Built-in gas oven
Встроенная газовая духовка
Forno a gas incassato
Forno a gás embutido

OIG 12101

BEKO

BY

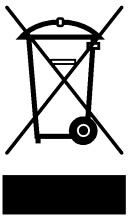
GB

Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best results from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

We would therefore like to recommend you to read the entire guide carefully before operating the product and keep it handy as a reference guide.

Recycling



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human heath due to the presence of hazardous substances.

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

Electrical supply to your oven

* Before your appliance is connected to the mains electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate corresponds with your power supply.

Warning!

This appliance must be earthed

Our company shall not held responsible for any damage caused by the utilisation of the oven without ground socket.

* Before applying to Authorized service, have the electrical wiring of your home ready for connection. If the appliances is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob)

*This product must only be installed by a qualified

electrician eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation, Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, that the plug is easily accessible after installation (but not above the hob).

The cable length should be 2 mt max for isolation safety.

A cable supplied with a plug with your oven (**H05 V V-F 3G 1 mm^2**)

*The mains cable must pass through the cable clamp.

*The mains cable should be routed away from the appliance and in particular ventilation slots, the vent outlet and should not be obstructed when pushed in to position between the appliance and the wall and/or cabinet.

Gas supply requirements

Warning!

Gas connection must be with a flexible metal hose

*Before your appliance is connected to the gas supply, check to ensure that the gas category and pressure specifications shown on the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

*This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

In the interest of safety this appliance must be installed and/or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

* Please refer to the data plate for details about gas supply and pressures.

* The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to tohe outside, a permanent opening is required.

The air circulation should be 2 m3/h per kW of burners.

Connection of the gas hose to the oven

Convenient position is selected by interchanging the hose nozzle and plug according to the location of the main gas inlet valve. If you make a connection with a flexible metal hose , locate a seal between the main gas pipe. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6mm for the house-type gas tubes.

The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp.The plastic hose end is soaked in hot water for one minute to soften and inserted fully into the hose nozzle. The clamp is fastened securely by a screw driver. The other end of the hose is connected to the gas valve with the same operation.

The hose should be replaced before its last expiry date.

Caution!
Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.

Gas leakage control
During control, be sure that the control knobs are closed and the gas inlet valve is open. Apply soap bubbles to the connections for leakage control. In case leakage exists, buble will appear. In such case, check the gas connection immediately. Do not control gas leaks by using fire.
Caution!
Never use lighter or match flame, for controlling the gas leakage.

1. The appliance flexible connector should not be subject to undue forces, either in normal use whilst being connected or disconnected.

2. The appliance flexible connector should not be subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.

Note: The flexible connector must be able to withstand temperatures up to and including 95°C.

3. The socket into which the plug of the appliance flexible connector fits should be

permanently attached to a firmly fixed gas installation pipe and positioned such that the hose hangs freely downwards.

4. The appliance flexible connector should be positioned such that it will not suffer mechanical damage; eg abrasion from the surrounding kitchen furniture which may be moved in use , such as a door or drawer, or by being trapped by a stability device.

5. The plug-in-connector should be accessible for disconnection after moving the appliance.

Ventilation

All rooms are required to have a window which can be opened or the equivalent.

Some rooms will also be required to install a permanent vent in addition to a window (see table below).

This unit must not be used in a room with a volume of less than 5m3.

Room Volume	Air vent necessary (effective area)
$5m^3$ to $10m^3$	$50cm^2$
Greater than $11m^3$	No air vent necessary
A room $5m^3$ to $10m^3$ with a door opening to the outside	No permanent air vent necessary

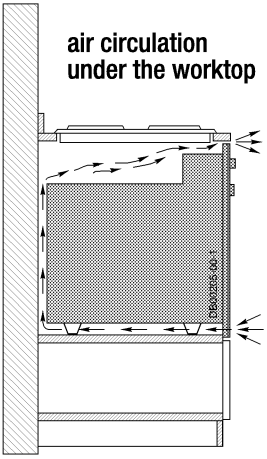
The above requirements allow also for use of a gas hob but if there are other fuel burning appliances in the same room, it should be consulted to determine the necessary air vent requirements.

The oven is designed to fit into a cabinet of 600mm width. The oven should be built under the kitchen units. You must ensure that it is properly ventilated.

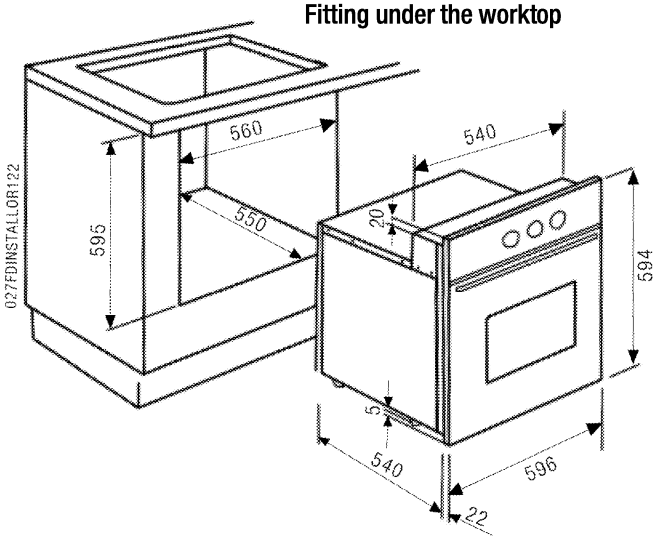
IMPORTANT: If the oven is being installed into a built under oven housing unit ensure that the front rail at the top of the unit is not installed as it could restrict ventilation.

Consult a qualified engineer for advice.

How to install your oven



The appliance should not be installed in a room smaller than 6 m^3. If the room is between 6 m^3 and 9 m^3 , a vent of 65 cm^2 is required. In a room of 9 m^3 to 11 m^3, a vent of 35 cm^2 is requred. For rooms larger than 11 m^3 no vent is required.



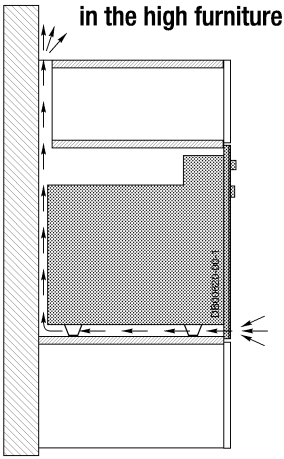
Ensure that air can flow freely around the housing area. If the oven is being installed into a fully enclosed built under oven housing unit it may be necessary to cut a small slot in the top of the plinth fitted under the unit. Cut a section 400mm wide and a minimum of 15mm high to allow air to pass under the unit.

Failure to allow adequate ventilation to the appliance may result in over heating or damage to adjacent units.

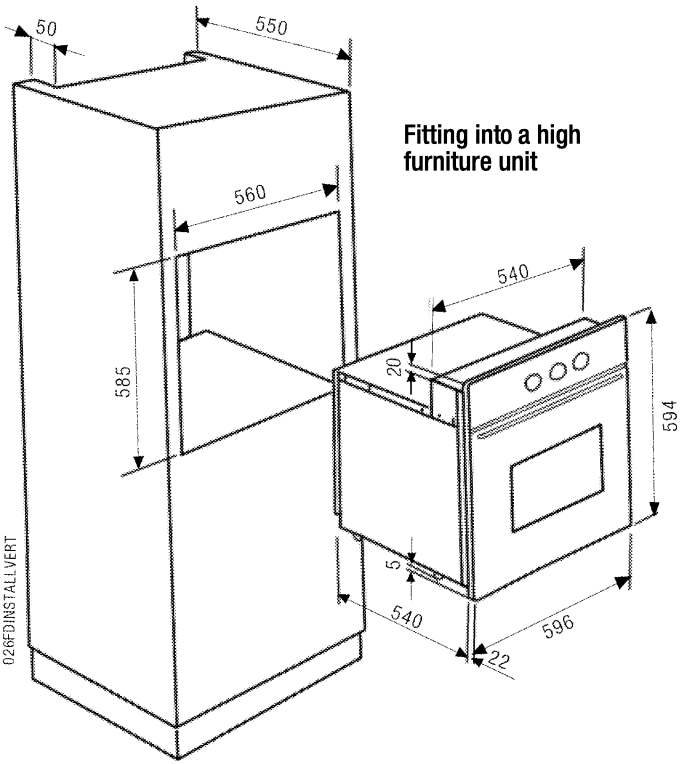
IMPORTANT: If the oven is being installed into a built under oven housing unit ensure that the front rail at the top of the unit is not installed as it could restrict ventilation.

Lift the oven carefully into position on the shelf, taking care NOT to lift it by the door handle. If you lower the oven door, you will see 4 screw holes, 2 on each side of the oven. The oven should then be secured to the housing by fitting screws into these holes. Remember the housing should not be free standing but secured to the wall and/or adjacent fittings.

air circulation in the high furniture unit



Fitting into a high furniture unit



Installation to l.p.g. (for fitters use only)

Before switching over to a different type of gas, you should refer to the sticker on the appliance, which tells you to which type of gas the appliance has been factory-adjusted.
How to convert to LPG operation

* Disconnect appliance from the mains
* Change main nozzle of the oven:

1) Remove floor plate (see 'How to remove the floor plate'). (Fig 3a).
2) Loosen locating screw of oven burner and pull out burner together with the holder for the thermocouple and the ignition plug from the nozzle block. (Fig 3b-1).
3) Screw out the nozzle from the nozzle block using a socket wrench (7mmAF - not supplied). (Fig 3c).
4) Screw in new nozzle (with embossed diameter in hundredths of a millimetre) and make sure that the thread fits exactly.
5) Re install burner according to point 2) in reverse order.
6) Re insert floor plate and make sure that it sits properly.

Fig 3a

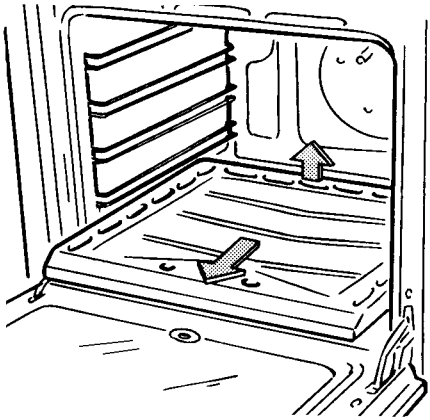


Fig 3b

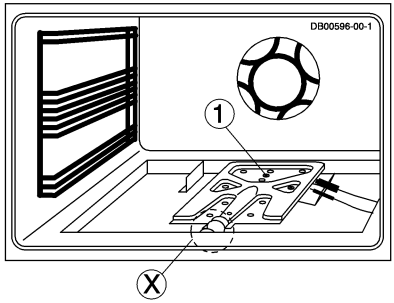
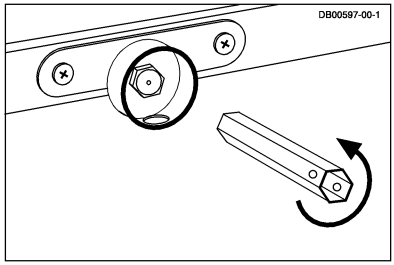


Fig 3c



The diameters are printed on the nozzle in hundredths of a millimeter.

Burner	kW nominal load		ø nozzle bore mm		
Oven burner		G20 -20 mbar	G30 -28- 30 mbar	G20 -13 mbar	G 31 - 37 mbar
	2,15 (Hs)	1.10	0,72	1.16	0,72

Regulation of the minimum flame (for fitters only)

Regulating the oven low-setting nozzle when switching to a different type of gas:

1) Switching from natural gas to liquid gas: Pull off the knobs, remove the panel (see figure 5) and turn the low setting nozzle (see figure 4) clockwise to the end using a screwdriver. Re-assemble the panel and put the knobs back into place.

2) Switching from liquid gas to natural gas: Set the oven thermostat to position "max" and heat the appliance for about 15 minutes. Then set to position "min" and pull off the knobs. Remove the panel (see figure 5) and using a screwdriver, turn the low setting nozzle (see figure 4) anticlockwise. Stop before the flames on the burner extinguish. Then assemble the panel and put the knobs back into place.

Fig 4

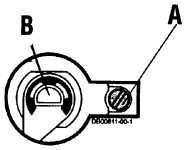
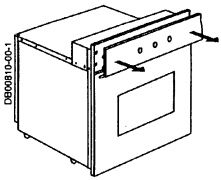


Fig 5



After switching to a different type of gas, amend the data on the appliance (type of gas, gas pressure)!

Flames regulation of the oven burner

Because of different gas mixtures in the distribution system, you may have flames with too much or too little air. In such cases, move the air ring to close or open the air flow, until the regular flame is obtained.

Warning: The regulation of the flames must only be carried out by a qualified technician.

How to use your gas oven

The rating plate can be found on the bottom left hand side of the oven body.
Before using the oven for the first time, we recommend that you clean it with soapy water, rinse carefully and heat for 30 minutes at maximum temperature. A slightly unpleasant smell may be produced, caused by grease remaining on the oven elements from the production process.

Commissioning the appliance

It is the responsibility of the installer to check that the appliance is functioning correctly before handing the appliance and instruction book over. ONLY National gas standart authory registered GAS OPERATIVES SHOULD COMMISSION THIS APPLIANCE.

For your safety– DO

PLEASE READ THE PRECAUTIONS BELOW BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

DO make sure you understand the controls before using the appliance.

DO keep children away from the appliance when grilling as surfaces will get extremely hot during and after use.

DO turn off the appliance at the wall switch should any glass panel crack or shatter.

DO NOT USE THE APPLIANCE

DO make sure all controls are turned off when you have finished cooking and when not in use.

DO stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.

DO use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.

DO take care to avoid heat/steam burns when operating the controls.

DO make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven/grill.

DO take care when removing items from a grill when the lower oven is on as the contents will be hot.

DO keep the oven/grill doors closed when the appliance is not in use.

DO keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.

DO follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.

DO keep ventilation slots clear of obstruction.

For your safety–Don't

DON'T leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.

DON'T allow anyone to sit or stand on any part of the appliance.

DON'T store items above the appliance that children may attempt to reach.

DON'T heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.

DON'T store chemicals/food stuffs, pressurised containers in or on the appliance or in cabinets immediately above or next to it.

DON'T line a grill pan with aluminium foil as this may cause a fire hazard.

DON'T use the appliance as a room heater.

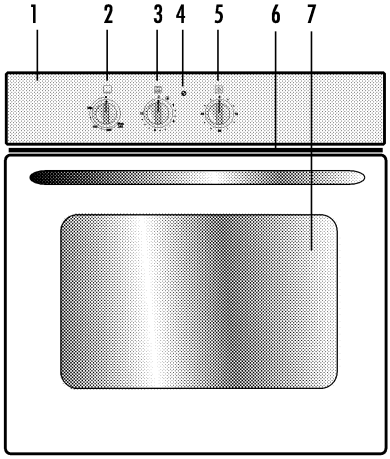
DON'T dry clothes on the oven doors.

DON'T install the appliance next to curtains or other soft furnishings.

DON'T operate the main oven with the inner glass door removed.

How to use your gas oven

1. Control panel
2. Thermostat knob
3. Grill function
4. Indicator light
5. Minute minder
6. Knob protection sheet
7. Oven door



PLEASE NOTE:

- Use the appliance exclusively for preparing and warming food, not for heating purposes!
- The appliance should not be left unattended.
- The surfaces become hot when in use, therefore keep children well away from them!
- Do not cover any part of the oven with aluminium foil - heat accumulation!

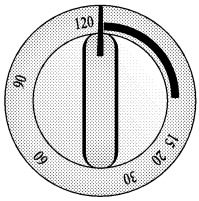
Technical data

Dimensions	
Height	**: 594 mm**
Width	**: 596 mm**
Depth	**: 561 mm**
Installation setting	
Height	**: 595 mm**
Width	**: 560 mm**
Depth	**: 550 mm**
Gas rating	**: 2,15 kW**
Electric rating (grill)	**: 2,10 kW**
Lamp	**: 15 W**
Supply voltage	: 220 /230 V ~ 50 Hz
Gas type	: Natural gas or L.P.G.

Class III

If your cooker has minute minder:

It just shows the time and not programmable.
You can adjust it to 120 minutes.

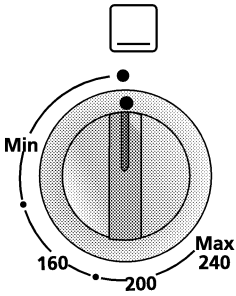


Oven thermostat

The thermostat regulates the desired oven temperature.

"0" - Off.
The “min” position represents a 140°C oven temperature.

The “max” position corresponds to 240°C, and it is the top position on the thermostat.



Ignition:
In order to ignite the oven burner, press the thermostat knob and turn it anti-clockwise to set it at the desired temperature.

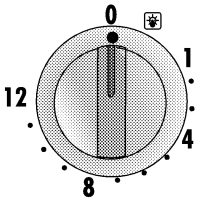
Keep the knob pressed for 5-10 seconds. During that time, the burner is ignited electrically, the thermocouple heats up and opens the gas supply to the burner, up to the point where you can turn the thermostat knob to the “0” position.

Do not push on the lighting mechanism for more than 15 seconds. If the burner has not lit during this period of time, do not push on the lighting mechanism again until you have left the oven door open for at least one minute.

Grilling " "

The positions "1" - "12" on the function selector knob are for operating the electric grill heater. "1" is the minimum temperature and "12" is the maximum.
When you use the electric grill, the oven thermostat must be on "0". In any other position, the grill heater will not work.

The signal light indicates that the grill heater is on. The light goes out when the set temperature is reached.



• Oiling the grill prevents meat remains sticking on the wires.

• Place the drip pan which is supplied together with the oven just underneath the grill shelf.

• The knob protection sheet against the air of the oven should be pulled out.

*** Do not allow children to sit or stand on the oven door when the door is open.**

*** Accessible part may become hot when the grill is in use. Don't allow children to be close.**

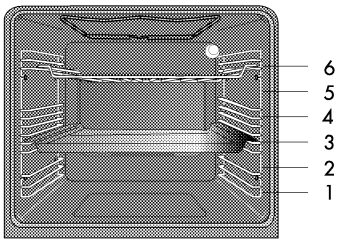
• Ensure the food is correctly positioned under the grill element.

• Food which requires browning only should either be placed under the hot grill in the grill pan, or on the floor of the grill compartment, according to the depth of the dish. The grill pan wire grid may be removed.

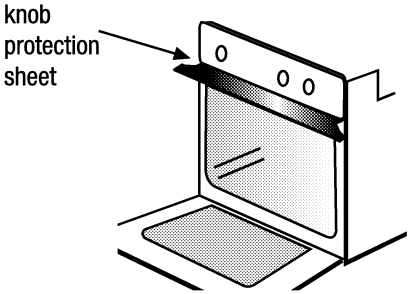
• Do not line the grill pan with aluminium foil as the increase in heat is a fire hazard.

• Plates and dishes placed on the floor of the grill compartment will be heated when the main oven is in use.

While performing the grill or rotisserie function, keep the oven door OPENED completely.



Bended wire shelf should be inserted only such postion as shown in the figure.



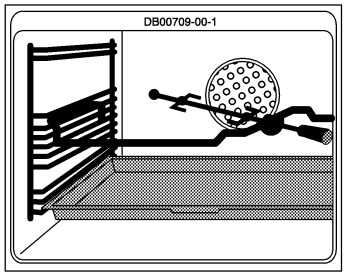
Turnspit feature

Rotisserie motor can be rotated in clockwise or counter-clockwise directions.

• After operating your oven in grill position, Spit the meat to the skewer.

Insert the skewer to the hole which is connected to the turnspit motor on the rear wall of the oven cavity.

• After grilling, screw the plastic handle to the scewer and take out the food from oven.



Information
Remove all accessories which are not required for the dish you are cooking from the oven. In most cases, the baking or roasting results are much better if you preheat the oven for about 10 minutes at the desired temperature. Different baking tin materials give different baking results (e.g. light and dark tins). The 6 shelf levels are numbered from the bottom up. The settings and times given in the following tables are recommendations and should be complemented by your own experiences.

Oven shelf levels

Conventional operation permits cooking or roasting food only at one level.

Depending on the roasts or pastries, you can choose one of six insertion levels, level "1" corresponding to the lowest position and "6" the highest.

Any pastry dish introduced directly at one insertion level should not be heavier than 3 kg.

Cooking pastries and roasts

Cooking pastries - conventional operation

This type of heating allows you to use the oven as normal when working with recipes in cooking books.

In this case it is better to place the dish in the centre of the oven.

Temperature recipe guide

DISHES	LEVEL	TEMP. (°C)	COOKING TIME (min)	PRE-HEATING+
COOKED BISCUIT (GÂTEAU ROULÉ)	4	210	15-20	yes
BROKEN MIXTURE (DRY CAKES)	5	200	10-12	yes
KNEADED DOUGH (BLOCK CAKE)	4	200	25-30	yes
SHORTBREAD MIXTURE (SMALL PAPER SHAPE)	4	190	20-25	yes
LEAVEN DOUGH (ROLLED POPPY CAKE)	4	180	40-50	-
FLAKY PASTRY (TURNOVERS)	4	190	20-30	yes
SOUFFLÉ	4	180	35-40	yes
"SACHER" CAKE	4	180	55-60	yes
FRUIT CAKE	2	160	160-180	yes
CHOUX PASTRY	5	200	35-40	yes

ROASTING

DISH	SHELF LEVEL	TEMP C	GAS MARK	ROASTING TIME (min.)	PREHEATING
Roast beef (about 1.5kg)	2	190	5	90 - 120	yes
Roast pork (1.5kg)	2	190	5	100 - 120	yes
Pizza	2	180	4	20 - 25	yes
Fish souffle	4	170	4	50 - 60	yes
Vegetable souffle	4	160	3	30 - 40	yes
Poultry	4	180/190	4/5	60 - 70	yes

Cleaning and maintenance

General Cleaning
Before cleaning, always disconnect the electrical supply to the oven.
We advise you to clean the appliance when it is cold, especially the enamelled surfaces. In order to maintain the condition of the enamelled parts, clean and wipe frequently with hot soapy water.

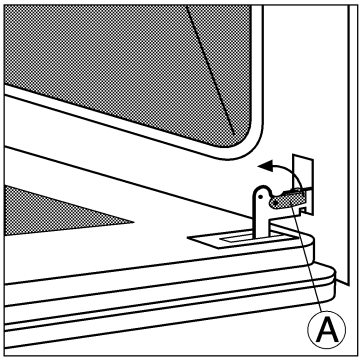
Rub gently so as not to damage the surface. Never use abrasive cleaning products. Do not leave acid or alkaline residues (lemon juice, vinegar, salt, tomato etc.) on the enamelled surfaces.

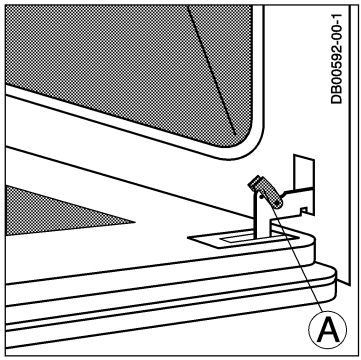
NOTE: Any cleaners such as spray or stick cleaners which are used on enamel must have the VEDC (Vitreous Enamel Development Council) seal of approval and the manufacturer's instructions must be followed.

Detachable components

- How to remove the oven door:
Open oven door as far as possible. Turn metal shackles (A) on the hinges towards you as far as possible. Close oven door until it touches the two shackles, then close a bit more and take door out (hold door at the sides!) To re attach the door, proceed in reverse order.

Note: Any service calls relating to removal of the oven door will be chargeable, as this is not covered by the guarantee.

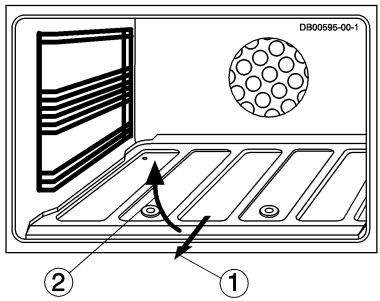




How to remove the floor plate

Before removing the floor plate, take out the two side racks which support the baking trays by lifting slightly.

Start by pulling the floor plate slightly towards you and lifting a bit so that the two front fixing tongues are free. Then lift the front of the floor plate far enough to enable the back to be removed with the two rear shackles from the fixtures. To re insert floor plate, proceed in reverse order. Make sure that both the rear shackles and the front tongues sit properly.



Safety

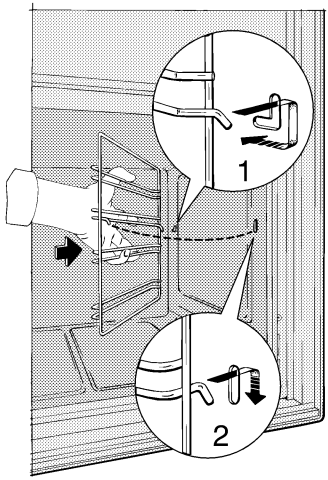
NEVER allow fat to build on the oven base.
As with all cookers, clean and empty fat regularly from the trays and oven base to avoid the possibility of fat fires.
NEVER place anything on the bottom of the oven.

Manual cleaning

The wire-shelves supports can be removed for cleaning.

Un hook the supports to the side walls wipe over with a soapy cloth.

Do not use oven clearners aerosols, scoring pads or scoring powders, polish with a dry cloth.



019 FF

Oven light not working

If the oven light fails you can easily change it:

1. Turn off the oven by switching the oven selector to 0. Switch off and isolate the power.
2. Unscrew the light glass cover, replace the bulb with a new one of the same specification and screw the cover back until it is hand tight.

NOTE: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

Other bulbs cannot be changed by yourself and should be replaced by a qualified electrical engineer. Bulbs other than the oven bulb are covered by the guarantee.

IMPORTANT! WARNING – OVENS GET HOT. KEEP CHILDREN away from this appliance.

If you have a problem with your oven

Check the following items before calling customer service:

1. The power is switched on (is there a power cut?).
2. That the controls are switched on.
3. The fuse in the plug and main fuse.
4. Check that the timer is set to manual.

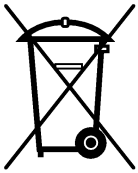
RU

Уважаемый покупатель,

Мы очень хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов с использованием нашего изделия, которое прошло тщательный контроль качества и было изготовлено с использованием самых современных технологий.

Мы рекомендуем внимательно изучить всю инструкцию перед тем, как пользоваться изделием, и всегда держать ее под рукой в качестве справочного пособия.

Переработка отходов



Это изделие обозначено знаком раздельной сортировки для электрического и электронного оборудования (WEEE).
Это означает, что с данным изделием необходимо поступать согласно Европейской директиве 2002/96/EC, чтобы негативное влияние на окружающую среду при его переработке или разборке сводилось к минимуму. Для получения дополнительной информации обращайтесь к местным или региональным компетентным организациям.

Электронные изделия, не включенные в данный процесс раздельной сортировки, из-за содержания в них вредных компонентов несут потенциальную угрозу для окружающей среды и здоровья людей.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Электропитание плиты

* Перед включением плиты в электросеть проверьте, соответствуют ли напряжение и частота тока в сети значениям, указанным на табличке с техническими данными.

Внимание!
Плита должна быть заземлена.
Наша компания не несет ответственности за какой-либо ущерб, нанесённый вследствие использования плиты без заземления.
* Перед обращением в авторизованную службу техобслуживания подготовьте электропроводку в доме для подключения изделия.
Если плита подключается через электророзетку, последняя должна находиться в легко доступном месте (но не выше уровня конфорок).

* Данное изделие должен устанавливать квалифицированный электрик, например, из местной энергокомпании. Плита должна подключаться к двухполюсному пакетнику, с расстоянием между полюсами не менее 3 мм, расположенному вблизи плиты, но не над ней, в соответствии с правилами МЭК.
Несоблюдение данной инструкции может вызвать проблемы в эксплуатации и привести к аннулированию гарантии на изделие. Если изделие подключается через электророзетку, последняя должна находиться в легко доступном месте (но не выше уровня конфорок).
Длина шнура для обеспечения безопасности питания изоляции не должна превышать 2 м.

Вместе с плитой поставляется сетевой шнур с вилкой (H05 V V-F 3G 1 мм^2)

* Сетевой шнур должен проходить через кабельный зажим.
* Сетевой шнур следует прокладывать подальше от плиты и от вентиляционных отверстий, он должен без помех проходить между плитой и стеной и/или внешним кожухом.

Требования к газоснабжению

Внимание!
Подключение газа должно осуществляться с помощью гибкого металлическим шлангом
* Перед подключением плиты к газовой сети проверьте, соответствуют ли категория газа и характеристики давления в вашей газовой сети значениям, указанным на табличке с техническими данными. При необходимости обратитесь в авторизованную службу техобслуживания для регулировки плиты в соответствии с категорией газа.

* Данная плита должна устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой или использованием плиты прочтите инструкцию.

* Для получения подробной информации о подаче газа и его давлении см. табличку с техническими данными.
* Плиту не следует устанавливать в помещении без окон или иного контролируемого проема. Если плита установлена в помещении без двери, открывающейся непосредственно наружу, необходимо наличие постоянно открытого проема.
Циркуляция воздуха должна составлять 2 м3/час на кВт конфорок.

Подсоединение к плите газового шланга
Удобное положение определяется возможностью соединения патрубка шланга и штуцера в соответствии с расположением главного впускного газового вентиля. Если подсоединение осуществляется гибким металлическим шлангом, установите уплотнение между главной трубой подачи газа. Внутренний диаметр гибкого шланга, подсоединяемого к штуцеру газ-бутанового шланга, для газовых труб домашнего типа должен составлять 6 мм.
Внутренний диаметр гибкого шланга, соединяемого со штуцером шланга с природным газом, должен составлять 15 мм. Шланг должен быть плотно надет на патрубок и зажат хомутом. Пластмассовый конец шланга следует погрузить в горячую воду на одну минуту для размягчения, а затем полностью вставить в патрубок шланга. Хомут надежно затягивается отверткой. Другой конец шланга подсоединяется к газовому вентилю таким же образом.
Шланг следует заменять до истечения срока его годности.

Внимание!
При подсоединении плиты к впускному газовому вентилю следует использовать короткий шланг. Также следует также убедиться в отсутствии утечки газа. По соображениям безопасности длина шланга не должна превышать 125 см.

Проверка утечки газа
Во время проверки убедитесь, что ручки управления конфорок закрыты, а газовый вентиль открыт. Для проверки утечки газа нанесите мыльный раствор на места соединений. При наличии утечки появятся пузыри. В этом случае немедленно проверьте газовое соединение. Не проверяйте утечку газа с помощью огня.
Внимание!
Никогда не проверяйте утечку газа с помощью пламени зажигалки или спички.

1. Ни при обычном использовании, ни при подсоединении или отсоединении на гибкую муфту плиты не следует прикладывать излишнюю силовую нагрузку.

2. Гибкую муфту плиты не следует подвергать чрезмерному перегреву вследствие непосредственного воздействия на неё продуктов сгорания или контакта с горячими поверхностями.

Примечание: Гибкая муфта должна выдерживать температуры до 95°C включительно.

3. Разъем, к которому подсоединяется гибкая муфта, должен быть прочно прикреплен к трубе газопровода и расположен так, чтобы шланг свободно свисал вниз.

4. Гибкая муфта плиты должна быть расположена таким образом, чтобы не подвергаться механическим воздействиям, например, трению о двигающееся кухонное оборудование (напр., двери или выдвижные ящики), или захвату приспособлением для стабилизации.

5. Втычной соединитель должен быть доступен для отсоединения после перемещения плиты.

Вентиляция

Во всех помещениях должны быть окна или соответствующие проемы.

Так же в некоторых помещения в дополнение к окнам должна обеспечиваться постоянная вентиляция.

Плита не должна устанавливаться в помещении объемом менее 5 м^3.

Объем помещения	Необходимая воздушная вентиляция (эффективная площадь)
от 5 м^3 до 10 м^3	50 см^2
Более 11 м^3	Воздушная вентиляция не нужна
Помещение объемом от 5 м^3 до 10 м^3 с открывающейся наружу дверью	Постоянная воздушная вентиляция не нужна

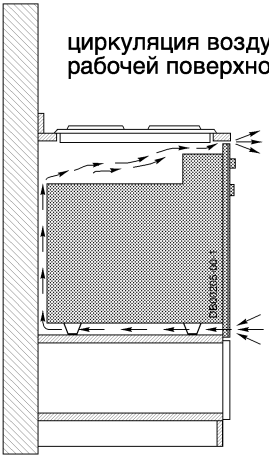
С приведенными выше требованиями разрешается также использовать газовые конфорки, но только если в помещении отсутствует другое оборудование горелками. При этом необходимо проконсультироваться относительно установки вентиляции.

Плита предназначена для установки в шкаф шириной 600 мм. Духовка должна располагаться под другим кухонным оборудованием. Необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию.

ВНИМАНИЕ: Если духовка устанавливается в кухонный блок, убедитесь, что над ней не установлен передний поддон, поскольку это может ограничить вентиляцию.

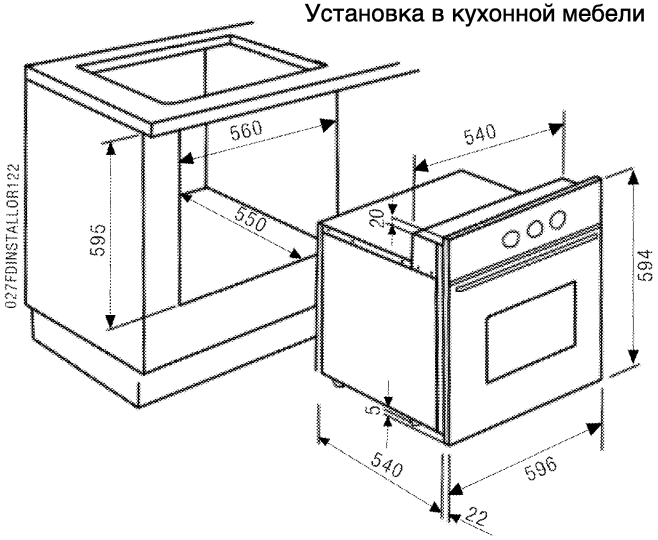
За помощью обращайтесь к квалифицированному специалисту.

Как установить духовку



Прибор нельзя устанавливать в помещении размером менее чем 6 м3. Если размеры помещения - между 6 м3 и 9 м3, необходимо вентиляционное отверстие размером 65 см2. Если размеры помещения - между 11 м3 и 9 м3, необходимо вентиляционное отверстие размером 35 см2. Для помещения размером более 11 м3 вентиляционное отверстие не требуется.

Установка в кухонной мебели



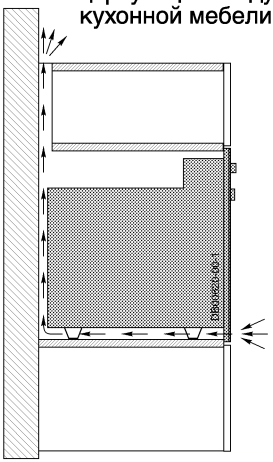
Обеспечьте свободное поступление воздуха в помещение. Если духовка устанаваливается в полностью закрытый кухонный мебельный блок, необходимо сделать небольшой проем под плитой, чтобы обеспечить приток воздуха снизу. Для этого вырежьте секцию шириной 400 мм и высотой минимум 15 мм.

Отсутствие достаточной вентиляции к плите может привести к перегреву или повреждению соседнних модулей.

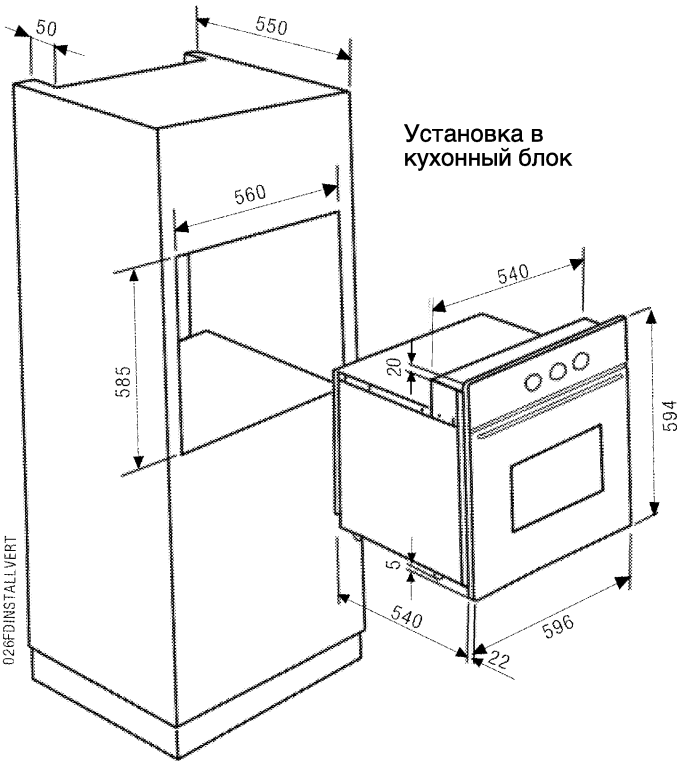
ВНИМАНИЕ: Если духовка устанавливается в кухонный блок, убедитесь, что над ней не установлен передний поддон, поскольку это может ограничить вентиляцию.

Осторожно установите плиту в нужное положение над уровнем пола, НЕ поднимая её за ручку дверцы. Если опустить дверцу духовки, будут видны 4 отверстия для винтов, по два с каждой стороны. Духовку необходимо закрепить у корпусе, закрутив винты в эти отверстия. Помните, что корпус должен не стоять свободно, а быть прикреплён к стене и/или соседним модулям.

циркуляция воздуха в верхней секции кухонной мебели



Установка в кухонный блок



Установка со сжиженным нефтяным газом (только для слесарей)

Перед переключением на другой тип газа необходимо ознакомиться с памяткой, наклеенной на плите, на которой указан тип газа, на использование которого была настроена плита.
Как переключиться на использование сжиженного нефтяного газа (СНГ)

* Отсоедините плиту от электросети.
* Смените главный патрубок плиты:

1) Снимите нижний поддон (см. пункт «Как снять нижний поддон»).
2) Ослабьте установочный винт горелки духовки. Извлеките горелку вместе с держателем термопары из блока форсунки. Для этого вам также понадобится вынуть свечу розжига из блока форсунки. (Рис. 3b-1).
3) Выкрутите форсунку из из блока с помощью торцевого ключа (7mmAF - не входит в комплект). (Рис. 3c)
4) Вкрутите новую форсунку (диаметром в сотые миллиметра) и убедитесь в точности ее посадки.
5) Снова установите конфорку согласно п.2, только в обратном порядке.
6) Снова установите нижний поддон и проверьте точность его посадки.

Рис. 3a

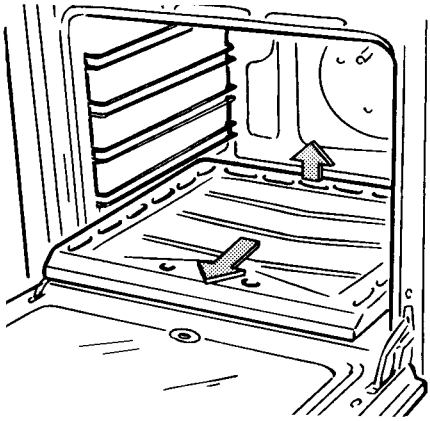


Рис. 3b

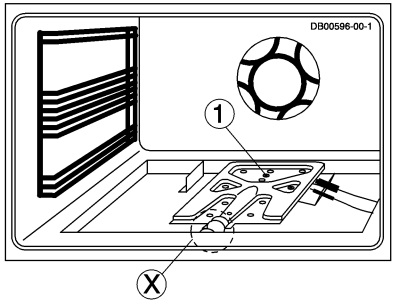
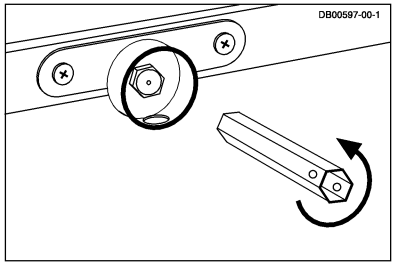


Рис. 3c



Диаметры, изображенные а форсунке, в сотях долях миллиметра.

Конфорки	Номинальная нагрузка, кВт		ш отверстия форсунки, мм		
		G20 -20 мбар	G30 -28- 30 мбар	G20 -13 мбар	G 31 - 37 мбар
Конфорка духовки	2,15 (Hs)	1.10	0,72	1.16	0,72

Регулировка минимального пламени (только для слесарей)

Регулировка нижнего предела форсунки, при переключении на другой тип газа:

1) Переключение с природного газа на жидкий: Вытащите рукоятки, снимите панель (см. рис. 5) и с помощью отвертки поверните до конца регулирующий винт форсунки (см. рис. 4) по часовой стрелке . Установите панель назад и поставьте ручки на место.

2) Переключение с жидкого газа на природный: Установите теормостат в положение «max» и прогрейте плиту в течение 15 минут. Затем устновите термостат в положение «min» и вытащите рукоятки. Снимите панель (см. рис. 5) и с помощью отвертки поверните до регулирующий винт форсунки (см. рис. 4) против часовой стрелки. Остановитесь прежде, чем погаснет пламя конфорки. Затем установите панель назад и поставьте ручки на место.

Рис. 4

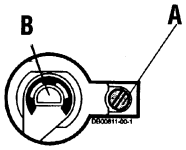
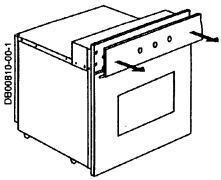


Рис. 5



После переключения на другой тип газа, внесите изменения в данные о плите (тип и давление газа)!

Регулировка пламени конфорки духовки

Вследствие разного состава подаваемого газа пламя может быть больше или меньше. В таких случаях поверните воздушную заслонку, чтобы уменьшить или увеличить поток воздуха получения пламени до нужного размера.

Внимание: Регулировка пламени должна выполняться только квалифицированным специалистом.

Как пользоваться газовой духовкой

Табличка с данными находится на левой нижней части корпуса духовки.
Перед первым использованием духовки рекомендуется вымыть её мыльным раствором, затем тщательно смыть раствор и прогреть при максимальной температуре в течение 30 минут. Может появиться неприятный запах вследствие горения остатков заводской смазки на элементах духовки.

Ввод плиты в эксплуатацию

Установщик обязан проверить правильность функционирования изделия до передачи его заказчику вместе с руководством по эксплуатации. Данное изделие может быть допущено в эксплуатацию ТОЛЬКО соответствующим государственным органом, ответственным за газоснабжение.

Для вашей же безопасности - «Надо»

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ЭТИМИ МЕРАМИ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.

НАДО убедиться в том, что вы понимаете, как управлять плитой, перед началом ее эксплуатации.

НАДО держать детей вдали от плиты во время и после её работы, так как её поверхности черезвычайно горячие.

НАДО выключать плиту, если разбита или повреждена любая из стеклянных панелей. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЛИТУ

НАДО по окончании готовки убедиться, что выключены все переключатели.

НАДО осторожно открывать дверцу духовки, чтобы не обжечься паром или излучаемым жаром.

НАДО использовать хорошие и качественные рукавички, чтобы доставать из духовки посуду.

НАДО остерегаться жара или пара при работе с элементами управления.

НАДО убедиться в правильности положения полок перед включением духовки/гриля.

НАДО соблюдать осторожность при доставании посуды из открытой духовки, потому что посуда будет очень горячей.

НАДО держать дверцу духовки/гриля закрытой, если плита не используется.

НАДО поддерживать плиту в чистоте, так как масло или жир от готовки может стать причной пожара.

НАДО соблюдать элементарные принципы гигиенты и обращения с пищей, чтобы предотвратить размножение бактерий.

НАДО держать открытыми все вентиляционные отверстия.

Для вашей же безопасности - «НЕ СЛЕДУЕТ»

НЕ СЛЕДУЕТ оставлять детей без присмотра, когда духовка включена, так как все поверхности сильно нагреваются.

НЕ СЛЕДУЕТ разрешать кому-либо садиться или облокачиваться на любую часть плиты.

НЕ СЛЕДУЕТ размещать над электрической плитой предметы, которые могут попытаться достать дети.

НЕ СЛЕДУЕТ нагревать закрытые контейнеры с пищей, так как создавшееся давление может привести ко взрыву контейнера.

НЕ СЛЕДУЕТ хранить химические препараты, пищу, контейнеры под давлением внутри или на плите или возле неё.

НЕ СЛЕДУЕТ выстилать поддон гриля алюминиевой фольгой, так как это может стать причиной пожара.

НЕ СЛЕДУЕТ использовать плиту в качестве обогревателя помещения.

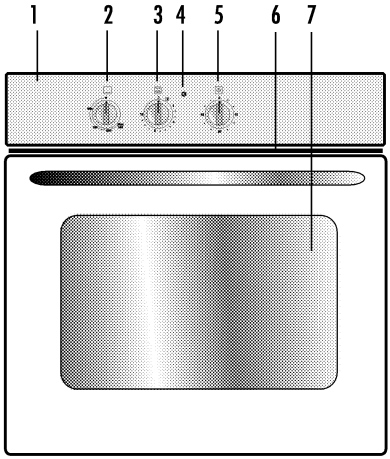
НЕ СЛЕДУЕТ сушить одежду на дверце духовки.

НЕ СЛЕДУЕТ устанавливать плиту рядом с занавесками или другими легковоспламеняемыми предметами.

НЕ СЛЕДУЕТ работать с духовкой с убранной стеклянной дверцей.

Как пользоваться газовой духовкой

1. Панель управления
2. Ручка термостата
3. Управлением грилем
4. Индикаторная лампочка
5. Таймер напоминания
6. Защитный металлический лист
7. Дверца духовки



ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА СЛЕДУЮЮЩЕЕ:

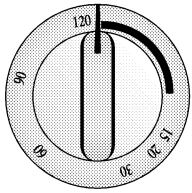
- Используйте изделие только для готовки и разогрева пищи, а не для нагревания с другими целями!
- Не следует оставлять плит без присмотра.
- При использовании плиты поверхности разогреваются, поэтому не подпускайте к ним детей.
- Не накрывайте какие-либо части духовки алюминиевой фольгой. В них аккумулируется большое тепло!

Технические данные

Габариты	
Высота	: 594 мм
Ширина	: 596 мм
Глубина	: 561 мм
Установка	
Высота	: 595 мм
Ширина	: 560 мм
Глубина	: 550 мм
Мощность газа	: 2,15 кВт
Электрическая мощность (гриль)	: 2,10 кВт
Лампочка	: 15 Вт
Напряжение электропитания	: 220/230 В ~ 50 Гц
Тип газа	: Природный газ или сжиженный нефтяной газ

класс III

Если у вас плита с таймером:
Таймер просто отсчитывает время и не программируется.
Максимальный
интервал - 120 минут.

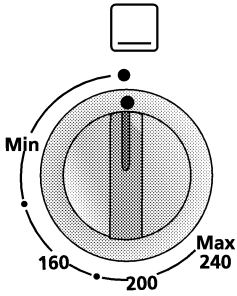


Термостат духовки

Термостат используется для регулировки температуры в духовке.

"0" - Выкл.
В позиции “min” духовка будет нагреваться на 140°C .

В позиции “max” духовка нагревается до 240°C, это максимальная температура на термостате.



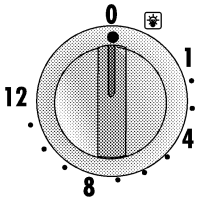
Розжиг:
Чтобы зажечь конфорку, откройте дверцу, нажмите ручку термостата и поверните её против часовой стрелки до нужного значения температуры.

Удерживайте ручку нажатой в течение 5 -10 секунд. В это время электрический запальник зажигает конфорку, нагревается термопара и открывает подачу газа к конофрке до того времени, когда вы сможете повернуть ручку в позицию «0».

Не держите ручку зажигания более 15 секунд. Если конфорка не зажглась, не нажимайте на ручку зажигания снова, если дверца духовки была открыта хотя бы на протяжении одной митнуты.

Жарка « »

Положения «1» - «12» на ручке переключения режимов -- для работы в качестве гриля с электрическим нагревом. «1» -- это минимальняа температура, а «12»-- максимальная.
Во время работы электрического гриля термостат духовки должен быть установлен в положение «0». В любых других положениях гриль не будет работать.
Горящая индикаторная лампочка означает, что включен гриль. Когда будет достигнута выбранная температура, лампочка погаснет.



• Смажьте гриль растительным маслом, чтобы мясо не пригорало на прутьях решетки.

• Установите поддон, входящий в комплект для духовки, непосредственно под решеткой гриля.

• Следует выдвинуть лист защиты ручек управления от жара духовки.



*** Не позволяйте детям сидеть или стоять на дверце духовки, когда она открыта.**

*** При работе гриля внешние части духовки могут сильно нагреваться. Не разрешайте детям приближаться к духовке.**

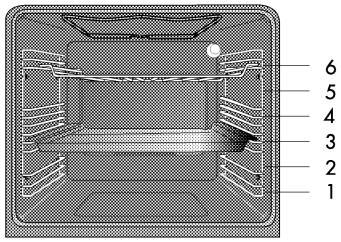
• Убедитесь, что продукты правильно размещены под нагревательным элементом гриля.

• Продукты, требующие подрумянивания, следует ставить под разогретый гриль в посуде для гриля, либо на дно грилевого отделения, в зависимости от глубины посуды. Решетку для посуды гриля в этом случае можно убрать.

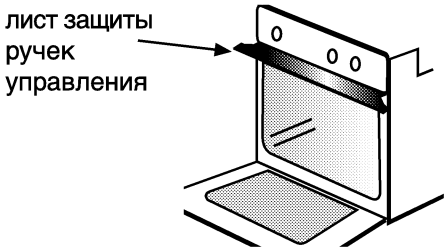
• Не выстилайте поддон гриля алюминиевой фольгой, так как перегрев может стать причиной пожара.

• Посуда, помещенная на дно грилевого отделения, при работе основной духовки будет нагреваться.

При использовании функции гриля или жарки на вертеле держите дверцу духовки полностью ОТКРЫТОЙ.



Изогнутую проволочную полку необходимо вставлять, как показано на рисунке.



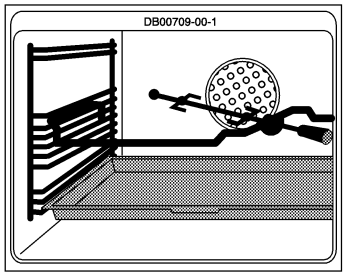
Если ваша плита оснащена функцией вертела

Двигатель вертела может вращаться по часовой или против часовой стрелки.

• После перевода духовки в режим гриля насадите мясо с вертел.

Вставьте вертел в патрон, подключенный к двигателю вращения вертела, на задней стенке внутренней части духовки.

• После завершения готовки на гриле наденьте на вертел пластмассовый наконечник и извлеките еду из духовки.



Информация
Во время готовки в духовке уберите любые предмеры, которые не нужны для посуды. В большинстве случаев результат готовки в духовке будет лучше, если предварительно разогреть её в течение 10 минут при желаемой температуре. При готовке в посуде из различных луженых материалов будут получены различные результаты. В духовке сверху вниз есть полки на 6 уровнях. В таблице ниже представлены рекомендуемые параметры и время.

Уровни полок духовки

Во время обычного использования возможно запекать или жарить пищу только на одном уровне.

В зависимости от вида жарки или выпечки вы омжете выбрать одии из шести уровней духовки, уровень «1» отвечает самой низкой позиции, а уровень «6» - самой высокой.

Любое блюдо для выпечки, положенное на уровень духовки, не должно по весу превышать 3 кг.

Жарка и выпечка

Выпечка принадлежит к обычным операциям с духовкой

Этот тип нагрева позволяет нормальное использование духовки, если вы используете рецепты из кулинарной книги.

В этом случае лучше разместить блюдо в центре духовки.

Руководство по выбору температуры

БЛЮДА	УРОВЕНЬ	ТЕМП, С в.	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин.)	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ
БИСКВИТ (GBTEAU ROULЙ)	4	210	15-20	да
КОРЖИ	5	200	10-12	да
ВЫМЕШАННОЕ ТЕСТО				
ФИГУРНЫЙ ТОРТ	4	200	25-30	да
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (КОРЖИ)				
(МАЛЕНЬКОЙ ФОРМЫ)	4	190	20-25	да
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО				
КРУГЛЫЙ МАКОВЫЙ КЕКС	4	180	40-50	-
СЛОЕНЫЕ ПИРОЖНЫЕ				
(С НАЧИНКОЙ)	4	190	20-30	да
СУФЛЕ	4	180	35-40	да
ТОРТ «САШЕР»	4	180	55-60	да
ФРУКТОВЫЙ КЕКС	2	160	160-180	да
ВЫПЕЧКА РАЗНАЯ	5	200	35-40	да

ЖАРКА

БЛЮДО	УРОВЕНЬ ПОЛКИ	ТЕМП, С	ГАЗОВАЯ МЕТКА	ЖАРКА РАЗОГРЕВА (мин.)	ВРЕМЯ ПРЕДВ.
Ростбиф (до 1,5 кг)	2	190	5	90-120	да
Жареная свинина (1,5 кг)	2	190	5	100-120	да
Пицца	2	180	4	20-25	да
Пирог с рыбой	4	170	4	50-60	да
Овощное рагу	4	160	3	30-40	да
Птица	4	180/190	4/5	60-70	да

Уборка и обслуживание

Общая уборка
Перед мытьем всегда отключайте плиту от электросети.
Мы рекомендуем мыть плиту в ненагретом состоянии, особенно эмалированные поверхности. Чтобы поддерживать эмалированные части в хорошем состоянии, чаще мойте их теплой мыльной водой.

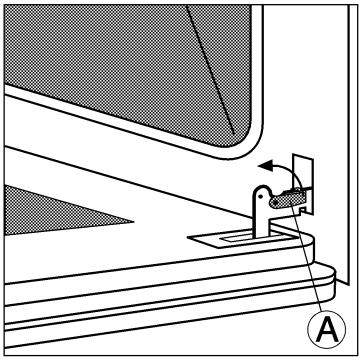
Трите аккуратно, чтобы не повредить поверхность. Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Не оставляйте на эмалированных поверхностях кислоты или щелочи (лимонный сок, уксус, соль, томатный сок и др.).

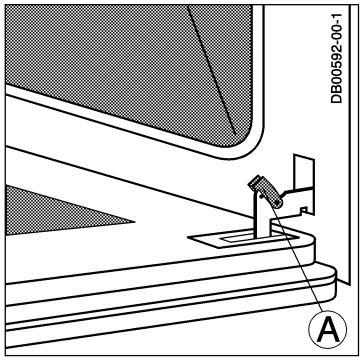
ПРИМЕЧАНИЕ: Любые чистящие средства наподобие аэрозоля или паст, используемые для очистки эмалированных поверхностей, должны быть одобрены VEDC (Советом по разработке стекловидной эмали) и использовать согласно инструкции производителя.

Съемные компоненты

- Как снять дверцу духовки:
Максимально откройте дверцу духовки. Максимально поверните на себя металлические скобы (A) в петлях. Закройте дверцу, пока она не коснётся двух скоб, затем нажмите чуть сильнее и снимите дверцу (держите ее за боковые части!) Чтобы установить дверцу назад, выполните описанные выше действия в обратном порядке.

Примечание: За любой звонок в любую техническую службу по поводу снятия дверцы будет взята оплата, поскольку этот случай не является гарантийным.

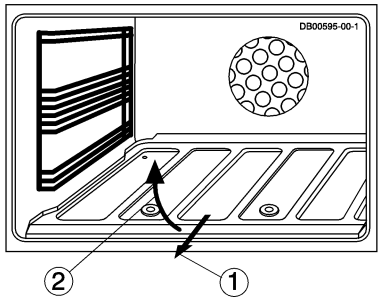




Как снять нижний поддон:

Перед извлечением нижнего поддона снимите с обеих сторон боковые стойки, поддерживающие противни духовки, слегка приподняв их.

Плавно потяните на себя нижний поддон, слегка приподнимая его, чтобы освободить два передних фиксатора. Затем поднимите переднюю часть поддона, чтобы можно было освободить два задних фиксатора. Чтобы установить поддон назад, выполните описанные выше действия в обратном порядке. Убедитесь, что и передние и задние фиксаторы точно встали на свои места.



Правила безопасности

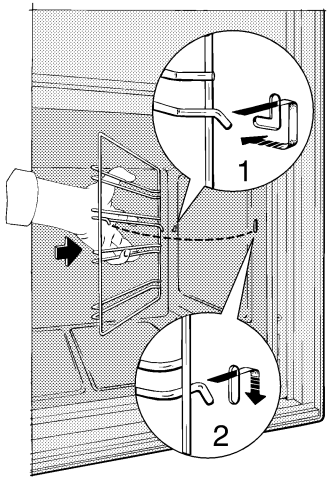
НИКОГДА не позволяте жиру капать на дно духовки.
Чтобы избежать пожара, регулярно очищайте от жира поддон и дно духовки.
НИКОГДА не становите ничего на дно духовки.

Ручная очистка

Для чистки подставки для проволочных полок можно извлечь.

Отцепите подставки от боковых стенок и протрите их тряпкой с мыльной водой.

Не используйте для чистки чистящие средства или аэрозоли, жесткие губки или абразивный порошок, натирайте поверхность сухой тряпкой.



019 FF

Не работает подсветка духовки

Если в духовке не работает подсветка, ее можно легко заменить.

1. Выключите духовку, установив переключатель в положение «0». Отключите питание плиты.
2. Выкрутите винты, держащие стеклянный колпак, замените лампочку на новую с такими же характеристиками и снова закрутите колпак.

ПРИМЕЧАНИЕ: Замена лампочки не является гарантийным случаем.

Другие лампочки нельзя менять самостоятельно. Это должен сделать квалифицированный специалист. Действие гарантии не распространяется на другие лампочки, кроме лампочки из духовки.

ВНИМАНИЕ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ПЛИТА РАЗОГРЕВАЕТСЯ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ находиться рядом с плитой.

Если в эксптлуатации плиты возникли проблемы,

прежде, чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Включено ли питание (случился ли перебой питания?).
2. Включены ли переключатели.
3. Предохранители в вилке, а также основные предохранители.
4. Проверьте, чтобы таймер был установлен на «Вручную».

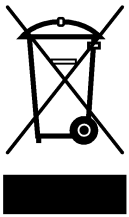
IT

Gentile Cliente,

È nostro fermo desiderio che i nostri clienti ottengano i migliori risultati dai nostri prodotti, i quali hanno superato meticolosi test di qualità e sono prodotti in strutture moderne.

Raccomandiamo, pertanto, di leggere attentamente l'intero manuale prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo a portata di mano come riferimento.

Recycling



Questo prodotto reca il simbolo di smaltimento differenziato per apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).
Ciò vuol dire che questo prodotto deve essere gestito ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC per essere riciclato o smontato al fine di minimizzare il suo impatto sull'ambiente. Per altre informazioni, contattare le autorità locali o regionali.

I prodotti elettronici non inclusi nel processo di smaltimento differenziato sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURCHIA

Alimentazione elettrica del forno

* Prima di collegare l'apparecchiatura alla fornitura di corrente principale, controllare che il voltaggio e la frequenza mostrati sulla piastra corrispondano alla propria fornitura di corrente.
Attenzione!
Quest'apparecchiatura deve avere la massa.
La nostra azienda non accetta responsabilità per danni provocati dall'utilizzo del forno senza cablaggio di terra.
* Prima di chiamare il servizio assistenza autorizzato, verificare che il cablaggio dell'abitazione sia pronto per il collegamento.
Se l'apparecchiatura è collegata con una spina, essa sarà facilmente accessibile dopo l'installazione (ma non sopra la piastra elettrica).

*Questo prodotto deve essere installato solo da un elettricista qualificato
per esempio azienda elettrica locale ad una adatta unità di controllo doppio polo con distanza di contatto minimo di 3 mm in tutti i poli adiacenti (ma non sopra) la cucina, in conformità con le normative CEE, la non osservanza di tali istruzioni può provocare problemi di operatività e invalidazione della garanzia del prodotto. Se l'apparecchiatura è collegata con una spina, essa sarà facilmente accessibile dopo l'installazione (ma non sopra la piastra elettrica).
La lunghezza del filo deve essere max 2m per isolamento sicuro.

Cavo dotato di una spina con il forno **(H05 V V-F 3G 1 mm2)**

*Il cavo principale deve passare attraverso il morsetto del cavo.
*Il cavo principale deve essere posizionato fuori dell'apparecchiatura e in particolare le fessure di ventilazione, gli sfiati non devono essere ostruiti quando spinti in una posizione tra l'apparecchiatura e la parete e/o l'armadietto.

Requisiti per la fornitura di gas

Attenzione!
Il collegamento del gas deve essere mediante un flessibile in metallo
* Prima di collegare l'apparecchiatura alla fornitura di elettricità principale, controllare che la categoria di gas e le specifiche di pressione indicate nella piastrina dati alla propria fornitura di gas. Se necessario chiamare il servizio assistenza autorizzato per la regolazione della categoria di gas.

*Questa apparecchiatura deve essere installata secondo le norme in vigore ed usata solo in luoghi ventilati. Leggere le istruzioni prima di installare o usare questa apparecchiatura
Per motivi di sicurezza questa apparecchiatura deve essere installata e/o regolata da persona competente come indicato nelle norme per la sicurezza delle apparecchiature a gas delle edizioni attuali.

* Fare riferimento alla piastra per dettagli sulla fornitura del gas e le pressioni.
* L'apparecchiatura non deve essere installata in una stanza priva di finestra od altra apertura controllabile. Se installata in una stanza senza porta che dia direttamente sull'esterno, è necessaria un'apertura permanente.
La circolazione dell'aria deve essere 2 m3/h per kW dei bruciatori.

Collegamento dei tubi del gas al forno
La posizione appropriata è selezionata intercambiando l'ugello del tubo e collegando alla posizione della valvola principale di ingresso gas. Se il collegamento viene eseguito con un tubo di metallo flessibile, posizionare un sigillo tra il tubo del gas principale. Il diametro interno del tubo flessibile con l'ugello del tubo in butano collegato, deve essere di 6mm per i tubi di gas di tipo domestico.
Il diametro interno del tubo flessibile con l'ugello del tubo originale collegato, deve essere di 15mm Il tubo deve essere adattato all'ugello del tubo stringendo con un morsetto. Il tubo di plastica finale è inzuppato in acqua calda per un minuto per essere ammorbidito ed inserito completamente nell'ugello del tubo. Il morsetto è avvitato in modo sicuro per mezzo di un cacciavite. L'altro terminale dell'ugello è collegato alla valvola del gas con la stessa operazione.
L'ugello deve essere sostituito prima della sua ultima data di scadenza.

Attenzione!
Collegare il forno alla valvola ingresso del gas, la lunghezza del tubo deve essere corta e ci si deve assicurare che non vi siano perdite. Il tubo utilizzato non deve essere più lungo di deve essere max 125 cm per motivi di sicurezza.
Controllo perdita gas
Durante il controllo, accertarsi che le manopole di controllo e la valvola di ingresso gas siano aperte. Controllare eventuali perdite con acqua saponata. In caso di perdita appariranno delle bolle. In tal caso, controllare immediatamente il collegamento del gas. Non usare fuoco per controllare le perdite di gas.
Attenzione!
Non usare mai un accendino o una fiamma, per controllare perdite di gas.

1. Il connettore flessibile dell'apparecchio non deve essere sottoposto a forze non necessarie, sia nell'uso normale quando è collegato che quando è scollegato.

2. Il connettore flessibile dell'apparecchio non deve essere sottoposto a calore eccessivo mediante esposizione diretta a caldaie o venendo in contatto con superfici calde.

Nota: il connettore flessibile deve essere in grado di sopportare temperature fino a 95°C inclusi.

3. La presa in cui la spina del connettore flessibile dell'apparecchio viene inserita deve essere sempre collegata ad un tubo fisso per l'installazione a gas e posizionata in modo che il flessibile penda liberamente verso il basso.

4. Il connettore flessibile dell'apparecchio deve essere posizionato in modo da non subire danni meccanici, per es. abrasione provocata dai vicini mobili della cucina che possono spostarsi durante l'uso, come uno sportello o un cassetto, né deve restare intrappolato in alcun fermo.

5. Il connettore inserito deve essere accessibile per poter essere scollegato dopo aver spostato l'apparecchio.

Ventilazione

Tutte gli ambienti devono avere una finestra che possa essere aperta o un'apertura equivalente.

In alcuni ambienti potrà anche essere necessario installare un sistema di ventilazione permanente in aggiunta alla finestra (vedere la tabella sotto).

Questa unità non deve essere usata in una stanza che abbia un volume inferiore a 5m3.

Volume della stanza	Ventilazione aria necessaria (area effettiva)
Da $5m^3$ a $10m^3$	$50cm^2$
Superiore a $11m^3$	Ventilazione aria non necessaria
Una stanza da $5m^3$ a $10m^3$ con una porta che si apre verso l'esterno	Ventilazione aria permanente non necessaria

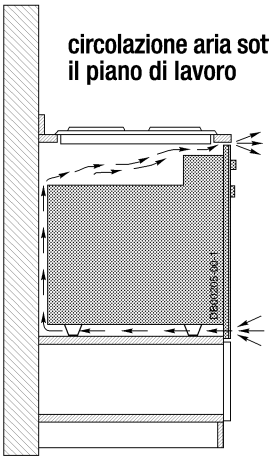
I suddetti requisiti consentono anche di usare il piano cottura a gas, ma se ci sono altri dispositivi che usano combustibile nella stessa stanza, è necessario chiedere assistenza per stabilire i requisiti di ventilazione necessari.

Il forno è destinato ad un alloggiamento con una larghezza di 600 mm. Il forno deve essere incassato sotto le unità cucina. Bisogna assicurare una corretta ventilazione.

IMPORTANTE: se il forno viene installato in un alloggiamento per forno incassato sotto, assicurarsi che il binario anteriore sulla parte alta dell'unità non sia installato, poiché potrebbe limitare la ventilazione.

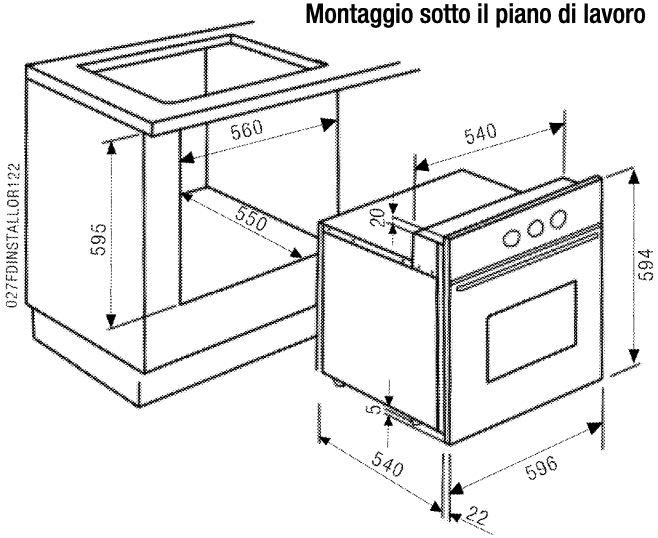
Consultare un tecnico qualificato per assistenza.

Modalità di installazione del forno



L'apparecchio non deve essere installato in una stanza con un volume inferiore a 6 m^3. Se la stanza ha un volume compreso tra 6 m^3 e 9 m^3, è necessaria un'apertura di 65 cm^2. In una stanza con un volume compreso tra 9 m^3 e 11 m^3, è necessaria un'apertura di 35 cm^2. Per stanze più grandi di 11 m^3, non è necessaria alcuna apertura.

Montaggio sotto il piano di lavoro



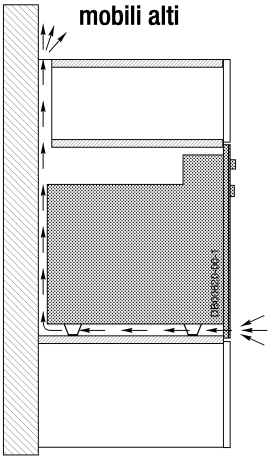
Assicurare che l'aria possa fluire liberamente intorno all'alloggiamento. Se il forno viene installato in un alloggiamento completamente chiuso incassato sotto, potrebbe essere necessario tagliare una piccola apertura nella parte alta del sostegno posto sotto l'unità. Tagliare una sezione larga 400 mm e con un'altezza minima di 15 mm per consentire all'aria di passare sotto l'unità.

Se non si garantisce adeguata ventilazione all'apparecchio, potrebbero verificarsi surriscaldamento o danni alle unità vicine.

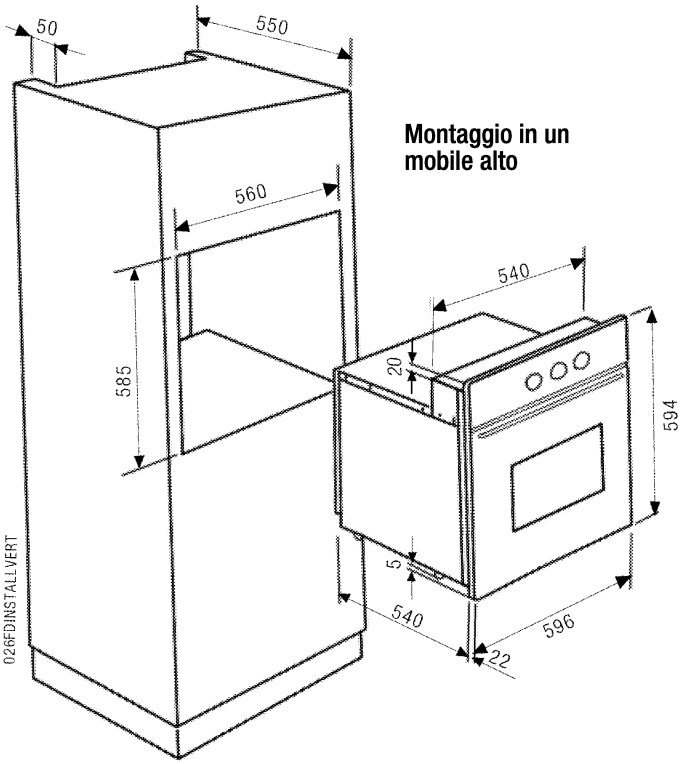
IMPORTANTE: se il forno viene installato in un alloggiamento per forno incassato sotto, assicurarsi che il binario anteriore sulla parte alta dell'unità non sia installato, poiché potrebbe limitare la ventilazione.

Sollevare con cura il forno in posizione sul ripiano, prestando attenzione a NON sollevarlo dalla maniglia dello sportello. Se si abbassa lo sportello del forno, si vedranno 4 fori per le viti, 2 su ciascun lato del forno. Il forno deve essere quindi assicurato all'alloggiamento montando le viti in questi fori. Ricordare che l'alloggiamento non deve essere libero, ma deve essere assicurato alla parete e/o ai mobili adiacenti.

circolazione aria in mobili alti



Montaggio in un mobile alto



Installazione con gpl (solo per montatori)

Prima di passare ad un diverso tipo di gas, bisogna far riferimento all'adesivo sull'apparecchio, che comunica il tipo di gas per cui l'apparecchio è stato regolato in fabbrica.
Come convertire al funzionamento con GPL

* Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete
* Cambiare l'ugello principale del forno:

1) Rimuovere la piastra di base (vede 'Come rimuovere la piastra di base'). (Fig 3a).
2) Allentare la vite di posizione del bruciatore del forno ed estrarre il bruciatore insieme al supporto per il termoelemento e la spina di accensione dal blocco ugello. (Fig 3b-1).
3) Svitare l'ugello dal blocco ugello usando una chiave a bussola (7mmAF - non in dotazione). (Fig 3c).
4) Avvitare un nuovo ugello (con diametro in rilievo in centinaia di millimetro) e assicurarsi che il filetto si adatti in modo perfetto.
5) Reinstallare il bruciatore secondo il punto 2), al contrario.
6) Reinserire la piastra di base ed assicurarsi che sia poggiata in modo corretto.

Fig 3a

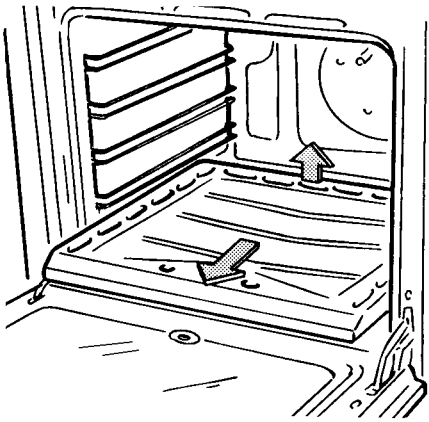


Fig 3b

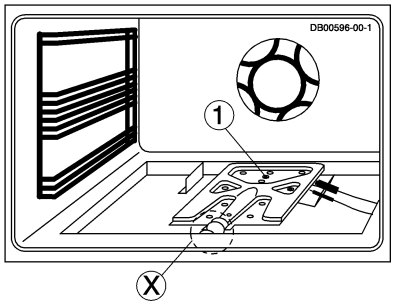
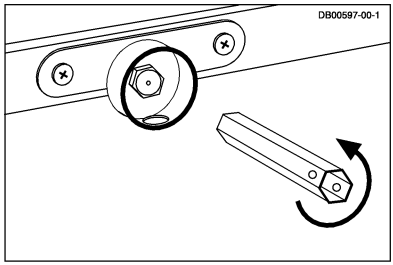


Fig 3c



I diametri sono stampati sull'ugello in centinaia di millimetro.

Bruciatore	Carico nominale kW		ø ugello mm		
Bruciatore forno		G20 -20 mbar	G30 -28- 30 mbar	G20 -13 mbar	G 31 - 37 mbar
	2,15 (Hs)	1.10	0,72	1.16	0,72

Regolazione della fiamma minima (solo per montatori)

Regolazione dell'ugello del forno su impostazione bassa quando si passa ad un diverso tipo di gas:

1) Passaggio da gas naturale a gas liquido: Estrarre le manopole, rimuovere il pannello (vedere la figura 5) e ruotare l'ugello di impostazione bassa (vedere la figura 4) in senso orario fino alla fine usando un cacciavite. Rimontare il pannello e riposizionare le manopole.

2) Passaggio da gas liquido a gas naturale: Impostare il termostato del forno in posizione “max” e riscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti. Poi impostare su posizione “min” ed estrarre le manopole. Rimuovere il pannello (vedere la figura 5) e usando un cacciavite, ruotare l'ugello di impostazione bassa (vedere la figura 4) in senso antiorario. Fermarsi prima che le fiamme sul bruciatore si spengano. Poi rimontare il pannello e riposizionare le manopole.

Fig 4

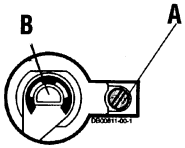
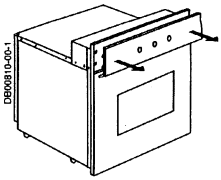


Fig 5



Dopo il passaggio ad un tipo diverso di gas, modificare i dati sull'apparecchio (tipo di gas, pressione del gas)!

Regolazione delle fiamme sul bruciatore del forno

A causa delle diverse miscele di gas nel sistema di distribuzione, si potrebbero avere fiamme con troppa o troppo poca aria. In questi casi, spostare l'anello dell'aria per chiudere o aprire il flusso dell'aria, finché si ottiene una fiamma regolare.

Attenzione: la regolazione delle fiamme deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato.

Come usare il forno a gas

La targhetta con i valori si trova sul lato sinistro inferiore del corpo del forno.
Prima di usare per la prima volta il forno, consigliamo di pulirlo con acqua saponata, sciacquare con attenzione e riscaldare per 30 minuti alla temperatura massima. Si può avvertire un odore leggermente sgradevole, provocato dal grasso che resta sugli elementi del forno durante il processo di produzione.

Commissioning dell'apparecchio

È responsabilità dell'installatore verificare che l'apparecchio funzioni in modo corretto prima di dare apparecchio e istruzioni all'utente. SOLO personale autorizzato dall'autorità nazionale del gas standard DEVE ESEGUIRE IL COMMISSIONING DELL'APPARECCHIO.

Per sicurezza - COSE DA FARE

LEGGERE LE PRECAUZIONI CHE SEGUONO PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

COSE DA FARE assicurarsi di comprendere i comandi prima di usare l'apparecchio.

COSE DA FARE tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando si cucina con il grill poiché le superfici diventano molto calde durante e dopo l'uso.

COSE DA FARE spegnere l'apparecchio dall'interruttore elettrico se il pannello di vetro si lesiona o va in frantumi. NON USARE L'APPARECCHIO

COSE DA FARE assicurarsi che tutti i comandi sono disattivati quando si completa la cottura e quando non è in uso.

COSE DA FARE mantenersi a distanza quando si apre lo sportello del forno per consentire al vapore formatosi o al calore di disperdersi.

COSE DA FARE usare guanti da forno asciutti e di buona qualità quando si tolgono le cose dal forno.

COSE DA FARE prestare attenzione per evitare ustioni da calore/vapore quando si usano i comandi.

COSE DA FARE assicurarsi che i ripiani sono nella posizione corretta prima di accendere forno/grill.

COSE DA FARE prestare attenzione quando si tolgono cose dal grill quando la parte inferiore del forno è accesa, poiché il contenuto potrebbe essere caldo.

COSE DA FARE tenere gli sportelli di forno/grill chiusi quando l'apparecchio non è in uso.

COSE DA FARE tenere l'apparecchio pulito, poiché la formazione di grassi derivanti dalla cottura può provocare un incendio.

COSE DA FARE seguire i principi fondamentali per gestione ed igiene dei cibi per evitare la possibilità di crescita di batteri.

COSE DA FARE evitare ostruzioni ai fori di ventilazione.

Per sicurezza - COSE DA NON FARE

COSE DA NON FARE non lasciare i bambini senza supervisione quando è installato un apparecchio per la cottura poiché tutte le superfici diventano calde durante e dopo l'uso.

COSE DA NON FARE non consentire di sedere o di stare in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio.

COSE DA NON FARE non porre sopra l'apparecchio oggetti che possano attirare i bambini.

COSE DA NON FARE non surriscaldare contenitori di cibo poiché la pressione potrebbe provocarne la bruciatura.

COSE DA NON FARE non conservare sostanze chimiche/alimentari, contenitori pressurizzati dentro o sull'apparecchio o nei mobili immediatamente sopra o vicini ad esso.

COSE DA NON FARE non rivestire la padella per cottura con grill con fogli in alluminio poiché potrebbe verificarsi rischio di incendio.

COSE DA NON FARE non usare l'apparecchio come riscaldatore per ambienti.

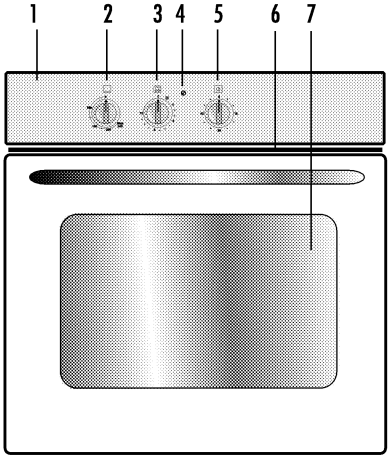
COSE DA NON FARE non asciugare gli abiti sugli sportelli del forno.

COSE DA NON FARE non installare l'apparecchio vicino a tende o altri complementi d'arredo morbidi.

COSE DA NON FARE Non utilizzare il forno senza il vetro dello sportello interno.

Come usare il forno a gas

1. Pannello di controllo
2. Manopola del termostato
3. Funzione grill
4. Spia indicatore
5. Conta minuti
6. Lamiera di protezione della manopola
7. Sportello del forno



ATTENZIONE:
- Usare l'apparecchio solo per preparare e riscaldare i cibi, non come riscaldamento!
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito.
- Le superfici diventano calde quando in uso, pertanto tenere i bambini ben lontani!
- Non coprire alcuna parte del forno con fogli di alluminio - accumulo di calore!

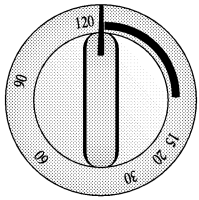
Dati tecnici

Dimensioni	
Altezza	**: 594 mm**
Larghezza	**: 596 mm**
Profondità	**: 561 mm**
Installazione	
Altezza	**: 595 mm**
Larghezza	**: 560 mm**
Profondità	**: 550 mm**
Valori gas	**: 2,15 kW**
Valori elettrici (grill)	**: 2,10 kW**
Lampada	**: 15 W**
Tensione di alimentazione	: 220 /230 V ~ 50 Hz
Tipo di gas	: Gas naturale o GPL

Classe III

Se la cucina ha un timer;

Esso semplicemente mostra il tempo non programmabile.
È possibile regolarlo verso 120 minuti.

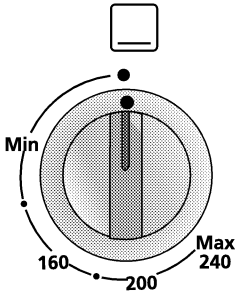


Termostato forno

Il termostato regola la temperatura desiderata per il forno.

"0" - Spento.
La posizione “min” rappresenta una temperatura per il forno di 140°C.

La posizione “max” corrisponde a 240°C ed è la posizione più alta del termostato.



Accensione:
Per accendere il bruciatore del forno, premere la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario per impostarla alla temperatura desiderata.

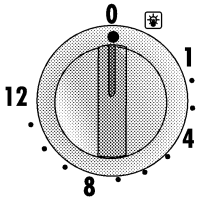
Tenere la manopola premuta per 5-10 secondi. Durante quel periodo, il bruciatore si accende elettronicamente, il termoelemento si riscalda e apre la fornitura di gas al bruciatore, fino al punto in cui si può ruotare la manopola del termostato in posizione “0”.

Non spingere sul meccanismo di accensione per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso in questo lasso di tempo, non spingere sul meccanismo di accensione di nuovo finché non è stato lasciato lo sportello del forno aperto per almeno un minuto.

Cottura con grill " "

Le posizioni sulla manopola di selezione della funzione servono per azionare il riscaldatore del grill elettrico. “1” è la temperatura minima e “12” è la massima.
Quando si usa il grill elettrico, il termostato del forno deve essere su “0”. Se in altra posizione, il riscaldatore del grill non funziona.

La luce del segnale indica che il riscaldatore del grill è acceso. La luce si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.



• Oliare il grill per evitare che la carne resti appiccicata sui fili.

• Posizionare lo sgocciolatore fornito con il forno proprio sotto il ripiano del grill.

• La lamiera di protezione della manopola dall'aria del forno deve essere estratta.



*** Non permettere ai bambini di sedere o stare in piedi sulla porta del forno quando questa è aperta.**

*** Alcune parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. Non consentire ai bambini di avvicinarsi.**

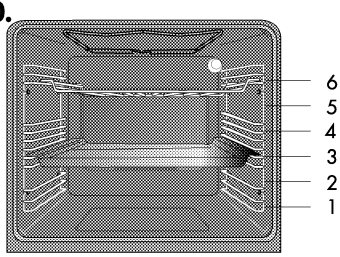
• Accertarsi che il cibo sia correttamente posizionato sotto l'elemento grill.

• Il cibo che necessita di essere solo rosolato, deve essere posizionato sotto il grill caldo, nel tegame del grill, o sul fondo del comparto del grill, secondo la profondità del piatto. La griglia del tegame del grill può essere rimossa.

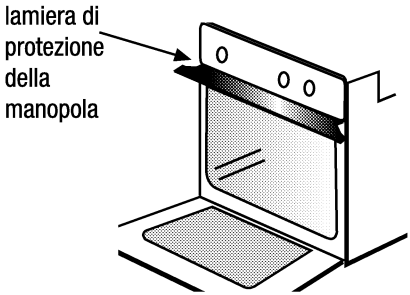
• Non avvolgere il tegame del grill con fogli d'alluminio poiché questo aumenta il calore e può provocare rischi di incendio.

• Le piastre e i piatti messi sulla base dello scomparto grill si riscaldano quando il forno principale è in uso.

Durante l'uso del grill o della funzione girarrosto, tenere lo sportello del forno completamente APERTO.



Il ripiano piegato deve essere inserito solo nella posizione mostrata dalla figura.



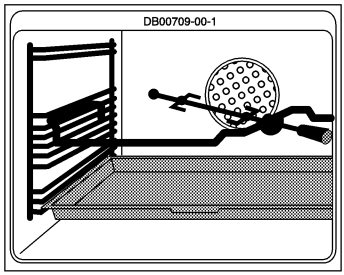
Funzione girarrosto

Il motorino dell'arrosto può essere ruotato in senso orario o in senso antiorario.

• Dopo aver usato il forno in posizione grill, mettere la carne sullo spiedo.

Inserire lo spiedo nel foro collegato al motore del girarrosto sulla parete posteriore della cavità del forno.

• Dopo la cottura con grill, avvitare il manico di plastica al girarrosto ed estrarre il cibo dal forno.



Informazioni
Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari per il piatto da cuocere al forno. Nella maggior parte dei casi, i risultati di cottura al forno o arrosto sono migliori se si pre-riscalda il forno per circa 10 minuti alla temperatura desiderata. I diversi materiali dei contenitori per la cottura al forno danno risultati diversi (per esempio materiali chiari e scuri). I 6 livelli dei ripiani sono numerati dal fondo verso l'alto. Le impostazioni e i tempi dati nelle tabelle che seguono sono consigli e devono essere completati dall'esperienza personale.

Livelli dei ripiani del forno

Il funzionamento convenzionale permette di cuocere o arrostire gli alimenti solo ad un livello.

A seconda degli arrosti o dei dolci, si può scegliere uno dei sei livelli di inserimento, il livello “1” corrisponde alla posizione più bassa e il “6” alla più alta.

Tutti i dolci inseriti direttamente ad un livello di inserimento non devono pesare più di 3 kg.

Cottura di dolci e arrosti

Cottura di dolci - funzionamento convenzionale

Questo tipo di riscaldamento consente di usare il forno in modo normale quando si usano le ricette dei libri di cucina.

In questo caso, è meglio mettere il piatto nel centro del forno.

Guida alla temperatura secondo la ricetta

PIATTI	LIVELLO	TEMP. (°C)	TEMPO DI COTTURA (min)	PRE-RISCALDAMENTO+
COTTURA BISCOTTI (GÂTEAU ROULÉ)	4	210	15-20	sì
MISCELA PER DOLCI SECCHI	5	200	10-12	sì
IMPASTO (DOLCI A CUBI)	4	200	25-30	sì
MISCELA PER PASTAFROLLA (FORMINE DI CARTA)	4	190	20-25	sì
PASTA LIEVITATA (ROTOLI DOLCI AL PAPAVERO)	4	180	40-50	-
PASTA SFOGLIA	4	190	20-30	sì
SOUFFLÉ	4	180	35-40	sì
TORTA "SACHER"	4	180	55-60	sì
TORTA DI FRUTTA	2	160	160-180	sì
PASTA CHOUX	5	200	35-40	sì

ARROSTO

PIATTO	LIVELLO RIPIANO	TEMP C	CONTRASSEGNO GAS	TEMPO PER L'ARROSTO (min)	PRE-RISCALDAMENTO
Roast beef (circa 1,5kg)	2	190	5	90 - 120	sì
Arrosto di maiale (1,5 kg)	2	190	5	100 - 120	sì
Pizza	2	180	4	20 - 25	sì
Soufflé di pesce	4	170	4	50 - 60	sì
Soufflé di verdure	4	160	3	30 - 40	sì
Pollame	4	180/190	4/5	60 - 70	sì

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale
Prima della pulizia, scollegare sempre l'alimentazione elettrica dal forno.
Consigliamo di pulire l'apparecchio quando è freddo, soprattutto le superfici smaltate. Per conservare le condizioni delle parti smaltate, lavare e pulire di frequente con acqua calda saponata.
Sfregare in modo delicato per non danneggiare la superficie. Non usare prodotti pulenti abrasivi.

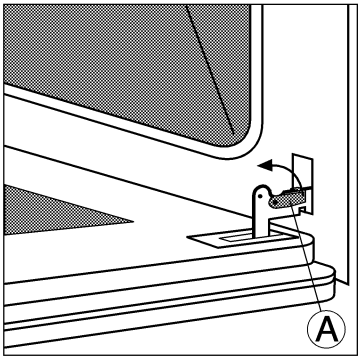
Non lasciare residui acidi o alcalini (succo di limone, aceto, sale, pomodoro, ecc.) sulle superfici smaltate.

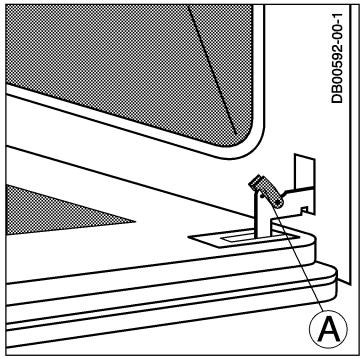
NOTA: Tutti gli agenti pulenti, come pulitori in spray o stick, usati sullo smalto devono avere il marchio di approvazione VEDC (Centro Italiano Smalti Porcellanati) e bisogna seguire le istruzioni del produttore.

Componenti separabili

- Come rimuovere lo sportello del forno:
Aprire lo sportello del forno al massimo. Ruotare le maniglie (A) di metallo sui cardini verso di sé quanto più è possibile. Chiudere lo sportello del forno finché non tocca le due maniglie, poi chiudere un altro po' ed estrarre lo sportello stesso (tenerlo da entrambi i lati!). Per rimontarlo, procedere seguendo l'ordine inverso.

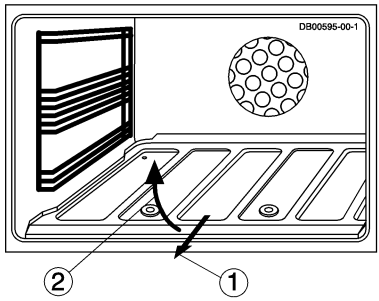
Nota: Tutte le chiamate all'assistenza che riguardano la rimozione dello sportello del forno saranno addebitate, poiché non sono coperte dalla garanzia.





Come rimuovere la piastra di base

Prima di rimuovere la piastra di base, estrarre le due rastrelliere laterali che sostengono i vassoi per la cottura al forno sollevando delicatamente.



Cominciare tirando la piastra di base delicatamente verso di sé e poi sollevare un po' in modo che le due linguette anteriori di fissaggio siano libere. Poi sollevare la parte anteriore della piastra di base abbastanza da consentire alla parte posteriore di essere rimossa dai fissaggi grazie alle due maniglie posteriori. Per rimontare la piastra di base, procedere seguendo l'ordine inverso. Assicurarsi che entrambe le maniglie posteriori e le linguette anteriori si posizionino in modo corretto.

Sicurezza

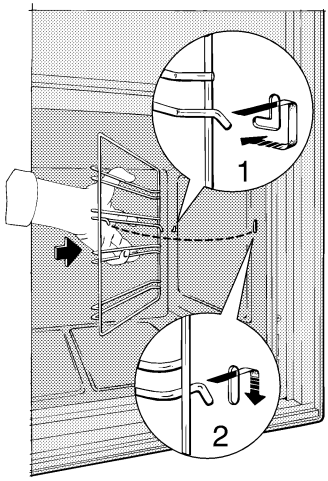
Non lasciare MAI che si depositi grasso sulla base del forno.
Come per tutte le cucine, pulire e svuotare regolarmente il grasso dai vassoi e dalla base del forno per evitare la possibilità di incendi.
Non mettere MAI alcunché sulla base del forno.

Pulizia manuale

I supporti dei ripiani possono essere rimossi per la pulizia.

Sganciare i supporti dalle pareti laterali, pulire con un panno saponato.

Non usare pulitori per forno spray, pagliette o polveri che possono rigare, lucidare con un panno asciutto.



019 FF

La luce del forno non funziona

Se la luce del forno non funziona, si può facilmente sostituirla:

1. Spegnere il forno portando il selettore su 0. Spegnere e isolare l'alimentazione.
2. Svitare il coprilampada in vetro, sostituire la lampadina con una nuova con le stesse specifiche e riavviare il coperchio finché non è ben stretto.

NOTA: La sostituzione della lampadine del forno non è coperta dalla garanzia.

Altre lampadine non possono essere cambiate dall'utente e devono essere sostituite da un tecnico elettricista qualificato. Lampadine diverse da quelle del forno sono coperte da garanzia.

IMPORTANTE! AVVERTENZA - I FORNI DIVENTANO CALDI. TENERE I BAMBINI lontani dal questo apparecchio.

In caso di problemi con il forno

Controllare gli elementi che seguono prima di chiamare l'assistenza clienti:

1. L'alimentazione è attivata (è stata interrotta l'alimentazione?)
2. I comandi sono attivati.
3. Il fusibile nella spina e il fusibile principale.
4. Controllare che il timer è impostato su manuale.

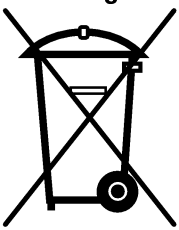
PT

Caro Cliente,

É o nosso maior desejo que tire o maior proveito do nosso produto, que foi testado através de verificações meticulosas de controlo de qualidade e fabricado em infra-estruturas modernas.

Porém, gostaríamos que lesse com o maior cuidado todo o manual antes de começar a utilizar o produto e o mantenha como um guia de referência.

Reciclagem



Este produto ostenta o símbolo de classificação selectiva para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Isto significa que este produto deve ser tratado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96 EC para que seja reciclado ou desmantelado afim de minimizar o seu impacto no meio ambiente. Para mais informações, contacte por favor as suas autoridades locais ou regionais.

Os produtos electrónicos não incluídos neste processo de classificação selectiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas.

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

Alimentação eléctrica do seu forno

* Antes de ligar o seu equipamento à tomada principal de corrente, certifique-se que a voltagem e a potência apresentadas na placa de características correspondem ao seu fornecimento eléctrico. A placa de características está localizada na cobertura de trás do forno, ou na frente do compartimento de armazenagem e pode ser vista ao abrir a tampa do compartimento de armazenagem ou ao puxar a gaveta.

Aviso!
Este equipamento deve estar ligado à terra.
A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer danos causados pela utilização do forno sem tomada de ligação à terra.
* Antes de requisitar a assistência Autorizada, tenha a instalação eléctrica da sua casa pronta para a ligação.
Se os equipamentos forem ligados através de uma ficha, esta ficha deverá ser de fácil acesso após a instalação (mas não acima da placa).

* Este produto deverá ser instalado apenas por um electricista qualificado por exemplo, a empresa local de electricidade para colocar uma unidade de controlo apropriada de pólo duplo com um mínimo de espaço livre de 3 mm em todos os pólos que deverão estar adjacentes (mas não por cima) do fogão de acordo com a regulamentação IEE. A não observância desta instrução pode causar problemas operacionais e invalidar a garantia do produto. Se o equipamento estiver ligado através de uma ficha, esta ficha deverá ser de fácil acesso após a instalação (mas não acima da placa).
O comprimento do cabo deverá ser 2 metros no máximo para segurança de isolamento.

É fornecido um cabo com uma ficha eléctrica, juntamente com o seu forno (H05 V V-F 3G 1 mm^2)

* O cabo de alimentação deve passar através do grampo do cabo.
* O cabo de alimentação deverá ser colocado afastado do equipamento e, em particular, das ranhuras de ventilação e da saída de ventilação e não deverá ficar obstruído quando empurrado para a posição entre o equipamento e a parede e/ou o armário.

Requisitos sobre o fornecimento de gás

Aviso!
A ligação do gás deve ser feita com uma mangueira de metal flexível
* Antes de ligar o seu equipamento ao fornecimento de gás, certifique-se que as especificações do tipo de gás e pressão apresentadas na placa de características correspondem ao seu fornecimento de gás. Se for necessário chame os serviços de assistência autorizados para ajustar o tipo de gás.

* Este equipamento deverá ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas num espaço bem ventilado. Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este equipamento.
Para fins de segurança, este equipamento deve ser instalado e/ou mantido por uma pessoa competente como declarado nas edições actuais dos regulamentos de segurança do gás.

* Por favor, consulte a placa de características para detalhes sobre o fornecimento de gás e pressões.
* O equipamento não deve ser instalado num compartimento sem janela ou outra abertura controlável. Se for instalado num compartimento sem uma porta que se abra directamente para o exterior, é necessária uma abertura permanente.
A circulação do ar deverá ser de 2m3/h por kW de queimadores.

Ligação da mangueira do gás ao forno
A posição conveniente é seleccionada comutando entre a boquilha da mangueira e a tomada de acordo com a localização da válvula de entrada de gás principal. Se fizer uma ligação com uma mangueira de metal flexível, coloque um vedante entre o tubo de gás principal. O diâmetro interno da mangueira flexível, ao qual se encontra ligado a boquilha da mangueira de gás butano, deverá ser de 6 mm para os tubos de gás de tipo doméstico.
O diâmetro interno da mangueira flexível, à qual se encontra ligada a boquilha da mangueira de gás natural (de conduta), deverá ser de 15 mm. A mangueira deverá ser justamente acoplada à boquilha do tubo apertando-o com uma braçadeira. A extremidade da mangueira de borracha deverá ser colocada em água quente durante um minuto para amaciar e em seguida totalmente introduzida na boquilha do tubo. A braçadeira deve ser firmemente apertada com uma chave de fendas. A outra extremidade da mangueira deve ser ligada à válvula (ou redutor) de gás, realizando a mesma operação. A mangueira deverá ser substituída antes da data limite de utilização.

Cuidado!
Ao fazer a ligação do forno à válvula de entrada do gás, a mangueira deverá ser de curta extensão e certifique-se que não haja fugas. A mangueira utilizada não deverá ter um comprimento superior a 125 cm por razões de segurança.

Verificação de fugas de gás
Durante a verificação, certifique-se que os botões de controlo estão fechados e a válvula de entrada de gás está aberta. Aplique espuma de sabão às ligações para verificação de fugas. Se existir fuga, aparecerão bolhas. Neste caso, verifique imediatamente a ligação do gás. Não verifique as fugas de gás utilizando lume.
Cuidado!
Nunca utilize a chama de um isqueiro ou de um fósforo para verificar se existem fugas de gás.

1. O conector flexível do equipamento não deverá ser sujeito a forças excessivas, quer durante o uso normal como quando é ligado ou desligado.

2. O conector flexível do equipamento não deve ser sujeito a calor excessivo, pela exposição directa a produtos para exaustão ou pelo contacto com superfícies quentes.

Nota: O conector flexível deve ser capaz de suportar temperaturas até 95ºC incluído.

3. A tomada dentro da qual a ficha do conector flexível do equipamento encaixa, deverá estar permanentemente anexada a um tubo de instalação de gás fixada firmemente e posicionada de tal modo que a mangueira fique livremente pendente para baixo.

4. O conector flexível do equipamento deverá ser posicionado de tal maneira que não sofra danos mecânicos, isto é, abrasão originada a partir da mobília de cozinha circundante, que pode ser movida durante a utilização, tais como uma porta ou gaveta, ou ficar preso por um dispositivo de estabilidade.

5. O conector de ligação deverá estar acessível para se poder desligar após mover o equipamento.

Ventilação

É necessário que todos os compartimentos tenham uma janela que possa ser aberta ou algo equivalente.

Em alguns compartimentos, também poderá ser necessário instalar uma ventilação permanente, além da janela (consultar a tabela abaixo).

Esta unidade não deve ser usada num compartimento com um volume inferior a $5m^3$.

Volume do compartimento	Respiradouro necessário (área efectiva)
$5m^3$ a $10m^3$	$50cm^2$
Maior do que $11m^3$	Não necessita de respiradouro
Um compartimento de $5m^3$ a $10m^3$ com uma porta com abertura para o exterior	Não necessita de respiradouro permanente

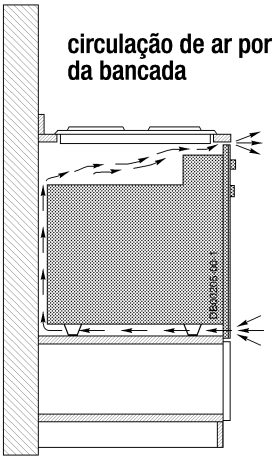
Os requisitos acima referidos também permitem o uso de uma placa a gás, mas se houver outros equipamentos de queima no mesmo compartimento, deve-se consultar para determinar as exigências quanto ao respiradouro necessárias.

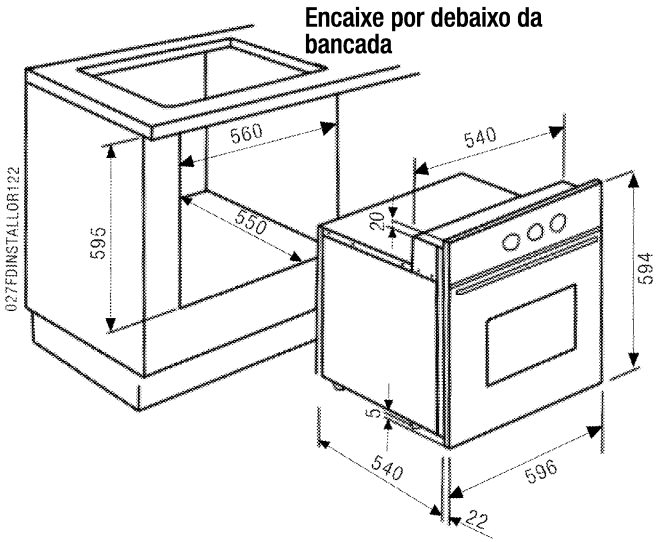
O forno está concebido para ser incorporado num armário de 600 mm de largura. O forno deverá ser incorporado sob as unidades da cozinha. Deve assegurar que fique adequadamente ventilado.

IMPORTANTE: Se o forno for instalado por baixo de uma unidade de compartimento de forno, assegure-se de que o friso da frente da parte de cima da unidade, não fique instalado de forma que obstrua a ventilação.

Consulte um engenheiro qualificado para aconselhamento.

Como instalar o seu forno





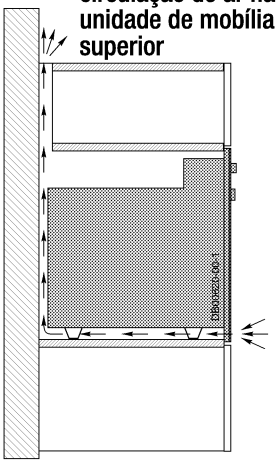
Assegure-se que o ar possa fluir livremente à volta da área do compartimento. Se o forno for instalado dentro de um compartimento totalmente fechado, é necessário cortar uma pequena abertura no topo do rodapé encaixado sob a unidade. Faça um corte de 400mm de largura e com um mínimo de 15mm de altura, para permitir a passagem do ar sob a unidade.

Ao não permitir uma ventilação adequada ao equipamento podem resultar num sobreaquecimento ou danificar as unidades adjacentes.

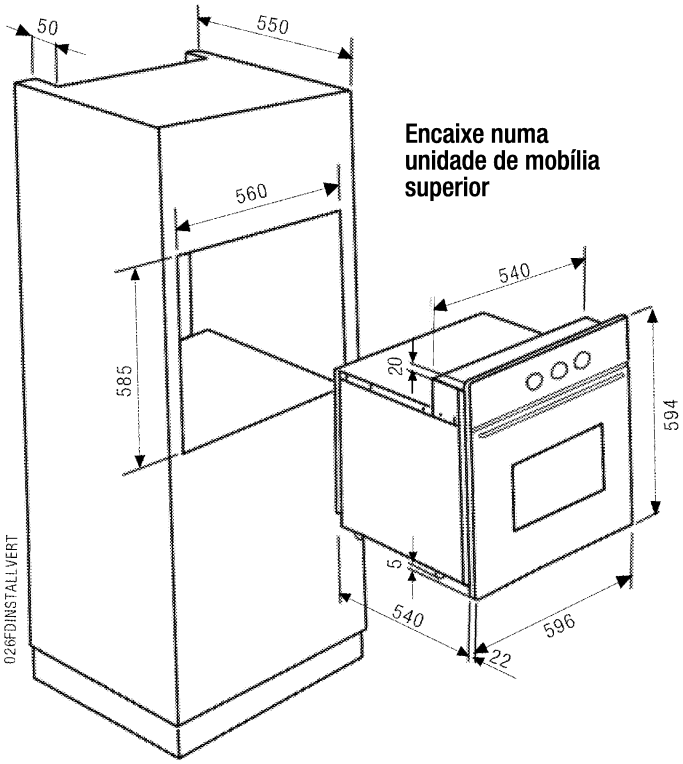
IMPORTANTE: Se o forno for instalado por baixo de uma unidade de compartimento de forno, assegure-se de que o friso da frente da parte de cima da unidade, não fique instalado de forma que obstrua a ventilação.

Levante o forno cuidadosamente para a posição na prateleira, tendo o cuidado de NÃO o levantar pelo puxador da porta. Se baixar a porta do forno, verá 4 orifícios de parafusos, 2 de cada lado do forno. O forno deverá ser então preso ao compartimento, encaixando os parafusos nesses orifícios. Lembre-se que o compartimento não deverá ficar solto, mas sim seguro à parede e/ou instalações adjacentes.

circulação de ar na unidade de mobília superior



Encaixe numa unidade de mobília superior



Instalação para l.p.g. (uso apenas para montadores)

Antes de comutar para um tipo diferente de gás, deve consultar a etiqueta (chapa) no equipamento, que lhe informará qual o tipo de gás ajustado por fábrica.
Como converter para o funcionamento em GPL

* Desligue o equipamento da corrente
* Mude a boquilha principal do forno:

1) Retire o fundo interior (consulte 'Como retirar o fundo interior'). (Fig. 3a).
2) Desaperte o parafuso de fixação do queimador do forno. Retire o queimador juntamente com o suporte para o termopar do bloco da boquilha. Para fazer isso, também precisa de retirar a ficha de ignição do bloco da boquilha. (Fig 3b-1).
3) Desaparafuse a boquilha do bloco da boquilha usando uma chave tubular (7mmAF - não fornecida). (Fig. 3c).
4) Aparafuse a nova boquilha (com o diâmetro gravado em centésimos de milímetros) e certifique-se de que a rosca fique perfeitamente ajustada.
5) Reinstale o queimador conforme o ponto 2) na ordem inversa.
6) Reintroduza o fundo interior e certifique-se de que fica assente de forma apropriada.

Fig 3a

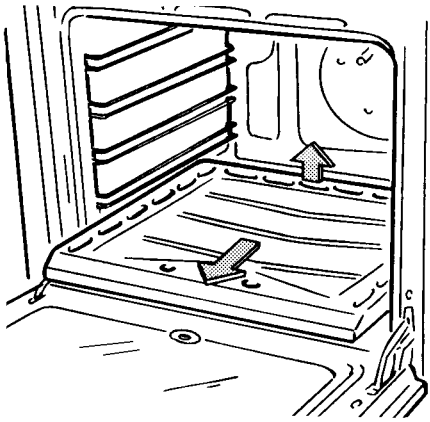


Fig 3b

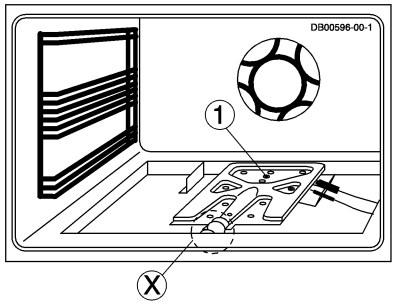
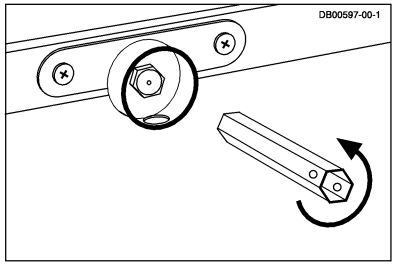


Fig 3c



Os diâmetros estão gravados na boquilha em centésimos de milímetro.

Queimador	Carga nominal em kW		ø da boquilha em mm		
Queimador do forno		G20 -20 mbar	G30 -28- 30 mbar	G20 -13 mbar	G 31 - 37 mbar
	2,15 (Hs)	1.10	0,72	1.16	0,72

Regulação da chama mínima (apenas para ajustadores)

Regular a boquilha de baixa definição do forno quando comutar para um tipo diferente de gás:

1) Comutar de gás natural para gás líquido: Puxar os botões, retirar o painel (consultar figura 5) e rodar a boquilha de baixa definição (consultar figura 4) no sentido horário até o fim, usando uma chave de fendas. Voltar a montar o painel e colocar os botões novamente na sua posição.

2) Comutar de gás líquido para gás natural: Defina o termóstato do forno para a posição "máx." e aqueça o equipamento aproximadamente por 15 minutos. Depois, defina para a posição "mín." e puxe os botões. Retire o painel (consulte a figura 5) e utilizando uma chave de fendas, rode a boquilha de baixa definição (consulte a figura 4) no sentido anti-horário. Pare antes que as chamas do queimador se extingam. Em seguida, coloque o painel e os botões novamente na sua posição.

Fig. 4

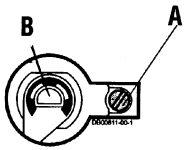
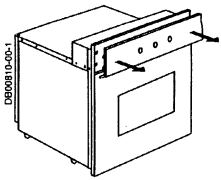


Fig. 5



Antes de comutar para um tipo diferente de gás, corrija os dados no equipamento (tipo de gás, pressão do gás)!

Regulação das chamas do queimador do forno

Devido às diferentes misturas de gás no sistema de distribuição, pode ter chamas com demasiado ou muito pouco ar. Nestes casos, aperte o anel de ar para fechar ou abrir o fluxo de ar, até que seja obtida a chama regular.

Aviso: A regulação das chamas deve apenas ser feita por um técnico qualificado.

Como utilizar o seu forno a gás

A placa de características pode ser encontrada na parte inferior do lado esquerdo da estrutura do forno. Antes de utilizar o forno pela primeira vez, recomendamos que o limpe com água e sabão, enxugue-o cuidadosamente e aqueça-o durante 30 minutos à temperatura máxima. Pode ser produzido um ligeiro odor desagradável, causado pela gordura remanescente nos elementos do forno, oriunda do processo de produção.

Aprovação do equipamento

É da responsabilidade do instalador verificar se o equipamento está a funcionar correctamente, antes de o utilizar e analisar o manual de instruções. APENAS OS TÉCNICOS DE GÁS registados pela autoridade nacional de normalização de gás PODERÃO APROVAR ESTE EQUIPAMENTO.

Para a sua segurança:

POR FAVOR, LEIA AS PRECAUÇÕES ABAIXO ANTES DE UTILIZAR O SEU EQUIPAMENTO.

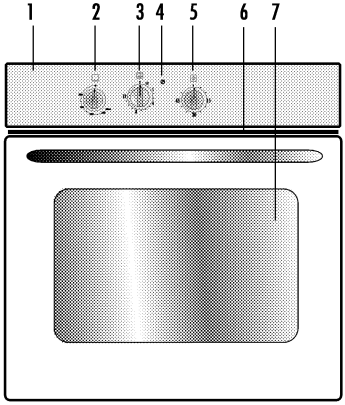
CORRECTO	certifique-se de que compreende os controlos antes de utilizar o equipamento.
CORRECTO	mantenha as crianças afastadas do equipamento quando estiver a grelhar, já que as superfícies ficarão extremamente quentes durante e depois da utilização.
CORRECTO	desligue o aparelho da tomada de parede se verificar qualquer rachadura ou quebra no painel de vidro.
	NÃO USE O EQUIPAMENTO
CORRECTO	certifique-se de que todos os controlos estão desligados quando terminar de cozinhar e quando não estiver a utilizá-lo.
CORRECTO	mantenha-se afastado(a) quando abrir a porta do forno, para permitir a dispersão do vapor ou calor acumulados.
CORRECTO	use luvas secas e de boa qualidade para retirar os itens do forno.
CORRECTO	tenha cuidado para não se queimar com o calor /vapor quando funcionar com os controlos.
CORRECTO	verifique se as prateleiras estão na posição correcta antes de ligar o forno/grelhador.
CORRECTO	tome cuidado quando retirar os itens do grelhador, quando o forno inferior estiver ligado, pois os itens estarão quentes.
CORRECTO	mantenha as portas do forno/grelhador fechadas quando o equipamento não estiver a ser utilizado.
CORRECTO	mantenha o equipamento limpo, já que a acumulação da gordura dos cozinhados podem provocar fogo.
CORRECTO	siga os princípios básicos do manuseio e higiene dos alimentos, para evitar a possibilidade do surgimento de bactérias.
CORRECTO	mantenha livres de obstrução os orifícios de ventilação.

Para a sua segurança:

INCORRECTO	deixar as crianças desacompanhadas onde estiver instalado um equipamento de cozedura, visto que todas as superfícies estarão quentes durante e depois da sua utilização.
INCORRECTO	permitir que alguém se sente ou se ponha em cima de qualquer parte do equipamento.
INCORRECTO	colocar objectos por cima do equipamento onde as crianças os tentem alcançar.
INCORRECTO	aquecer recipientes de alimentos por abrir pois a pressão poderá aumentar provocando o rebentamento do recipiente.
INCORRECTO	guardar no equipamento químicos/embalagens de alimentos, recipientes pressurizados dentro ou sobre o equipamento ou nos armários imediatamente próximos ou acima do mesmo.
INCORRECTO	revestir um tabuleiro do grelhador com folha de alumínio pois poderá provocar incêndio.
INCORRECTO	utilizar o equipamento como um aquecedor do compartimento.
INCORRECTO	secar roupas nas portas do forno.
INCORRECTO	instalar o equipamento junto de cortinas ou de outros tecidos macios.
INCORRECTO	funcionar com o forno principal com a porta de vidro interior retirada.

Como utilizar o seu forno a gás

1. Painel de controlo
2. Botão do termóstato
3. Função do grelhador
4. Luz indicadora
5. Operador de minutos
6. Folha de protecção do botão
7. Porta do forno



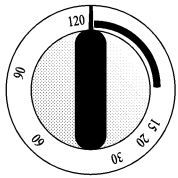
NOTE, POR FAVOR:

- Use o equipamento exclusivamente para preparar e aquecer alimentos, não como aquecedor!
- O equipamento não deve ser deixado sem vigilância.
- As superfícies ficam quentes quando em uso, por isso, mantenha as crianças afastadas das mesmas!
- Não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio - acumulação de calor!

Dados técnicos

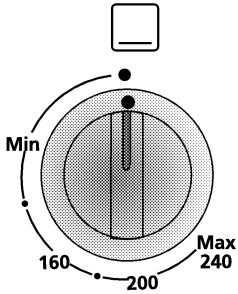
Dimensões	
Altura	: 594 mm
Largura	: 596 mm
Profundidade	: 561 mm
Definições da instalação	
Altura	: 595 mm
Largura	: 560 mm
Profundidade	: 550 mm
Consumo de gás	: 2,25 kW
Consumo eléctrico (grelhador)	: 2,10 kW
Lâmpada	: 15 W
Potência eléctrica	: 220 /230 V ~ 50 Hz
Tipo de gás	: Gás natural ou GPL

Se o seu fogão possuí contador de minutos:
Apenas mostra o tempo e não é programável.
Poderá ajustar para 120 minutos.



Termóstato do forno

O termóstato regula a temperatura pretendida no forno.
"0" - Desligado.
A posição “mín.” representa uma temperatura no forno de 140°C.
A posição “máx.” corresponde a 240ºC e é a posição de topo no termóstato.



Ignição:
Para acender o queimador do forno, pressione o botão do termóstato e rode-o no sentido anti-horário para o definir para a temperatura desejada.

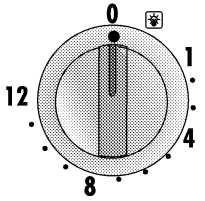
Mantenha o botão pressionado durante 5-10 segundos. Durante este tempo, o queimador é aceso electricamente, o termopar aquece e abre o fornecimento de gás para o queimador, até ao ponto em que pode rodar o botão do termóstato para a posição “0”.

Não pressione o mecanismo de acendimento por mais de 15 segundos. Se o queimador não acender durante este período de tempo, não pressione novamente o mecanismo de acendimento até que tenha deixado a porta do forno aberta durante pelo menos durante um minuto.

Grelhador "⇔"

As posições "1" - "12" no botão selector da função são para funcionamento do aquecedor do grelhador eléctrico. "1" é a temperatura mínima e "12" é a máxima.
Quando utilizar o grelhador eléctrico, o termóstato do forno deve estar em "0". Em qualquer outra posição, o aquecedor do grelhador não funcionará.

O sinal luminoso indica que o aquecedor do grelhador está ligado. A luz apaga-se quando a temperatura definida é alcançada.



• Untar o grelhador com óleo impede que os restos de comida fiquem presos ao arame.

• Posicione o tabuleiro de recolha de pingos, que é fornecido com o forno, imediatamente abaixo da prateleira do grelhador.

• A folha de protecção do botão contra o ar do forno deverá ser retirada..



*** Não permita que as crianças se sentem ou permaneçam junto da porta do forno quando esta estiver aberta.**

*** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. Não permita que as crianças fiquem por perto.**

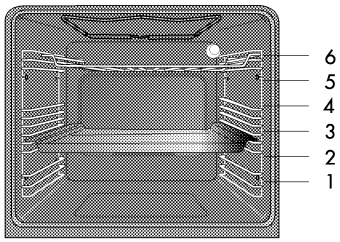
• Certifique-se que os alimentos estão correctamente posicionados sob o elemento do grelhador.

• Os alimentos que precisam de ser alourados devem apenas ser colocados por baixo do grelhador quente, quer no tabuleiro do grelhador, quer no fundo do compartimento do grelhador, conforme a profundidade do prato. A grelha de arame do tabuleiro do grelhador deve ser retirada.

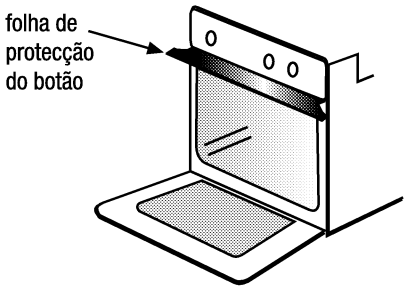
• Não revista o tabuleiro do grelhador com folha de alumínio visto que a intensidade de calor pode causar um incêndio.

• As travessas e os pratos colocados no fundo do compartimento do grelhador serão aquecidos quando o forno principal estiver em funcionamento.

Enquanto executa a função grelhador ou churrasqueira, mantenha a porta do forno completamente ABERTA.



A prateleira metálica com a extremidade dobrada deve ser introduzida apenas na posição mostrada na figura.



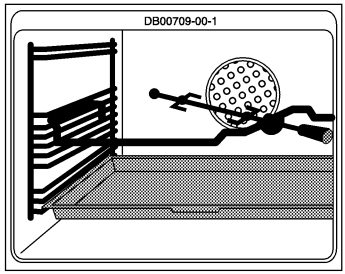
Se o seu fogão possui a função espeto rotativo

O motor da churrasqueira pode ser rodado nas direcções horária ou anti-horária.

• Depois de colocar o seu forno na posição grelhador, espete a comida no espeto.

Introduza o espeto no orifício que está ligado ao motor do espeto rotativo na parede traseira da cavidade do forno.

• Depois de grelhar, aparafuse o manípulo plástico ao espeto e retire a comida do forno.



Informação
Retire do forno todos os acessórios que não são necessários para o prato que está a cozinhar. Na maior parte dos casos, o resultado dos assados são muito melhores se pré-aquecer o forno durante cerca de 10 minutos na temperatura desejada. Cozinhar com diferentes formas em estanho dá diferentes resultados da cozedura (por exemplo, estanhos claros e escuros). Os 6 níveis de prateleira estão numerados de baixo para cima. As definições e tempos fornecidos nas tabelas seguintes são recomendações e devem ser complementadas pela sua própria experiência.

Níveis da prateleira do forno

O funcionamento convencional permite cozinhar ou assar alimentos apenas num nível.

Dependendo dos assados ou pastelaria, pode escolher um dos seis níveis de introdução, com o nível "1" correspondendo a posição mais baixa e o "6" à mais alta.

Qualquer tabuleiro de pastelaria introduzido directamente no nível de introdução 1 não deve pesar mais que 3 kg.

Fazer assados e pastelaria

Pastelaria - funcionamento convencional

Este tipo de aquecimento permite-lhe usar o forno como normal, quando trabalhar com receitas de livros de culinária.

Neste caso, é melhor colocar o tabuleiro no centro do forno.

Guia de receita de temperatura

PRATOS	NÍVEL	TEMP. (°C)	TEMPO DE COZEDURA (min.)	PRÉ-AQUECIMENTO+
BISCOITO (GÂTEAU ROULÉ)	4	210	15-20	sim
MASSA QUEBRADA (BOLOS SECOS)	5	200	10-12	sim
MASSA DE PÃO (BOLO EM BLOCOS)	4	200	25-30	sim
MASSA DE BOLACHA AMANTEIGADA (FORMINHA DE PAPEL)	4	190	20-25	sim
MASSA LEVEDADA (TORTA)	4	180	40-50	-
BOLO FOLHADO (DOBRADOS)	4	190	20-30	sim
SOUFFLÉ	4	180	35-40	sim
BOLO "SACHER"	4	180	55-60	sim
BOLO DE FRUTAS	2	160	160-180	sim
MASSA CHOUX	5	200	35-40	sim

ASSADO

PRATO	NÍVEL DA PRATELEIRA	TEMP C	MARCA DO GÁS	ASSADO	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (min.)
Rosbife (cerca de 1,5 kg)	2	190	5	90 - 120	sim
Carne de porco assada (1,5 kg)	2	190	5	100 - 120	sim
Pizza	2	180	4	20 - 25	sim
Suflé de peixe	4	170	4	50 - 60	sim
Suflé de vegetais	4	160	3	30 - 40	sim
Aves	4	180/190	4/5	60 - 70	sim

Limpeza e manutenção

Limpeza geral
Antes da limpeza, desligue sempre o fornecimento eléctrico do forno.
Aconselhamos a limpar o equipamento quando estiver frio, especialmente as superfícies esmaltadas. Para conservar as partes esmaltadas, limpe e seque frequentemente com água quente com sabão.

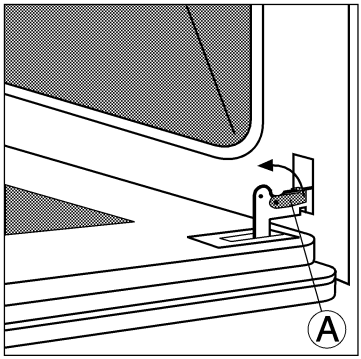
Esfregue suavemente para não danificar a superfície. Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Não deixe resíduos ácidos ou alcalinos (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.) sobre as superfícies esmaltadas.

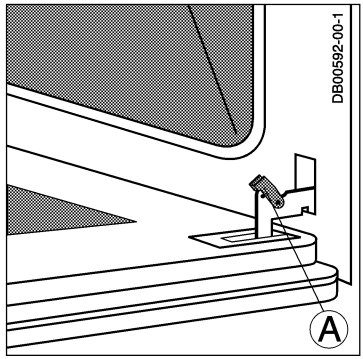
NOTA: Todos os limpadores como aqueles em spray ou barra que são utilizados em esmalte, devem ter o selo de aprovação do VEDC (Vitreous Enamel Development Council - Conselho de Desenvolvimento de Esmalte Vitrificado) e devem ser seguidas as instruções do fabricante.

Componentes amovíveis

- Como retirar a porta do forno:
Abra a porta do forno o mais que possível. Rode as manilhas metálicas (A) nas dobradiças, tanto quanto possível, na sua direcção. Feche a porta do forno até que toque nas duas manilhas, depois feche um pouco mais e retire a porta (segure na porta pelas laterais!) Para reintroduzir a porta, proceda na ordem inversa.

Nota: Se solicitar assistência técnica para retirar a porta, a mesma será às suas expensas, já que este procedimento não é abrangido pela garantia.

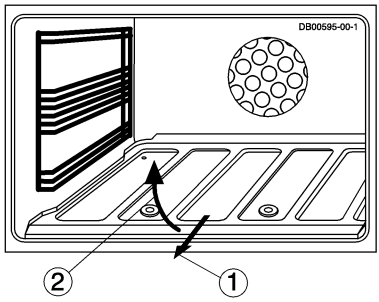




Como retirar o fundo interior

Antes de retirar o fundo interior, retire os dois suportes laterais que apoiam os tabuleiros de pastelaria, levantando-os ligeiramente.

Comece por puxar ligeiramente o fundo interior com na sua direcção e levantando-o um pouco, para que as duas linguetas de fixação frontais se soltem. Depois, levante a frente do fundo interior o suficiente para permitir que a parte de trás seja retirada com as duas manilhas traseiras das fixações. Para reintroduzir o fundo interior, proceda na ordem inversa. Certifique-se de que ambas as manilhas traseiras e as linguetas frontais encaixem adequadamente.



Segurança

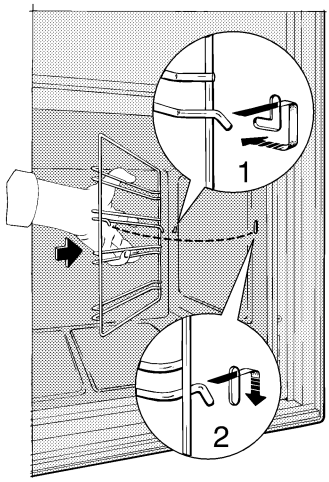
NUNCA deixe que a gordura se acumule no fundo do forno.
Como em todos os fogões, limpe regularmente a gordura dos tabuleiros e do fundo do forno para evitar a possibilidade de fogo devido a gordura.
NUNCA coloque nada no fundo do forno.

Limpeza manual

Os apoios das prateleiras metálicas podem ser removidos para limpeza.

Desprenda os apoios das paredes laterais e limpe com um pano ensaboado.

Não utilize aerossóis limpadores de forno, esfregões ou pós abrasivos; limpe com um pano seco.



019 FF

A luz do forno não funciona

Se a luz do forno falhar, pode trocá-la facilmente:

1. Desligue o forno rodando o selector do forno para 0. Desligue e isole a alimentação eléctrica.
2. Desaparafuse a cobertura de vidro da luz, substitua a lâmpada por uma nova com as mesmas características e volte a aparafusar a tampa até que fique bem apertada.

NOTA: A substituição da lâmpada do forno não é abrangida pela sua garantia.

As outras lâmpadas não podem ser substituídas por si e, por isso, deve chamar um electricista qualificado. Outras lâmpadas que não a do forno estão abrangidas pela garantia.

IMPORTANTE! AVISO - OS FORNOS FICAM QUENTES. MANTENHA AS CRIANÇAS afastadas do equipamento.

Se tiver algum problema com o seu forno

Verifique os itens seguintes antes de telefonar para o serviço de atendimento ao cliente:

1. A alimentação eléctrica está ligada (há algum corte de energia?).
2. Os controlos estão activos.
3. O fusível na ficha e o fusível principal.
4. 4. Verifique se o temporizador está definido para manual.

300.1915.41/R.AD/21.05.2010