw a straight vertical line from the center of the back wall of the area where you will place the product.
2. Using the center as a reference, fix the anti-tip stability device to the wall in exact dimensions according to the dimensions given below.



The oven distance must be taken from closed position of feet. An anti-tip stability device is supplied with the product. You can use this piece on the right or left. The relevant dimensions for both sides are given above. The installation is shown on the left as an example.

3. Place the anti-tip stability device you fixed to the wall into the slot on the back of the product as shown below.



Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

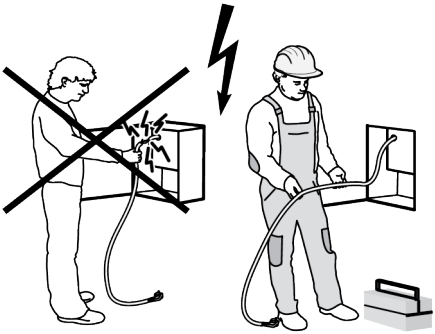
Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

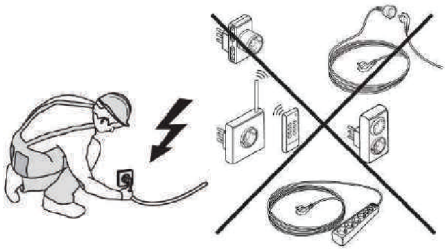
There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m3.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

4.2 Electrical connection





- Disconnect the product from the power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock risk.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.

If your appliance has a cord and plug:
Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

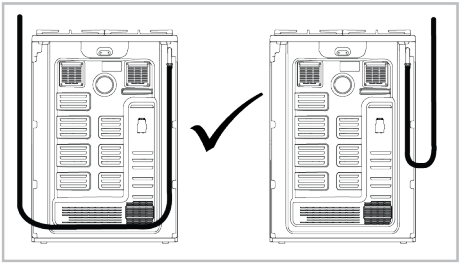
4.3 Gas connection

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.

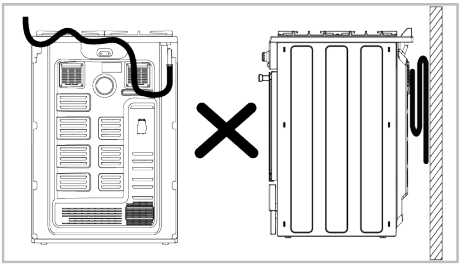
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product.



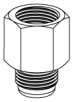
Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

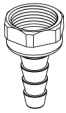
Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

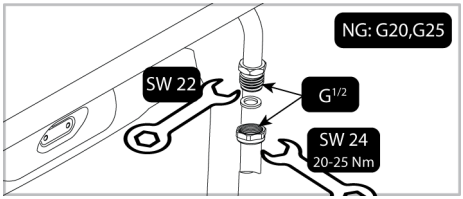


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

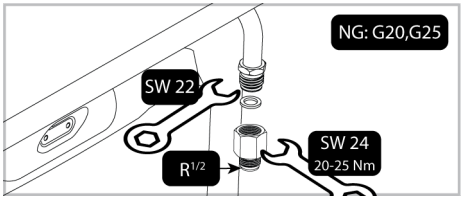
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



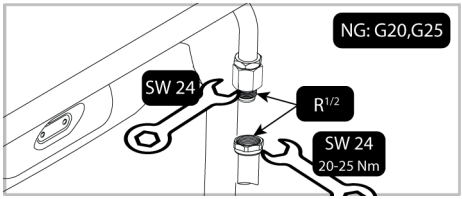
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

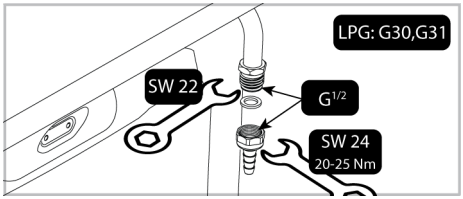
Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

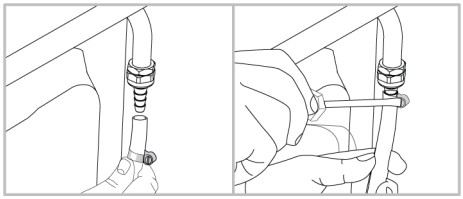
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4.5 Gas Conversion

General information

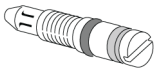
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.

- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/ types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

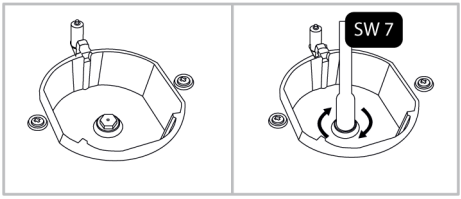


Burner injector:

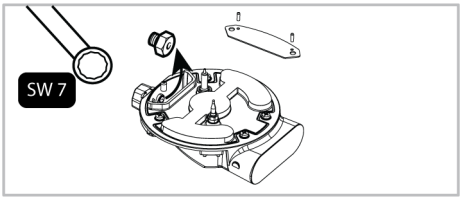


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

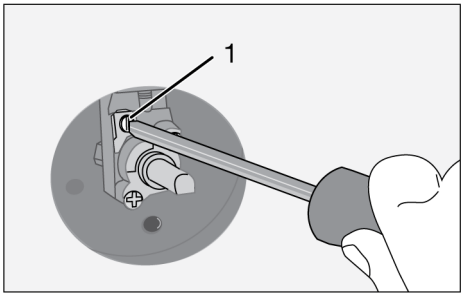
8. You must check for leakage injectors after connection.

Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

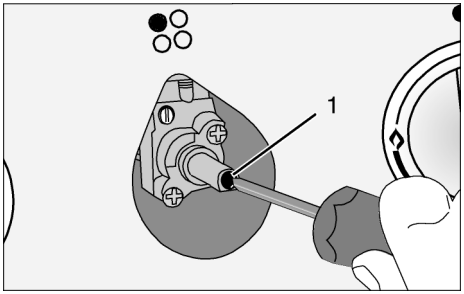
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) 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.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



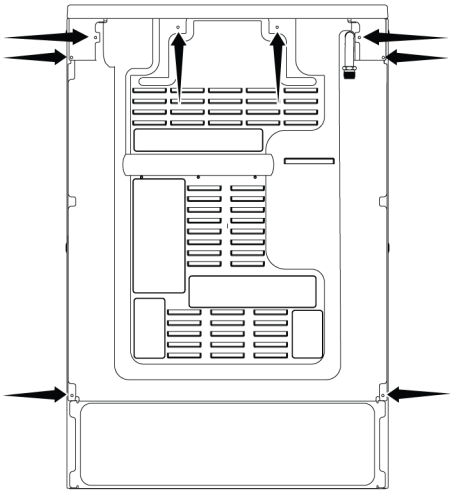
1 Flow rate adjustment screw



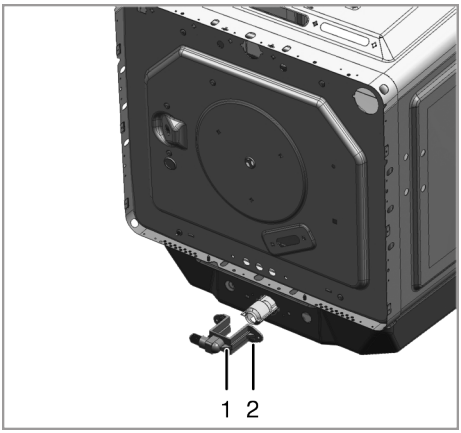
1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the oven

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the screws shown below on the rear wall.



4. Remove the rear wall.
5. Remove the 2 screws (2) located on the injector holder (1).



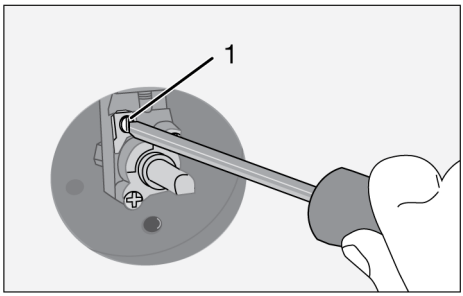
1 Injector holder
2 Screw

6. Remove the injector holder.
7. Remove the injector in the injector holder by turning it counterclockwise.
8. Install the new gas injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

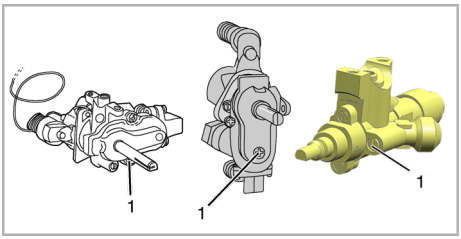


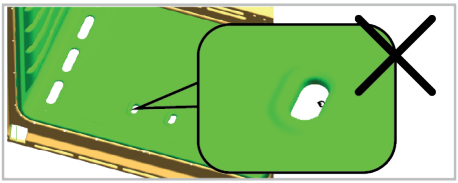
5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw (1) on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

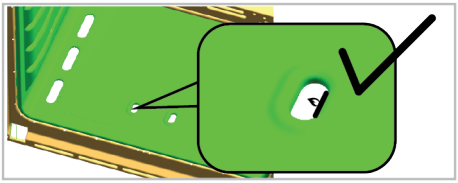
If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

Adjust the fire to the optimum height as in the figure by rotating the screw 1 on the oven gas cock by means of a screwdriver. Rotating clockwise will increase the fire height, and rotating counter-clockwise will decrease the fire height.

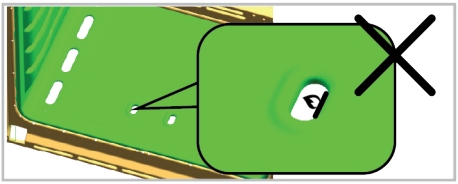




If the fire height is too short,
* The internal temperature of the oven may be too low, therefore the cooking performance may be affected negatively.



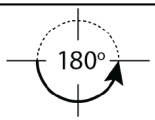
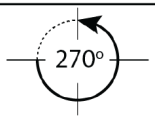
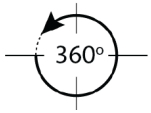
The ideal fire height ensures the best performance.



If the fire height is too high,
* The internal temperature of the oven may be too high, therefore the cooking performance may be affected negatively.

After adjusting the flame height, open and close the oven door for a couple of times and pay attention that the flame of the oven does not go out.

Reinstall the knob after setting the flame length.

Natural gas to Butane/ propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 180° approximately 
Natural gas to Butane/ propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas G20 10 mbar G20 13 mbar
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 270° approximately 
Natural gas to Butane/ propane (LPG)	Butane/propane (LPG) to Natural Gas G2 350 13 mbar
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 360° approximately 

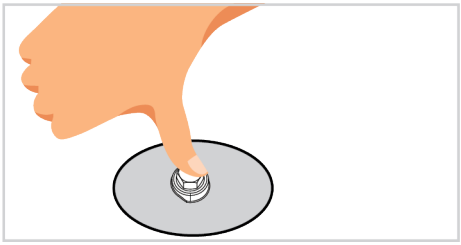
The small fire (idle) adjustment may vary depending on the product, burner and gas type. Make sure that the fire height corresponds to the figure above.

When the adjusted gas type of the product is changed, the label indicating the type of adjusted gas must be changed as well.

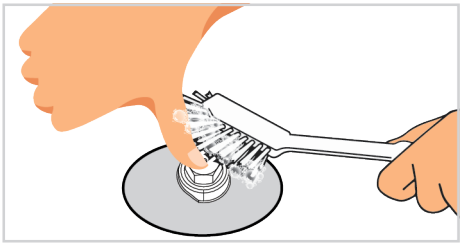
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

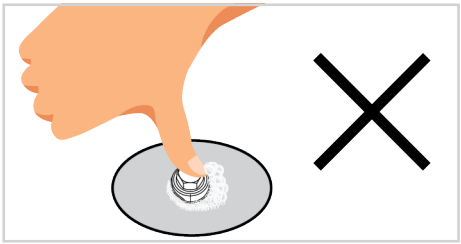
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

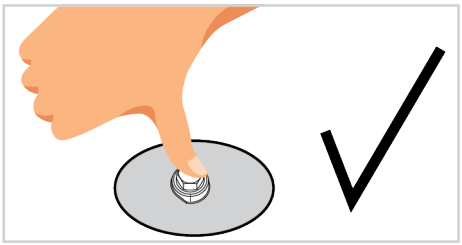


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. Select the highest operating level of the gas oven. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

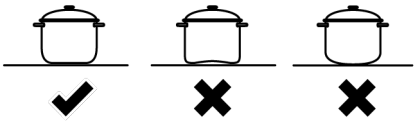
Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

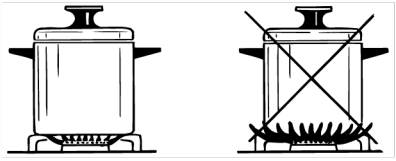
6.1 General information on hob usage

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place

the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



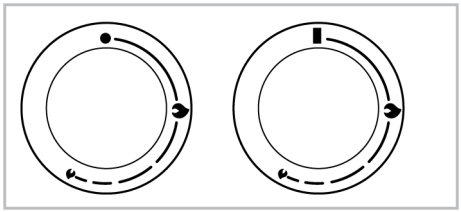
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- Small flame: Lowest gas power
- Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.
When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Igniting the gas burners

✓ Burners are not equipped with automatic ignition. Use a match or a lighter.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. Ignite the burner with a match or a lighter.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. Adjust your desired power level.

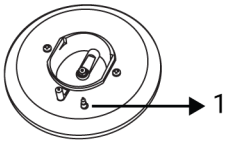
Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

7 Using the Oven

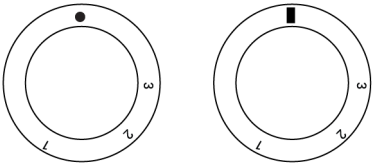
7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

7.2 Using the Gas Oven

Oven control knob



●▮ Off position

1-3 Oven gas levels

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

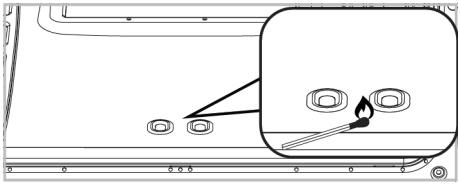
Gas level	1	2	3
Temperature (°C)			

The product has a safety valve. When the flame goes out, the gas supply is automatically cut off. This prevents the accumulation of unburned gas.

Turning on the gas oven

✓ The gas oven is ignited with a gas lighter.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise** to one of the high temperature levels.
3. Ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
   ⇨ Be sure that gas has ignited and flame is present.
5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
6. Select the desired baking power/ gas mark.

Turning off the gas oven

Turn the gas oven control knob to the off (upper) position.

Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.
Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- It is not necessary to use catalytic side walls during cooking. They help to keep the oven clean by absorbing grease. Catalytic side walls should not be cleaned.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	4	1	60 … 70
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	3	1	60 … 70
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	4	1	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	3	1	40 … 50
Cookie	Standard tray *	2	1	15 … 20 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Rich pastry	Standard tray *	3	1	40 … 50
Dough pastry	Standard tray *	3	1	25 … 35
Whole bread	Standard tray *	3	1	35 … 45
Lasagne	Standard tray *	3	1	35 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 … 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Pizza	Standard tray *	3	1	20 … 30

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 3 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	3	2	60 … 90
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	3	2	100 … 150
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	3	2	70 … 90
Turkey (5,5 kg)	Standard tray *	2	2	150 … 200
Fish	Standard tray *	3	2	25 … 40

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 3 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

8.1.3 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	4	1	40 … 50
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	3	1	25 … 35
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 … 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 3 then adjust knob to the set gas level you need to.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire risk and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Cleaning the gas burners

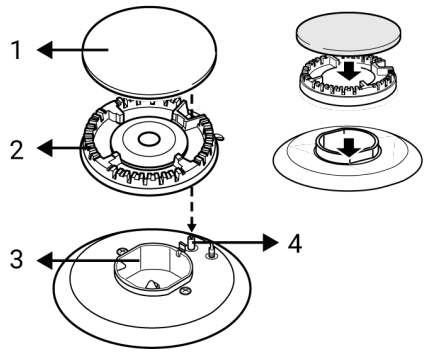
Keep the burners clean to ensure their safe and proper operation throughout their service life.

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.

7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



1 Burner cap
2 Burner head
3 Burner chamber
4 Spark plug (in models with ignition)

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

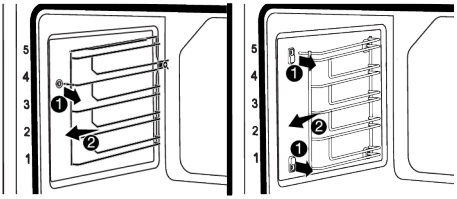
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the “Catalytic surfaces” section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



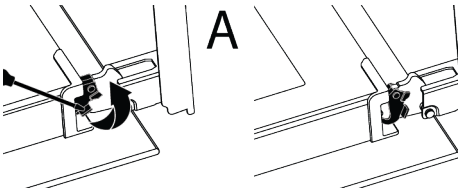
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

9.6 Cleaning the Oven Door

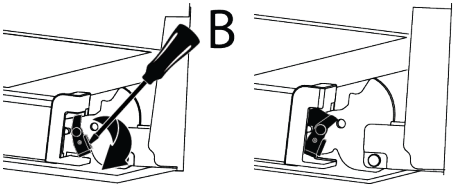
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

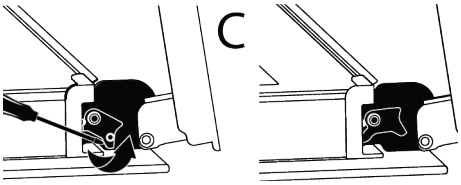
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



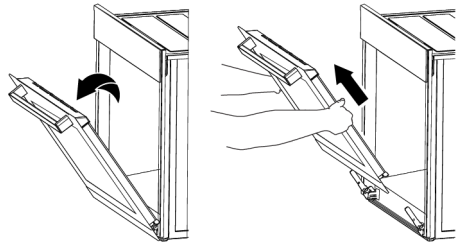
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



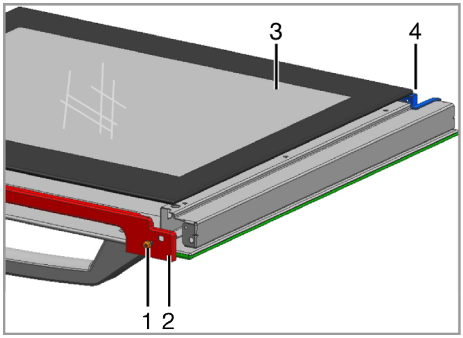
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

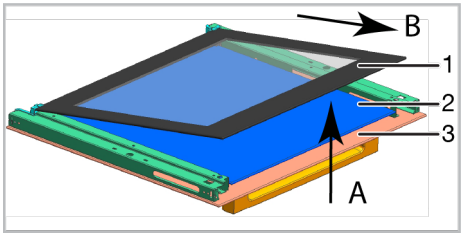
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



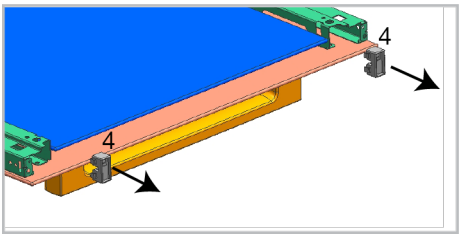
1 Screw
2 Profile
3 Inner glass pane
4 Plastic slot

2. Take out the screw(1) with a screwdriver.



1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel*
3 Outer glass panel
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

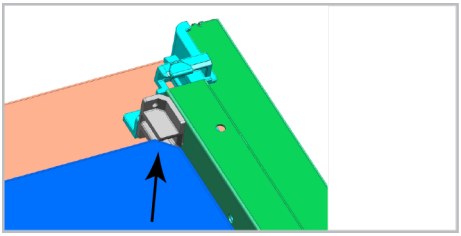
3. As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **"A"** and pull it out in direction **"B"**
4. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.



4 Glass holder connecting element*
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

5. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
6. As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. The product should only be repaired by qualified service personnel.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

Cooking takes too long.

- Gas pressure is low. >>> Increase the gas level.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Bem-vindo!

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Indesit produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

OBSERVAÇÃO Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Índice

1 Instruções de segurança 48

1.1 Uso previsto 48
1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia 48
1.3 Segurança elétrica 50
1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás 51
1.5 Segurança no transporte 53
1.6 Segurança da instalação 53
1.7 Segurança durante a utilização 55
1.8 Advertências da temperatura 56
1.9 Uso de acessórios 57
1.10 Segurança na cozedura 57
1.11 Segurança da manutenção e limpeza 59

2 Instruções ambientais 59

2.1 Diretiva de resíduos 59
2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos: 59
2.2 Informação da embalagem 59
2.3 Recomendações de eficiência energética 59

3 O seu produto 60

3.1 Apresentação do produto 60
3.1.1 Unidade de cozinha 60
3.1.2 Seção do fogão 61
3.2 Introdução do painel de controle do forno 61
3.3 Acessórios do produto 61
3.4 Uso de acessórios do produto 62
3.5 Especificações técnicas 64

4 Instalação 67

4.1 Local certo para instalação 67
4.2 Ligação eléctrica 70
4.3 Ligação do gás 71
4.4 Colocando o produto 74
4.5 Conversão de gás 74

5 Primeira utilização 79

5.1 Limpeza inicial 79

6 Como utilizar a placa 79

6.1 Informação geral acerca da utilização da placa 79
6.2 Funcionamento das placas 80

7 Usar o Forno 81

7.1 Informação geral sobre como usar o forno 81
7.2 Utilizando o forno a gás 81

8 Informações Gerais Sobre Culinária 82

8.1 Informações gerais sobre assar no forno 82
8.1.1 Bolos e alimentos de forno 83
8.1.2 Carne, peixe e aves 85
8.1.3 Testar os alimentos 85

9 Manutenção e limpeza 86

9.1 Informações gerais de limpeza 86
9.2 Limpar os acessórios 87
9.3 Limpar a placa 87
9.4 Limpar o painel de controlo 89
9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura) 89
9.6 Limpar a porta do forno 89
9.7 Remover o vidro interior da porta do forno 90

10 Solução de problemas 91

1 Instruções de segurança

- Esta seção inclui as instruções de segurança necessárias para evitar o risco de ferimentos pessoais ou danos materiais.
- Se o produto for entregue a outra pessoa para uso pessoal ou uso em segunda mão, o manual do usuário, os rótulos do produto e outros documentos e peças relevantes também devem ser fornecidos.
- Nossa empresa não será responsabilizada por danos que possam ocorrer se estas instruções não forem observadas.
- O não cumprimento destas instruções anulará qualquer garantia.
- Use apenas peças de reposição e acessórios originais.
- Não repare ou substitua qualquer componente do produto, a menos que esteja claramente especificado no manual do utilizador.
- Não faça modificações técnicas no produto.

1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos

de capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.

- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervisione.
- Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Produtos elétricos e / ou produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
- Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
- Vire a pega das panelas e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
- Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
- Se houver crianças no ambiente durante a utilização do forno, deve utilizar acessórios adicionais que impeçam o contacto directo com a porta do forno.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
- Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:

1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.

3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um eletricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/ nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor,etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. As ligações de gás e/ou os cabos de eletricidade não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso

contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla um para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:
- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.

1.4 Segurança enquanto estiver a trabalhar com gás

- ADVERTÊNCIA: O uso de produtos de cozimento a gás provoca a formação de substâncias liberadas como resultado do calor, umidade e combustão na sala. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente ao utilizar o produto: mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor / exaustor mecânico). A utilização intensiva do produto durante um longo período de tempo

pode exigir ventilação adicional: por exemplo, abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, elevar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se houver, etc.

- Este produto deve ser utilizado numa sala que tenha um sensor de monóxido de carbono devidamente ajustado e funcional. Certifique-se de que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar correctamente e faça a manutenção frequente do sensor. O sensor de monóxido de carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.
- As condições de regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de dados).
- É necessária uma combustão adequada nos produtos de cozedura a gás. Em caso de combustão incompleta, pode desenvolver-se Monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico, que tem um efeito letal mesmo em doses muito pequenas. Você pode entender que o gás está queimando bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem onduladas, cortadas e intensamente amarelas, o gás não queima bem.
- Os produtos e sistemas de cozedura a gás devem ser verificados regularmente quanto ao bom funcionamento. O regulador, a mangueira e a sua braçadeira devem ser verificados regularmente e substituídos dentro dos prazos recomendados pelo fabricante ou quando necessário.
- Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
- Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.
- Solicite informações sobre números de telefone de emergência de gás e medidas

de segurança em caso de cheiro de gás ao seu fornecedor local de gás.

⚠ O que fazer quando sentir o cheiro de gás!

- Não use chama aberta ou não fume. Não utilize botões eléctricos (por exemplo, botão da lâmpada ou campainha). Não utilize telefones fixos ou móveis.
- Abra as portas e janelas.
- Desligue todas as válvulas dos produtos de cozimento a gás e do medidor de gás na válvula de controle principal, a menos que esteja em um espaço confinado ou adega.
- Verifique todos os tubos e conexões quanto à estanqueidade. Se ainda sentir cheiro de gás, Saia de casa.
- Avisem os vizinhos.
- Chama os bombeiros. Use um telefone fora de casa.
- Ligue para o serviço autorizado e para a sua empresa de distribuição de gás.

⚠ 1.5 Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto.Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.

⚠ 1.6 Segurança da instalação

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.

- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário,

podem ficar deformados pelo efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão.
- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.
- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta). Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.
- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do seu produto ser feita. Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos de ventilação.

⚠ 1.7 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível. Fechar a torneira do principal gás.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.

- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
- Não fechar a porta superior antes de os elementos de cozedura terem arrefecido. Caso contrário, a tampa pode rachar e provocar lesões.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.

1.8 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.

1.9 Uso de acessórios

- É importante utilizar adequadamente os acessórios fornecidos com o produto. Para informação detalhada, consultar a secção **"Utilização de Acessórios para produtos".**
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.

1.10 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.
- Quando o forno estiver a ser utilizado, NUNCA coloque tabuleiros, pratos ou papel de alumínio diretamente no fundo do forno. A acumulação de calor pode danificar o fundo

do forno e até mesmo causar danos na caixa do forno ou no chão da cozinha.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no formo a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.
- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caiem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando utilizar uma grelha de arame, coloque um tabuleiro na grelha inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caiem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Colocar os recipientes de cozinha no centro da zona da placa. Ter em atenção que o fogo na zona da placa com o recipiente de cozinha não sai para a superfície lateral do mesmo.

1.11 Segurança da manutenção e limpeza

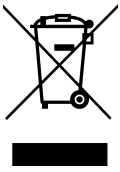
- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

2 Instruções ambientais

2.1 Diretiva de resíduos

2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

Conformidade com a Diretiva RoHS:
O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

2.3 Recomendações de eficiência energética

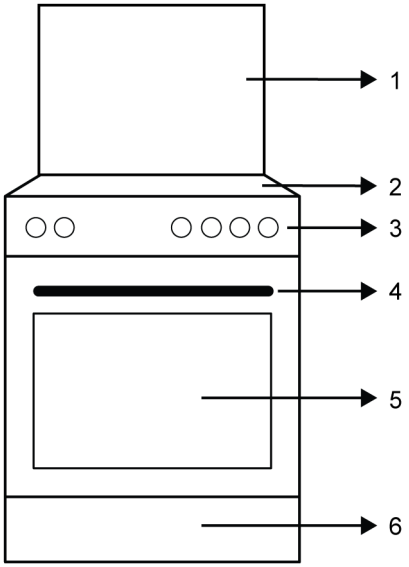
De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.
As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipiente devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

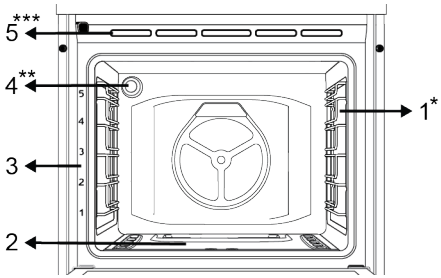
Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

3.1 Apresentação do produto



1 Tampa superior
2 Secção da placa
3 Painel de controlo
4 Pega
5 Porta
6 Parte inferior

3.1.1 Unidade de cozinha



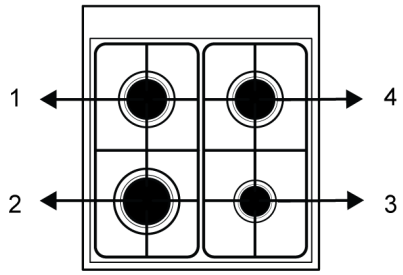
1 Prateleiras de arame de aço *
2 Queimador de forno a gás
3 Posicionamento da prateleira
4 Lâmpada **
5 Orifícios de ventilação ***

* Varia dependendo do modelo.Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.

** Varia dependendo do modelo.Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.

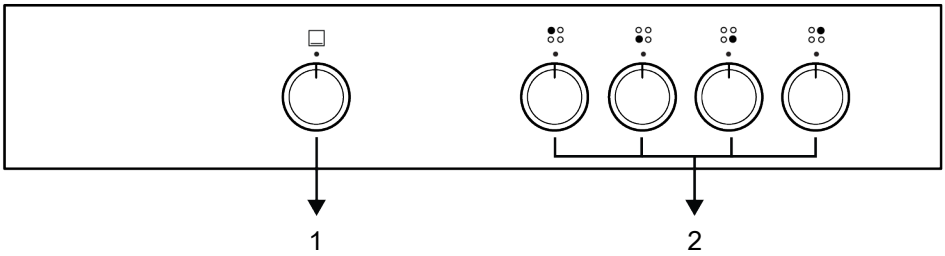
*** Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3.1.2 Seção do fogão



1 Traseira esquerda - Queimador normal
2 Frontal esquerda - Queimador rápido
3 Frontal direita - Queimador auxiliar
4 Traseira esquerda - Queimador normal

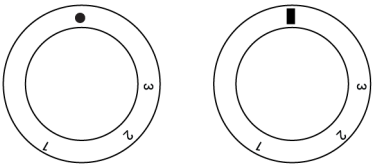
3.2 Introdução do painel de controle do forno



1 Botão de controlo do forno

2 Botões de controlo do fogão

Botão de controlo do forno



●▮ Posição fora

1-3 Níveis de gás de forno

Pode controlar o seu forno com o botão de controlo do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Botões de controlo do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Você pode inferir qual queimador ele controla a partir dos símbolos no painel de controle.

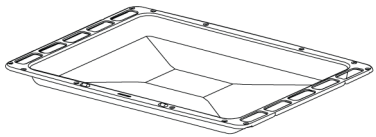
3.3 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.

As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

Tabuleiro normal

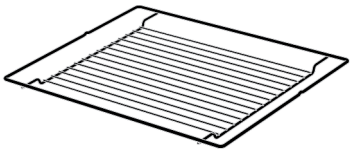
É utilizado para fazer doces, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



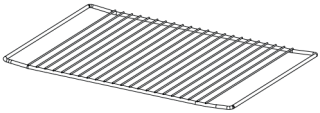
Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

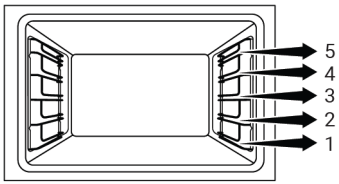


3.4 Uso de acessórios do produto

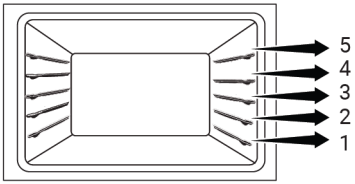
Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :



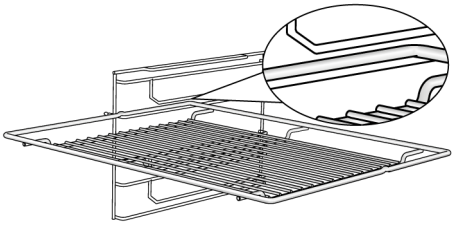
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura

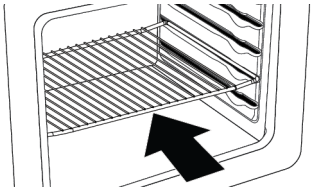
Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.

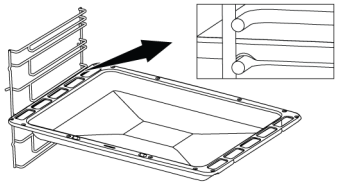


Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

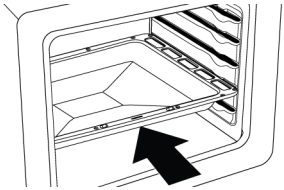
Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame adequadamente. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente. Para um melhor cozimento, a bandeja deve ser fixada no encaixe de parada da grade.

Não deve passar sobre o soquete de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



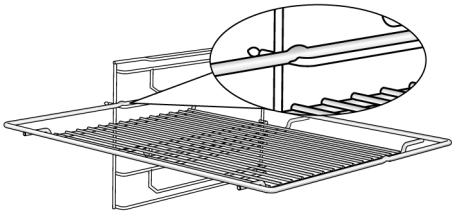
Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :

Também é crucial colocar as bandejas nas prateleiras laterais corretamente. A bandeja tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a bandeja na prateleira desejada, seu lado destinado à fixação deve estar voltado para a frente.



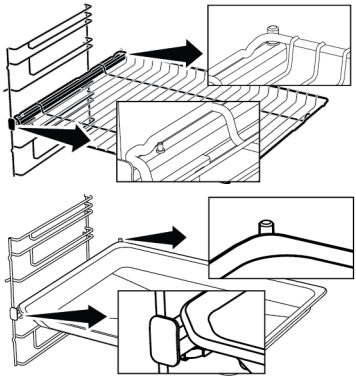
Função de parada da grelha de arame - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.



Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos -Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicas

Graças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.



3.5 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/ profundidade) (mm)	850 /600 /600

Tensão/Frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm2
Consumo total de gás (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Tipo de forno	Forno a gás
Consumo de gás do forno	2,5 kW (182 g/h – G30)

Zonas de cozedura

Frontal esquerda	Queimador rápido
Potência	2,9 kW (211 g/h – G30)

Frontal direita	Queimador auxiliar
Potência	1,0 kW (73 g/h – G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h – G30)

Traseira esquerda	Queimador normal
Potência	2,0 kW (145 g/h – G30)

Tipo de gás/pressão que o produto está configurado:
G20 20 mbar

Categoria do produto de gás

Cat II 2H3+

Tipos/pressões de gás para os quais o produto pode ser convertido:

G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

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

As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.

Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

Categorias/tipos/pressão de gás no país

Pode encontrar na tabela abaixo, o tipo de gás, pressão e categoria que podem ser usados no país onde o produto será instalado.

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
FR	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	G20, 13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20, 20 mbar	G30,30 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20, 20 mbar	G30,28 30 mbar	G31, 37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20, 20 mbar	G2.350,13 mbar	G30, 37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20, 20 mbar	G30, 37 mbar		
PT	Cat II	2E3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30, 50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20, 20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DO PAÍS	CATEGORIA		PRESSÃO E TIPO DE GÁS			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
BT	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20, 20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20, 20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G25, 25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa Injetora

A tabela abaixo fornece valores de injetores para todos os tipos de gases combustíveis para conversão de gás. Você pode chegar aos valores dos seus injetores consultando a tabela técnica para os tipos de gás que você pode converter de acordo com seus combustíveis e país. Os injetores podem não ser fornecidos com o seu produto. Você pode obtê-lo nos serviços autorizados ou no local onde adquiriu o produto.

Zonas de cozedura									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Forno a gás									
Potência	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

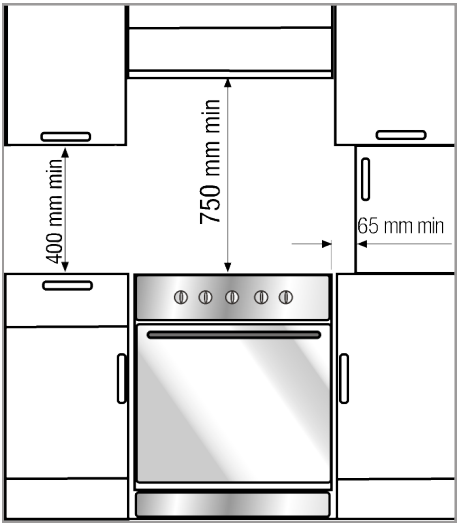
4 Instalação

informações gerais

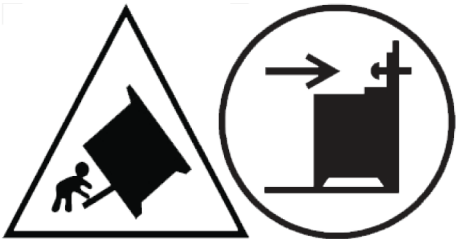
- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

4.1 Local certo para instalação

- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.
- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).



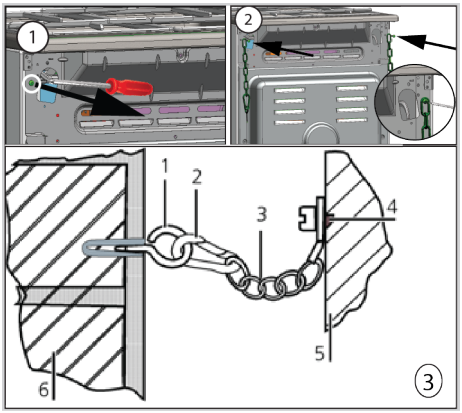
De modo a evitar a a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

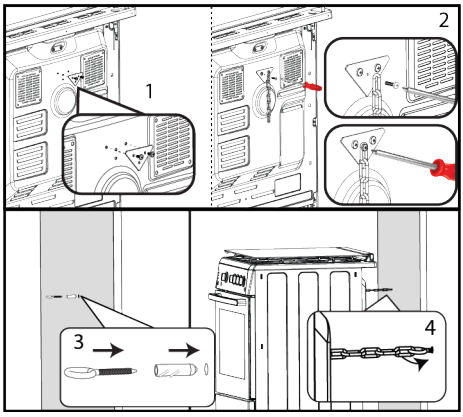


1	Gancho de estabilidade
2	Mecanismo de bloqueio
3	Corrente de segurança
4	Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
5	Parte de trás do fogão
6	Parede da cozinha

Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno.

Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.

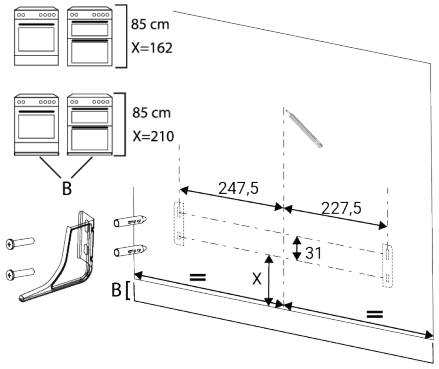


A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

Dispositivo de estabilidade anti-ponta

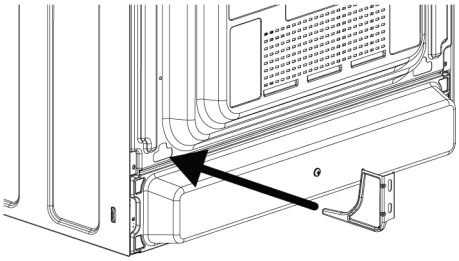
O produto deve ser protegido contra a perda do equilíbrio e a queda, utilizando o dispositivo de estabilidade anti-ponta fornecido com o produto.

1. Desenhe uma linha vertical reta a partir do centro da parede posterior da área onde você colocará o produto.
2. Usando o centro como referência, fixe o dispositivo de estabilidade anti-ponta na parede em dimensões exatas de acordo com as dimensões indicadas a seguir.



A distância do forno deve ser medida a partir da posição fechada dos pés. Um dispositivo de estabilidade anti-ponta é fornecido com o produto. Você pode usar esta peça à direita ou à esquerda. As dimensões relevantes para ambos os lados são dadas acima. A instalação é mostrada à esquerda como exemplo.

3. Coloque o dispositivo de estabilidade anti-ponta que fixou na parede na ranhura na parte de trás do produto, como mostrado abaixo.



Ventilação da divisão

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

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

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

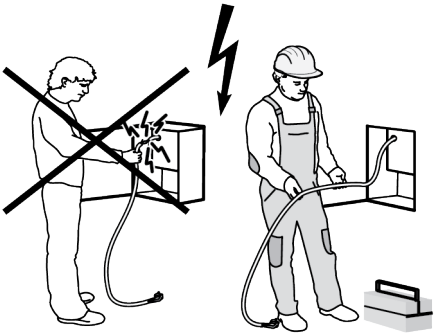
Consumo total de gás (kW)	Abertura de ventilação mín. (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

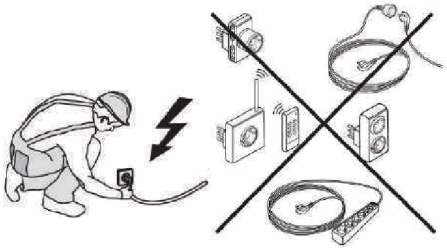
Divisões sem portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

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

adicional deve ser adequado aos regulamentos relativos a outros aparelhos a gás.
Deve também existir uma folga mínima de 10 mm na extremidade inferior da porta que abre para o ambiente interior na divisão onde o aparelho está instalado. Deve assegurar que objetos como carpetes e outros revestimentos para o piso, etc., não afetam a folga quando a porta é fechada.
O fogão poderá estar localizado numa cozinha, cozinha/sala de jantar ou num quarto-sala, mas não numa divisão com uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto-sala com menos de 20 m3.
Não instale este aparelho numa divisão abaixo do nível do solo, exceto se existir uma abertura ao nível do solo em, pelo menos, um dos lados.

4.2 Ligação eléctrica





- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação elétrica, desligue o produto da alimentação elétrica. Existe o risco de choque elétrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um eletricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede elétrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- Aquando da realização da instalação elétrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o

produto deve ser ligado através de instalação elétrica fixa diretamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.

Se o produto for produzido com cabo e ficha:

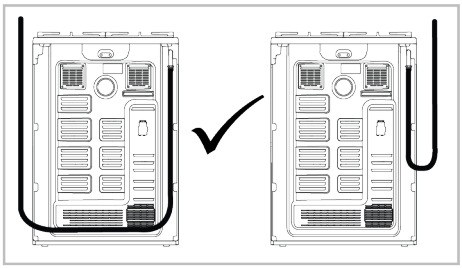
O seu produto é produzido com cabo de rede e ficha. Ligue a ficha do seu produto a uma tomada ligado à terra e faça a ligação elétrica.

4.3 Ligação do gás

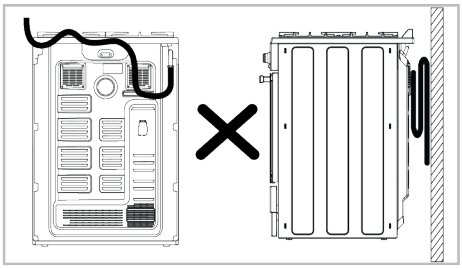
- Há risco de explosão, incêndio e intoxicação se a instalação, reparação ou ligação for feita por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis. As condições de regulação do gás e os valores do produto encontram-se nas etiquetas (ou etiqueta de tipo).
- Se o código do seu país não estiver na etiqueta, deve seguir as instruções técnicas locais do seu país para ligação e conversão do gás.
- O produto pode ser ligado ao sistema de abastecimento de gás apenas por uma pessoa ou técnico autorizado/ licenciado/qualificado.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos executados por pessoa ou técnico não autorizado/não licenciado/não qualificado.
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar o fornecimento de gás. Há o risco de explosão!
- Se posteriormente necessitar de utilizar o seu produto com um tipo de gás diferente, deverá consultar a pessoa ou técnico autorizado/licenciado/ qualificado para o respetivo procedimento de conversão.
- Assegurar que a ligação do gás seja bem verificada quanto ao aperto após cada uso. O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos que possam surgir devido à fuga de gás que pode ocorrer como resultado da ligação ou conversão do gás feita por pessoas não autorizadas/não licenciadas.
- Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.
- A ligação do gás tem de ser feita somente por uma pessoa autorizada/ credenciada/qualificada ou por um técnico.
- Assegurar que a mangueira do gás a ser usada na ligação do gás está em conformidade com as normas locais relativas ao gás.
- A mangueira flexível do gás tem de ser ligada de uma forma que não entre em contacto com as partes com movimento e com as superfícies quentes (imagens mostradas abaixo) em volta da mesma e que não fique presa quando as partes com movimento se estão a deslocar. (Por exemplo gavetas) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.
- Não deslocar o produto cuja ligação de gás está concluída. Se o mesmo for deslocado pode ser constituir um risco de fuga de gás.
- Deve ser usada uma chave de aperto para a ligação e a conversão do gás.

Escolhendo o lado da conexão de gás

- A mangueira do gás deve ser ligada fazendo voltas de ângulo largo contra a possibilidade de quebra ou de a mesma ser dobrada durante a ligação.
- Antes da ligação do gás, assegurar que a fonte principal do gás e a saída da mangueira de gás do produto são ligadas ao gás no mesmo lado.



- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa, tocada por esquinas aguçadas ou entrar em contacto com partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto.



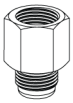
Peças para conexão de gás

Os visuais de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conexão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto. As peças de ligações de gás a serem usadas podem variar de acordo com o tipo de gás e as regulamentações do país.

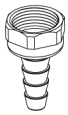
Vedante de fuga :



Peça de ligação EN 10226 R1/2" :



Peça de ligação para gás líquido (G30,G31) :



Peça de ligação de saída de gás :

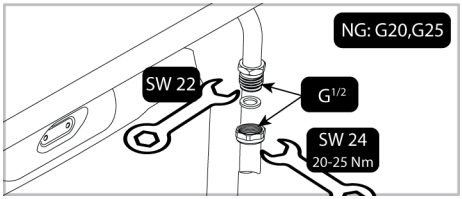


Executar a ligação do gás- GN

- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto. Tem de haver uma válvula de gás natural na saída do sistema de gás para ser ligada ao produto.
- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Ligar o seu produto ao sistema de gás natural da sua casa com uma mangueira de gás flexível em conformidade com as normas locais.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- O fornecimento de gás deve ser ligado através de um tubo de gás ou uma mangueira de gás de segurança com ligações roscadas em ambas as extremidades.

Tipo de ligação EN ISO 228 G1/2"

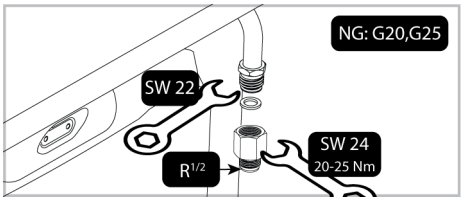
1. Colocar o novo vedante na peça de ligação e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a peça de ligação do gás ao aparelho com uma chave de aperto de 22 mm e colocar a peça de ligação na peça de ligação com uma chave de aperto de 24 mm.



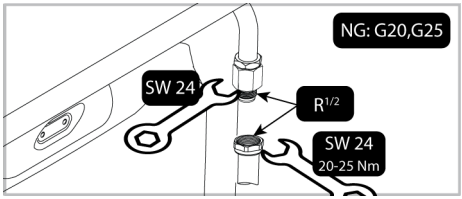
3. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Tipo de ligação EN 10226 R1/2”

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás natural e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Enquanto segura a saída de gás do produto fixada com uma chave de aperto 22, ligar a peça de interligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 e apertar bem.



3. Insira a nova junta de vedação na mangueira/tubo de gás de segurança. Certifique-se de que a junta esteja assentada corretamente.
4. Enrolar um composto de vedação ao redor da parte roscada do interconetor. Ligar a parte roscada da mangueira/tubo de gás de segurança ao interconetor com a chave de aperto 24 mm e apertar bem, segurando o interconetor no lugar com a chave de 24 mm.



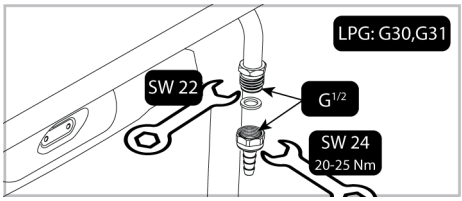
5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Executar a ligação do gás- GPL

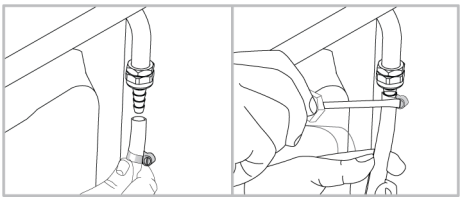
- O seu produto deve ser ligado de forma que fique próximo à ligação do gás para evitar fuga de gás.
- Antes de fazer a ligação do gás, providenciar uma mangueira de gás de plástico e uma braçadeira de montagem adequada. O diâmetro interior da mangueira plástica de gás deve ser de 10 mm e o comprimento não deve ultrapassar 150 cm. A mangueira de plástico deve ser à prova de fugas e inspecionável.
- Os aparelhos e sistemas a gás podem ser regularmente verificados para um funcionamento correto. Devem ser verificados regularmente o regulador, mangueira e os respetivos grampos e substituídos dentro dos períodos recomendados pelo respetivo fabricante ou sempre que necessário.
- Deve ser usada uma nova junta do vedante ao fazer a ligação do gás.
- A ligação do gás tem de ser feita através de uma mangueira de gás ou de uma ligação fixa.

Conexão com mangueira de gás fixada (sem rosca)

1. Colocar o novo vedante na peça de ligação para o gás liquefeito e assegurar que o vedante está corretamente assente.
2. Fixar a saída de ligação do gás do produto fixada com uma chave de aperto 22 mm, ligar a peça de ligação à saída de gás do produto com uma chave de aperto 24 mm e apertar bem.



3. Encaixar o grampo de montagem numa das extremidades da mangueira. Amolecer a ponta da mangueira de gás na qual prendeu a braçadeira, colocando-a em água a ferver durante um minuto.
4. Inserir a mangueira de gás amaciada completamente na peça de ligação. Apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.



5. Deve verificar se há fuga na peça de ligação após a ligação.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.
- Se houver uma fuga de gás, fechar o fornecimento do gás e ventilar o espaço.
- Nunca utilize um fósforo ou isqueiro para realizar o controlo de fugas de gás.

4.4 Colocando o produto

1. Empurre o produto para a parede da cozinha.
2. Enganche a correia de segurança.
3. Ajuste os pés do forno

Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.
3. Abra o fornecimento de gás.
4. Verifique se as instalações de gás estão realizadas de forma segura e bem apertadas.
5. Acenda os queimadores e verifique o aspecto da chama.

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

4.5 Conversão de gás

informações gerais

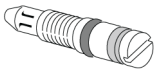
- Antes de começar qualquer trabalho na instalação de gás, desligar a fonte principal de alimentação do gás. Há o risco de explosão!
- Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e o ajuste da chama das torneiras de gás deve ser feito na posição inativa de modo a tornar o produto adequado para utilização com outro gás.
- Depois de o tipo de gás ter sido alterado, a etiqueta do tipo de gás no saco de acessórios deve ser aplicada sobre a etiqueta atual já existente na parte traseira do produto.
- O tipo de gás convertível e as categorias de gás do seu produto por país é informado na secção “categorias de gás país/tipos/pressão”. Verificar esta tabela para os tipos de gás que pode converter na sua zona local. Não pode converter para tipos de gás não especificados nesta tabela.
- O injetor de substituição adequado para o tipo de gás para o qual deseja fazer a conversão pode não ser fornecido com o

produto. Pode obter os injetores do serviço autorizado ou a partir de um local onde tenha comprado o produto.
- Os valores do injetor e os tipos de gás que devem ser usados para os queimadores são indicados no fim da secção. Faça a conexão do tipo de gás a ser convertido conforme descrito na seção de conexão do gás.

Peças para a conversão do gás

Imagens de peças e ferramentas, que podem ser necessários para a conversão de gás, são fornecidos abaixo. Dependendo do modelo, estas peças podem não ser fornecidas com o produto.

Bocal de desvio

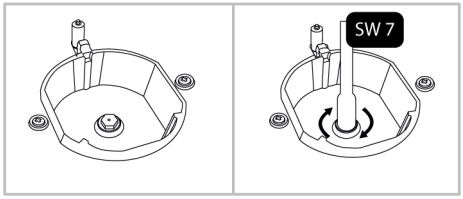


Injetor de queimador

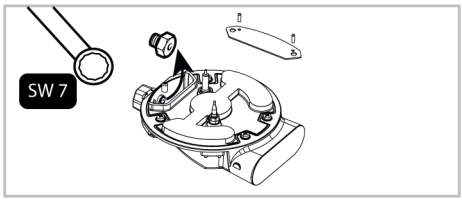


Troca do injetor dos queimadores

1. Colocar todos os botões de controlo nas posições de desligado no painel de controlo.
2. Fechar a alimentação do gás.
3. Extraia as coroas e a estrutura do queimador.
4. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário. (chave de aperto 7)



5. Se o seu produto tiver um queimador para wok com um injetor de entrada lateral, remover o injetor com uma chave de aperto número 7.



Nalguns queimadores da placa, o injetor está revestido por uma peça metálica. Este revestimento metálico deve ser removido para substituição do injetor.

6. Instalar os novos injetores de gás. (Força de aperto 4 Nm)
7. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.

Os novos injetores têm a respetiva posição marcada na embalagem ou pode ser referida na tabela de injetores em.

8. Deve verificar se há fugas nos injetores após a ligação.

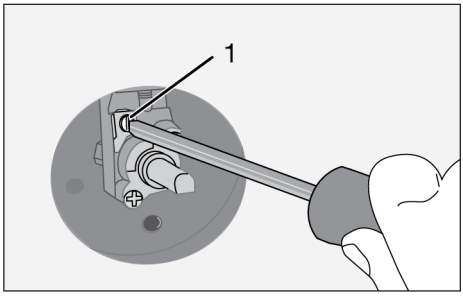
A não ser que exista uma condição anormal, não remova as torneiras dos queimadores de gás. Deverá chamar o agente do serviço de assistência autorizado se for necessário trocar as torneiras.

Definição do caudal de gás reduzido para as torneiras da placa

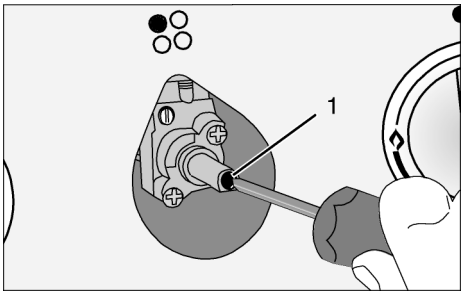
1. Acenda o queimador a ser ajustado e rode o botão para a posição de chama baixa.
2. Remova o botão da torneira de gás.
3. Use uma chave de fendas de tamanho apropriado para ajustar o parafuso de ajuste do fluxo.
4. Para GPL (Butano - Propano) rode o parafuso no sentido horário. Para gás natural, deverá rodar uma volta o parafuso em sentido anti-horário

   ⇨ A extensão normal de uma chama directa numa posição reduzida deverá ser de 6-7 mm.

5. Se a chama for maior do que a posição desejada, rode o parafuso em sentido horário. Se for menor, rode no sentido anti-horário.
6. Para a última verificação, coloque o queimador tanto na posição máxima como na mínima e verifique se a chama está acesa ou apagada.
7. Dependendo do tipo de torneira de gás utilizada no seu equipamento, a posição do parafuso de ajuste poderá variar.



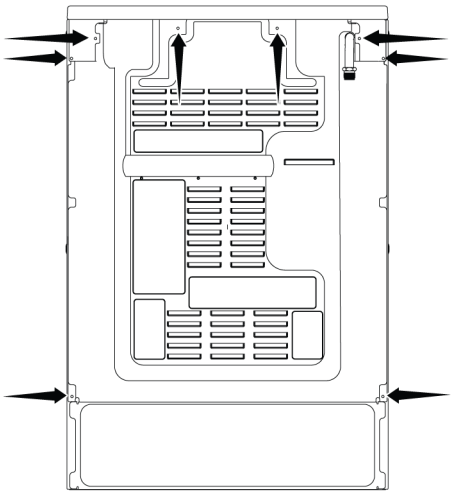
1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo



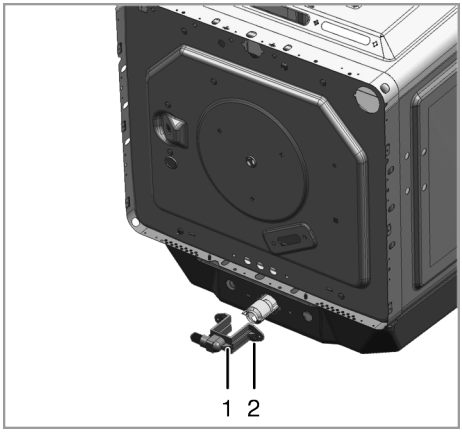
1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo

Troca de injector pelo forno

1. Rode todos os botões de comando para as posições off no painel de comando.
2. Desligue o fornecimento de gás.
3. Remova os parafusos mostrados abaixo na parede traseira.



4. Remova a parede traseira.
5. Remova os 2 parafusos (2) localizados no suporte do injetor (1).



1 Suporte do Injector
2 Parafuso

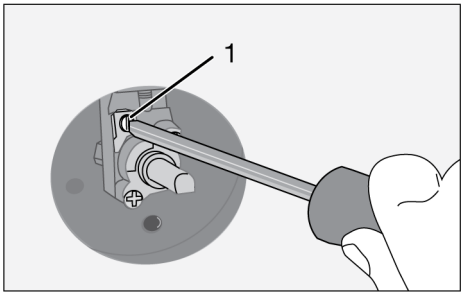
6. Remova o suporte do injetor.
7. Remova o injetor no suporte do injetor girando-o no sentido anti-horário.
8. Instale o novo injetor de gás.

Regulação reduzida do caudal do forno a gás

Para o funcionamento adequado do forno, é extremamente importante verificar novamente o ajustamento de desvio. A fim

de proporcionar a máxima segurança ao utilizador, estas operações têm de ser efectuadas com cuidado.

1. Acenda o queimador a ajustar e rode o botão para a posição de chama elevada.
2. Feche a porta do forno e aguarde 10 a 15 minutos até que o forno esteja pronto para ser ajustado.
3. Retire o botão
4. Após 15 minutos, ajuste o forno para a posição de chama mais baixa.

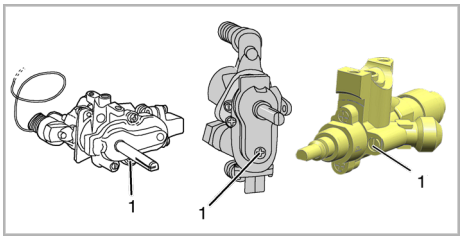


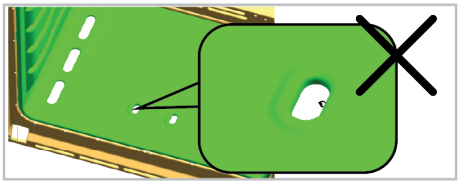
5. Ajustar o comprimento da chama para 2 a 3 mm através do parafuso (1) da torneira do forno. Girar no sentido horário reduz a chama, girar no sentido anti-horário aumenta a chama.

Se o caudal de gás do forno não puder ser ajustado com o botão de remoção, remova as partes necessárias do forno (painel de controlo, placa do queimador, etc.) e, em seguida, definir o caudal de gás do forno.

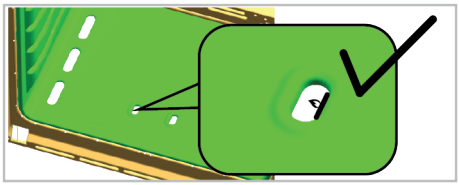
Se a temperatura do forno aumentar excessivamente, desligue o forno e ligue para o serviço autorizado para que o termóstato do forno seja reparado.

Ajuste o fogo à altura ideal, como na figura, girando o parafuso 1 na torneira de gás do forno por meio de uma chave de fenda. Girar no sentido horário aumentará a altura do fogo, e girar no sentido anti-horário diminuirá a altura do fogo.

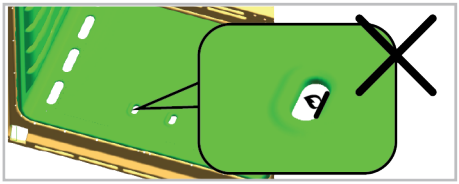




Se a altura do fogo for demasiado curta,
* A temperatura interna do forno pode ser demasiado baixa, pelo que o desempenho de cozedura pode ser afectado negativamente.



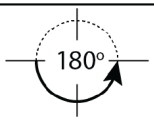
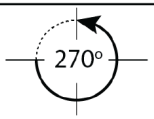
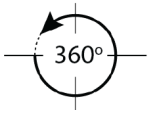
A altura ideal do fogo assegura o melhor desempenho.



Se a altura do fogo for demasiado elevada,
* A temperatura interna do forno pode ser demasiado elevada, pelo que o desempenho de cozedura pode ser afectado negativamente.

Depois de ajustar a altura da chama, abra e feche a porta do forno algumas vezes e preste atenção para que a chama do forno não se apague.

Reinstale o botão depois de definir o comprimento da chama.

Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 180° aproximadamente 
Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G20 10 mbar G20 13 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 270° aproximadamente 
Gás Natural para butano/ propano (GPL)	Butano/propano (GPL) para gás natural G2 350 13 mbar
Aperte o parafuso ao rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao fim.	Desaperte o parafuso 360° aproximadamente 

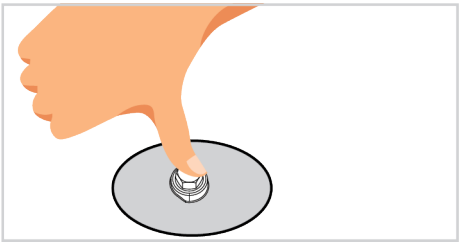
A regulação do fogo pequeno (marcha lenta) pode variar consoante o produto, o queimador e o tipo de gás. Certifique-se de que a altura do fogo corresponde à figura acima.

Quando o tipo de gás ajustado do produto é alterado, o rótulo que indica o tipo de gás ajustado também deve ser alterado.

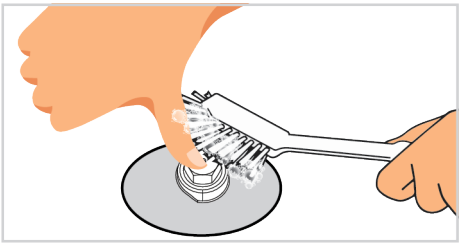
Verificação de fuga nos injetores

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

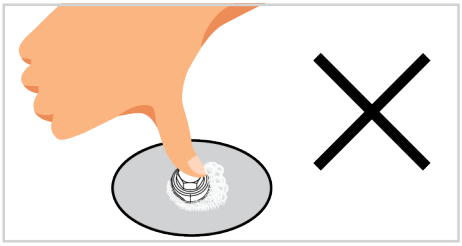
1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado, continuar a manter todos os botões de controlo na posição de desligados.
2. Cada orifício do injetor é bloqueado aplicando uma força razoável com um dedo para parar a fuga de gás quando o botão de controlo correspondente é colocado na posição de ligado e mantido nessa posição para permitir que o gás chegue ao injetor.

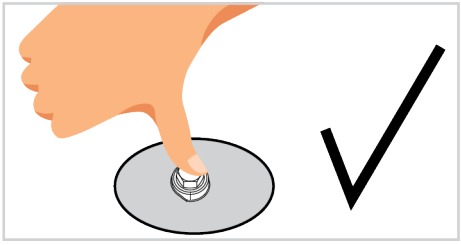


3. Aplicar uma solução preparada com água e sabão na ligação do injetor com uma escova pequena, se existir uma fuga de gás na ligação do injetor a solução de água com sabão começará a fazer espuma. Neste caso, aperte o injetor com uma força razoável e repita o processo no passo 3.



4. Se continuar a existir espuma tem de desligar o fornecimento de gás de imediato e chamar a assistência autorizada ou um técnico com licença. Não usar o produto até que a assistência autorizada tenha feito a intervenção no produto.





5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Selecionar o nível de funcionamento mais elevado do forno a gás. Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.
5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

Antes de usar os acessórios:

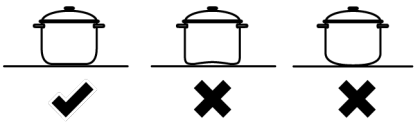
Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

OBSERVAÇÃO: Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

6 Como utilizar a placa

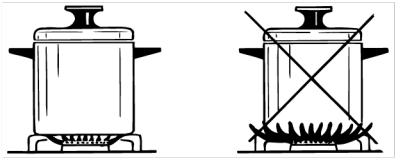
6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

- Colocar panelas e recipientes de forma que as pegas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Evite utilizar panelas/frigideiras desequilibradas e que tombem facilmente no fogão.



- Evite aquecer panelas/frigideiras e frigideiras vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Evite colocar tampas de panelas e frigideiras sobre os queimadores/zonas.

- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/ zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/ recipientes e colocar as panelas/ recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.



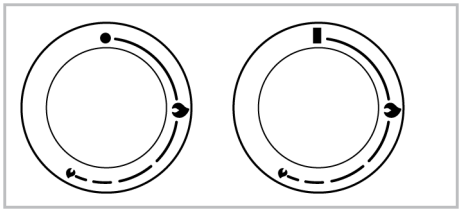
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Tipo de queimador da placa	Diâmetro do recipiente - cm
Queimador auxiliar	12 – 18
Queimador normal	18 – 20
Queimador rápido - Queimador wok	22 - 24

Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

6.2 Funcionamento das placas

Manípulo de comando da placa



- Posição fora
- Chama pequena: menor potência de gás
- Chama grande: maior potência de gás

Pode operar a sua placa com os botões de comando da placa. Cada botão opera o respectivo queimador. Pode inferir qual o queimador que controla a partir dos símbolos no painel de controlo.
Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado a gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão. Ajuste a potência de cozedura desejada alinhando o botão ao respectivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

✓ Os queimadores não estão equipados com ignição automática. Usar um fósforo ou um isqueiro.

1. Premir o botão do queimador.
2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.
3. Acender o queimador com um fósforo ou um isqueiro.
4. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.
5. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

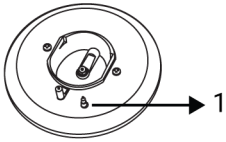
Desligar os queimadores de gás

Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).

Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Mecanismo de segurança de corte de gás

Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores superiores, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.



1 Segurança de corte de gás

Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.

7 Usar o Forno

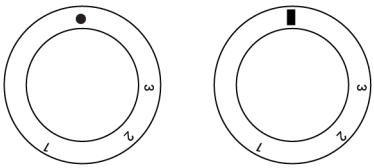
7.1 Informação geral sobre como usar o forno

Ventilador de arrefecimento (Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.)

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

7.2 Utilizando o forno a gás

Botão de controlo do forno



●▮ Posição fora

1-3 Níveis de gás de forno

Pode controlar o seu forno com o botão de controlo do forno. Na posição off (Topo), não é fornecido gás ao forno. Depois de acender o queimador do forno, pode cozinhar ajustando os níveis de gás no botão.

Nível de gás	1	2	3
Temperatura (°C)			

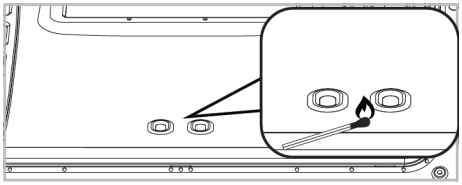
O produto tem uma válvula de segurança. Quando a chama se apaga, o fornecimento de gás é automaticamente cortado. Isto evita a acumulação de gás não queimado.

Ligar o forno a gás

✓ O forno a gás é aceso com um isqueiro a gás.

1. Abra a porta do forno.

2. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido e rode-o **no sentido anti-horário** a um dos níveis elevados de temperatura.
3. Acenda o gás com o isqueiro a gás a partir do orifício de controlo da ignição.



4. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante 3 a 5 segundos.
   ⇨ Certifique-se de que o gás se acendeu e que a chama está presente.
5. Mantenha o botão de comando do forno a gás premido durante mais 3 a 5 segundos.
6. Seleccione a marca de potência/ gás de cozedura pretendida.

Desligar o forno a gás

Rode o botão de comando do forno a gás para a posição off (superior).

Não tente acender o gás mais de 15 segundos. Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, desligue o botão e aguarde 1 minuto. Ventile a sala antes de tentar novamente acender o queimador. Existe o risco de compressão e explosão de gás!

8 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.
Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

8.1 Informações gerais sobre assar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- Dependendo do alimento, pode ocorrer condensação ou vapor de água como suor ou gotejamento no vidro interior do forno. Isto é comum e pode acontecer durante a cozedura. Recomenda-se a utilização de um pano húmido para limpar o vidro interior quando o alimento arrefecer após a cozedura.
- Não é necessário utilizar as paredes laterais catalíticas durante a cozedura. Ajudam a manter o forno limpo, absorvendo a gordura. As paredes laterais catalíticas não devem ser limpas.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe

sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

8.1.1 Bolos e alimentos de forno

Informação Geral
- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pastelaria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

Dicas para fazer bolos
- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 ºC e encurtar o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 ºC.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria
- Se a massa de pastelaria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 ºC e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pastelaria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base.

Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pastelaria.

- Cozer os seus produtos de pastelaria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	4	1	60 … 70
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	3	1	60 … 70
Bolos pequenos	Papel queque na grelha **	4	1	25 … 35
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	3	1	40 … 50
Biscoito	Tabuleiro normal *	2	1	15 … 20 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás
Massa	Tabuleiro normal *	3	1	40 … 50
Pão	Tabuleiro normal *	3	1	25 … 35
Pão integral	Tabuleiro normal *	3	1	35 … 45
Lasanha	Tabuleiro normal *	3	1	35 … 45
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	2	1	40 … 50 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás
Pizza	Tabuleiro normal *	3	1	20 … 30

Para o pré-aquecimento, ajuste a definição do botão no máximo durante 10 minutos na posição 3 do botão de controlo e, em seguida, ajuste o botão para o nível de gás definido de que necessita.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.2 Carne, peixe e aves

Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.
- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	60 … 90
Pernil de borrego (1,5-2 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	100 … 150
Frango frito (1,8-2 kg)	Tabuleiro normal *	3	2	70 … 90
Peru (5,5 kg)	Tabuleiro normal *	2	2	150 … 200
Peixe	Tabuleiro normal *	3	2	25 … 40

Para o pré-aquecimento, ajuste a definição do botão no máximo durante 10 minutos na posição 3 do botão de controlo e, em seguida, ajuste o botão para o nível de gás definido de que necessita.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

8.1.3 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

Tabela de cozedura para alimentos de teste

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Nível de gás	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro normal *	4	1	40 … 50
Bolos pequenos	Papel queque na grelha **	3	1	25 … 35
Tarte de maçã	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame de aço **	2	1	40 … 50 Forno a gás / depois 5-7 Grelhador a gás

Para o pré-aquecimento, ajuste a definição do botão no máximo durante 10 minutos na posição 3 do botão de controlo e, em seguida, ajuste o botão para o nível de gás definido de que necessita.

*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

**Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

9 Manutenção e limpeza

9.1 Informações gerais de limpeza

Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

Para as placas:

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.
- Os queimadores do tipo wok usados a altas temperaturas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- Como as tampas das zonas da placa estão em contato direto com o fogo e expostas a altas temperaturas, é normal a mudança e perda de cor com o tempo. Isto não causa um problema enquanto estiver a usar a placa.

Inox - Superfícies em aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.
- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

Superfícies esmaltadas

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.

Superfícies catalíticas

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.
- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesma com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

Peças em plástico e superfícies pintadas

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

9.2 Limpar os acessórios

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

9.3 Limpar a placa

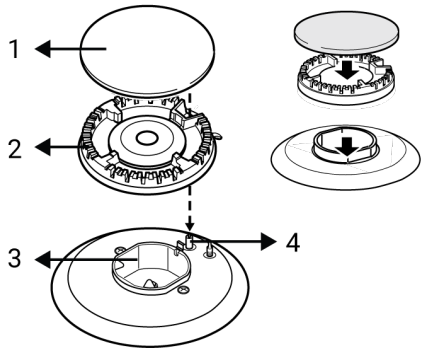
Limpar os queimadores a gás

Mantenha os queimadores limpos para garantir o seu funcionamento seguro e adequado durante toda a sua vida útil.

1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.
5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.
7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.
12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.

Montar as peças do queimador

1. Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.
2. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
3. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.



1 Tampa do queimador
2 Cabeça do queimador

3 Câmara do queimador

4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)

9.4 Limpar o painel de controlo

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.
- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

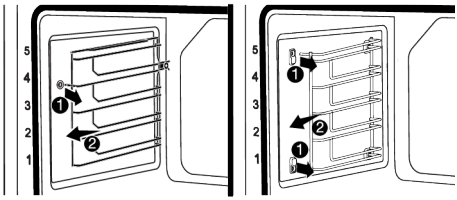
Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção “Superfícies catalíticas” para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza” de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



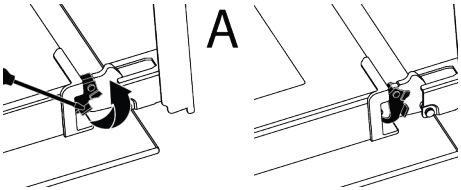
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

9.6 Limpar a porta do forno

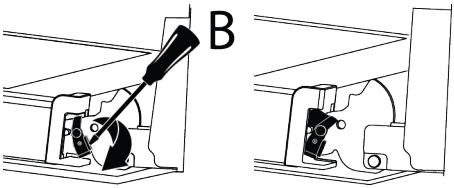
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções **“Remover a porta do forno”** e **“Remover os vidros interiores da porta”.** Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

Remover a porta do forno

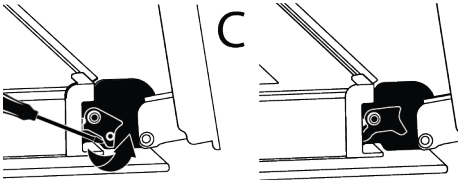
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os clipes na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.
3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



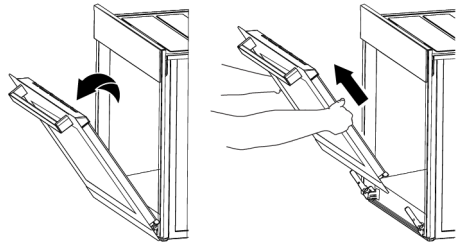
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



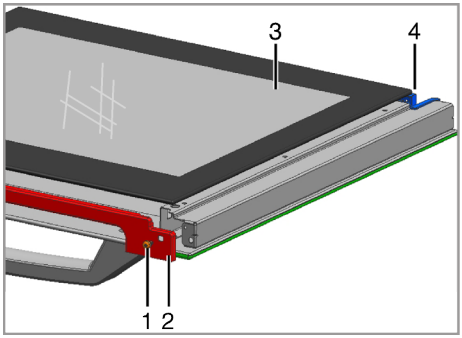
8. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os clipes na cavidade da dobradiça.

9.7 Remover o vidro interior da porta do forno

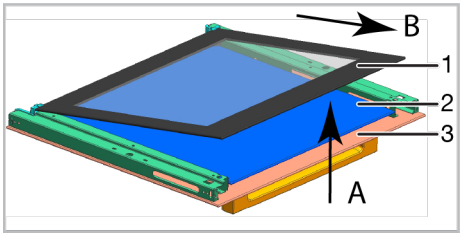
O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

1. Abra a porta do forno.



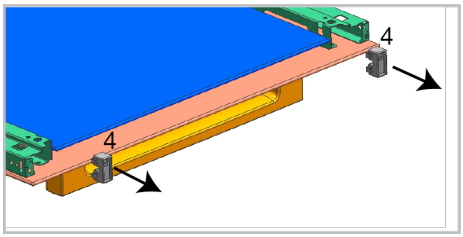
1	Parafuso
2	Perfil
3	Painel de vidro interior
4	Ranhura de plástico

2. Retire o parafuso (1) com uma chave de fendas.



1	Painel de vidro mais interior
2	Painel do vidro interior*
3	Painel de vidro exterior
*	Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro mais interior (1) ligeiramente na direção **"A"** e empurre-o para fora na direção **"B"**
4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior; Coloque os elementos de ligação do suporte do vidro no meio, como ilustrado na figura para os libertar dos painéis de vidro.

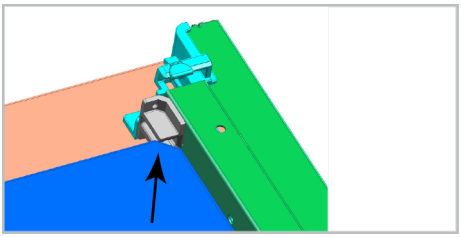


4 Elemento de ligação do suporte do vidro*

* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

5. Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2). O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).
6. Como ilustrado na figura, coloque o painel de vidro de forma a que encaixe na ranhura plástica.

Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.



7. Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se de que a parte impressa do painel fica voltada para o painel de vidro interior.
8. É importante assentar os cantos inferiores do painel de vidro mais interior nas ranhuras plásticas.

Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.

9. Não se esqueça de colocar as peças de ligação e suporte do vidro nas respetivas ranhuras.
10. Por fim, pressione as abas do perfil, assegurando-se de que assentam novamente nas respetivas ranhuras.

10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

Gotas de água aparecem durante o cozimento

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

O produto não funciona.

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

Não há faísca de ignição.

- Não há corrente. > > > Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis.

Não há gás.

- A válvula de gás principal está fechada. > > > Abrir a válvula de gás.
- O tubo de gás está dobrado. > > > Instale o tubo de gás corretamente.

Cozinhar demora demasiado tempo.

- A pressão do gás é baixa. > > > Aumentar o nível de gás.

Informação adicional ao Manual do Utilizador:	Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.	
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Desligar	0,3	-
Em Espera	-	-
Modo Em Espera com informação ou exibição do estado	-	-
Modo em espera em rede	-	-

*:O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.