

ok.

OFC 2421-3 A

GAS COOKTOP HOB // ESTUFA DE MESA DE GAS //
PIANO DI COTTURA A GAS



IM_OFC 2421-3 A_240226_V05

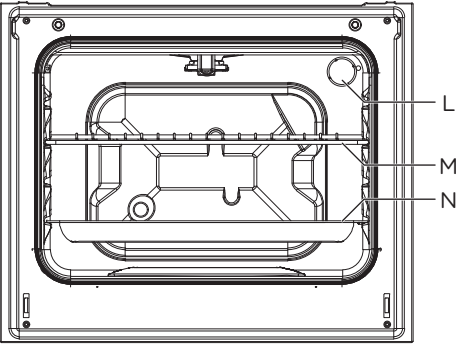
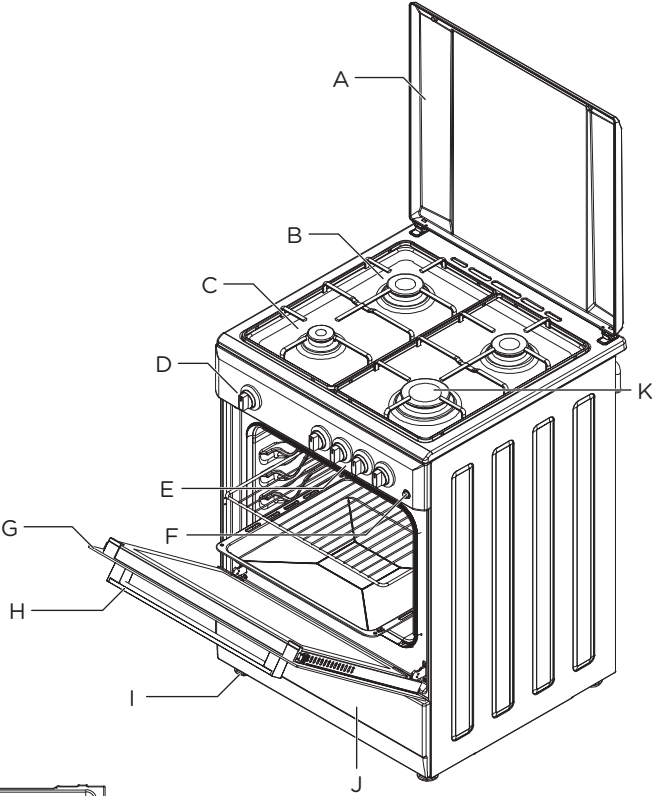
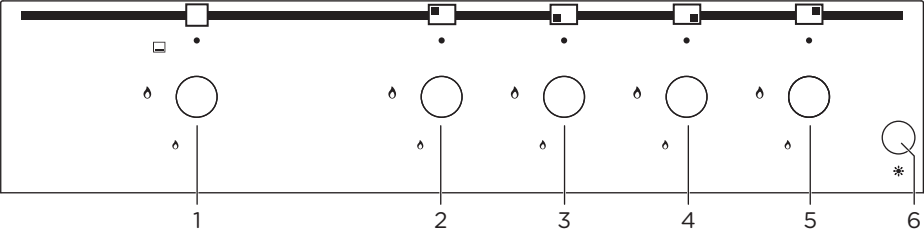


Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu



www.ok-online.com

EN	USER MANUAL	3	IT	MANUALE DELL'UTENTE	68
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	35			



CONGRATULATIONS!

Thank you for your purchase of an **ok.** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Important safety instructions. READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

1. Installation and repair should always be performed by **Authorized Service**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
3. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
4. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
5. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
6. The oven should be used according to operating instructions.

7. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
8. **Caution!** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
9. **Warning!** Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
10. **Warning!** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
11. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
12. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
13. **Caution!** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
14. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
15. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
16. **Never** try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
17. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
18. Touching the heating elements should be avoided.
19. **Caution!** Cooking process shall be supervised.

20. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
21. This device has been designed for household use only.
22. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
23. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
24. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
25. Keep the ventilation channels open.
26. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote-control system.
27. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
28. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
29. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
30. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

31. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
32. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
33. After each use, check if the unit is turned off.
34. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
35. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
36. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
37. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
38. Do not put objects that children may reach on the appliance.
39. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
40. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

41. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
42. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
43. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
44. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
45. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
46. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
47. User should not handle the oven by himself.
48. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.
49. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
50. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

51. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
52. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
53. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
54. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
55. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
56. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
57. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
58. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
59. Cable fixing point shall be protected.
60. **Warning!** Don't use oven and grill burners at same time.
61. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
62. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Read this user manual thoroughly before first use and pass it on with the product. Pay attention to the warnings on the product and in this user manual. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **Warning!** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
8. **Warning!** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
9. **Warning!** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
19. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. **Caution!** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture, and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
3. Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What to do when gas odour is detected

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

INTENDED USE

This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product which does not meet the manufacturer's specified purpose.

CONTROLS AND COMPONENTS

- A. Sheet metal door
- B. Middle burner
- C. Auxiliary burner
- D. Oven setting
- E. Cooker section control
- F. Push button lighter
- G. Door
- H. Handle
- I. Plastic leg
- J. Fixed bottom cabinet door
- K. Larger burner
- L. Lamp
- M. Grill
- N. Standard tray

Control panel

- 1. Function selection button
- 2. Rear left heater
- 3. Front left heater
- 4. Front right heater
- 5. Rear right heater
- 6. Push button lighter

Spare injectors included for transformation to NG:

- INJ. TYPE-2 Ø 0,72 NG (Auxiliary Burner)
- INJ. TYPE-4 Ø 0,97 NG (Semi-Rapid burner)
- INJ. TYPE-3 Ø 1,15 NG (Rapid Burner)

Spare injectors included for transformation to LPG:

- INJ. TYPE-5 Ø 0,65 LPG (Semi-Rapid burner)
- INJ. TYPE-5 Ø 0,50 LPG (Auxiliary burner)
- INJ. TYPE-5 Ø 0,85 LPG (Rapid Burner)

Accessories

- 1 x Tray
- 1 x Wire grill

Warning! The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

BEFORE FIRST TIME USE

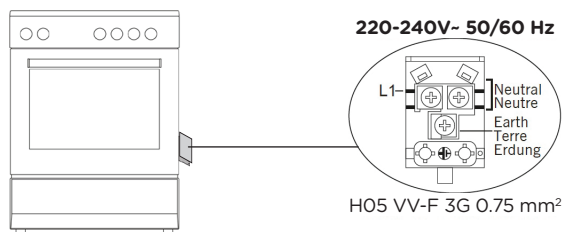
- Remove the product and its accessories carefully from the original packaging. It is recommended to keep the original packaging for storage. If you wish to dispose of the original packaging, please observe applicable legal provisions. Should you have any questions regarding proper disposal, contact your local waste management center.
- Inspect the delivery contents for completeness and damages. Should the delivery contents be incomplete or damaged, contact your sales outlet immediately.
- After unpacking, please refer to chapter **Cleaning and care**.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Electrical connection scheme

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



Gas Connection



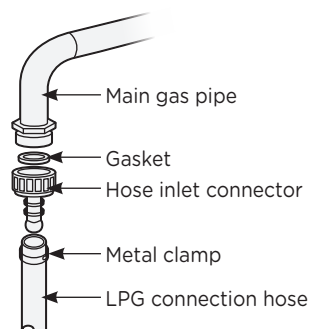
Warning! Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. **Risk of explosion.**

Please operate your oven in dry atmosphere.

- Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
- For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
- The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- Re-inspect the gas connection.
- When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
- Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
- Please use flexible hose for gas connection.

For LPG connection

Fig. 1 For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



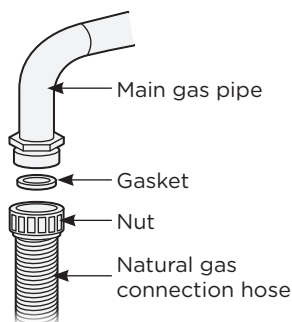
Note: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature. Hose types must comply with EN 1762 standard for LPG and EN 14800 standard for NG. The length of the hose should be minimum 50 cm and maximum 125 cm.

Fig. 2

For natural gas connection

Warning! Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

**Gas hose passage way**

- Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
- In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

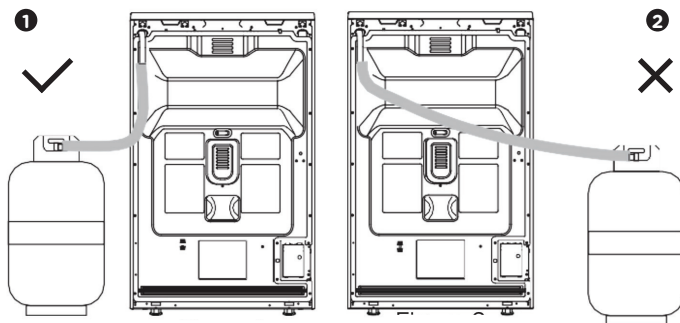


Warning! While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

- Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
- While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order the make level with the worktop.
- Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.



Warning! Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.



Nozzle change operation

- Please use driver with special head for removed and install nozzle as **3**.
- Please remove nozzle **4** from burner with special nozzle driver and install new nozzle **5**.



THIS APPLIANCE MUST BE USED IN FULL COMPLIANCE WITH SAFETY REGULATIONS AND ONLY IN VENTILATED ROOMS. CONSULT THE INSTRUCTION MANUAL BEFORE USE. THIS PRODUCT HAS BEEN SET IN FACTORY FOR OPERATION AT LPG (G30/31 28-30/37 mbar).

IN CASE OF CONVERSION TO GAS, THE TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT MUST CHECK THE FOLLOWING BOX:

☐ NG (G20-20 mbar)

Ventilation of room

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

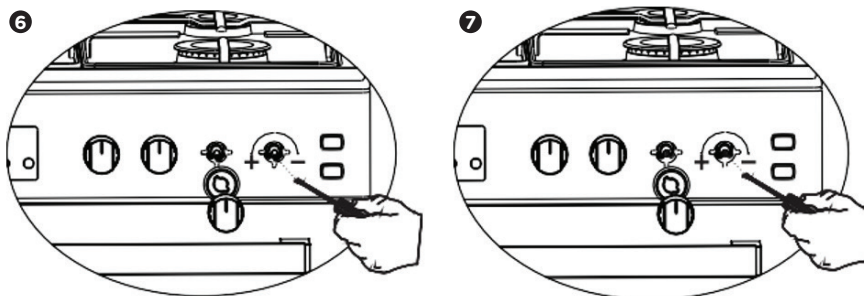
Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	—
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Reduced gas flow rate setting for hob taps

- Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
- Remove the knob from the gas tap.
- Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. **The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.**
- If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anti-clockwise.
- For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

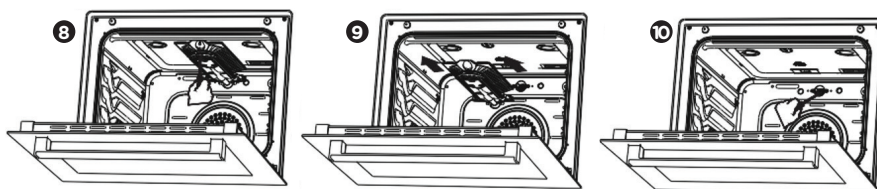
To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes **6** and **7**.



Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

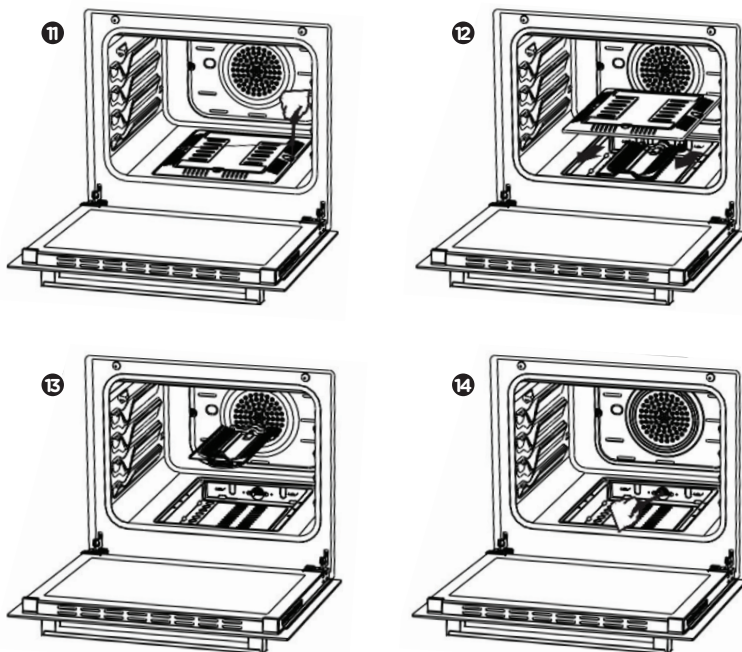
Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in **8**. As shown in **9** remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in **10**, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.



Removal of the lower burner:

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



Accessories

• Tray

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



• Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

Specifications	50x55
Outer width	500 mm
Outer depth	565 mm
Outer height	855 mm
Lamp power	15-25 W
Supply voltage	220 - 240 V AC, 50/60 Hz



Warning!

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

Burner Specifications		G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G20, 25 mbar	G20, 13 mbar
		Gas natural	Gas natural	Gas natural	Gas natural
Rapid burner	Injector	1.15 mm	1.15 mm	1.10 mm	1.45 mm
	Gas flow	0.271 g/h	0.314 g/h	0.270 g/h	0.273 g/h
	Power	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW
Semi-Rapid burner	Injector	0.97 mm	0.97 mm	0.92 mm	1.10 mm
	Gas flow	0.159 g/h	0.184 g/h	0.158 g/h	0.160 g/h
	Power	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW
Auxiliary burner	Injector	0.72 mm	0.72 mm	0.70 mm	0.85 mm
	Gas flow	0.096 g/h	0.103 g/h	0.088 g/h	0.090 g/h
	Power	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW
Oven	Injector	1.10 mm	1.10 mm	1.00 mm	1.50 mm
	Gas flow	0.235 g/h	0.270 g/h	0.233 g/h	0.235 g/h
	Power	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW

Burner Specifications		G30, 28-30 mbar	G31, 37 mbar	G30, 50 mbar	G30, 37 mbar
		LPG	LPG	LPG	LPG
Rapid burner	Injector	0.85 mm	0.85 mm	0.75 mm	0.85 mm
	Gas flow	168 g/h	163 g/h	163 g/h	166 g/h
	Power	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW
Semi-Rapid burner	Injector	0.65 mm	0.65 mm	0.60 mm	0.65 mm
	Gas flow	98 g/h	96 g/h	96 g/h	97 g/h
	Power	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW
Auxiliary burner	Injector	0.50 mm	0.50 mm	0.43 mm	0.50 mm
	Gas flow	55 g/h	53 g/h	55 g/h	54 g/h
	Power	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW
Oven	Injector	0.75 mm	0.75 mm	0.65 mm	0.70 mm
	Gas flow	145 g/h	141 g/h	141 g/h	143 g/h
	Power	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW

Installation of your oven

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons. This appliance is a Class 1 appliance (if freestanding) or a Class 2, subclass 2 appliance (if placed between cabinets).



Warning!

- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
- The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right place for installation and important warnings

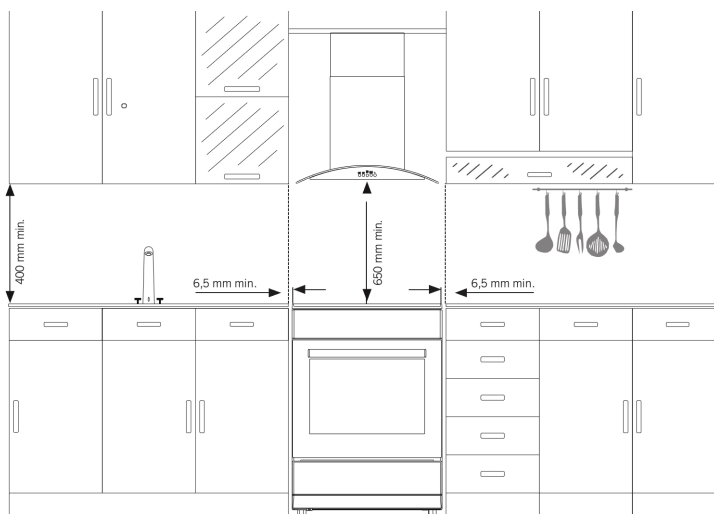
Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6,5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (min. 650 mm).



Warning! The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.

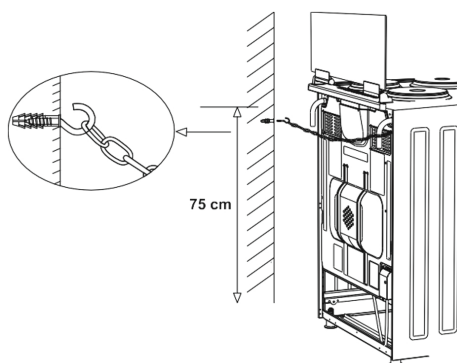


**Warning!**

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

Chain lashing illustration

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

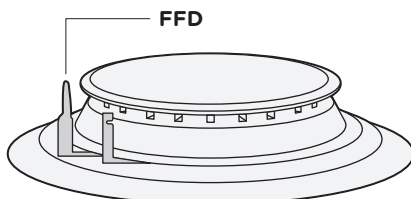
**Using oven section****Using Oven Burners**

- If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
- The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
- Cooking times: The results may change according to type and texture of the foodstuffs.
- During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

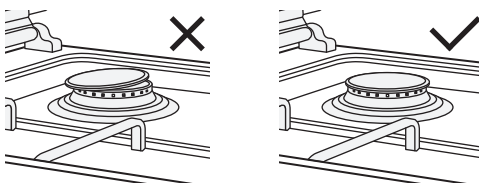
Using Cooker Section

Using gas burners

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



1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.
3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
4. ● **Closed** 🔥 **Fully open** 🔥 **Half open**
5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.



EN

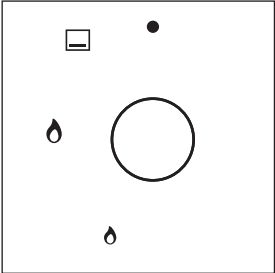
Pot Sizes

	50*55
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm
Big burner	22-24 cm



Program types

Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.



	Lamp		Lower burner
	Flame		Ignition lighter

Cooking timetable

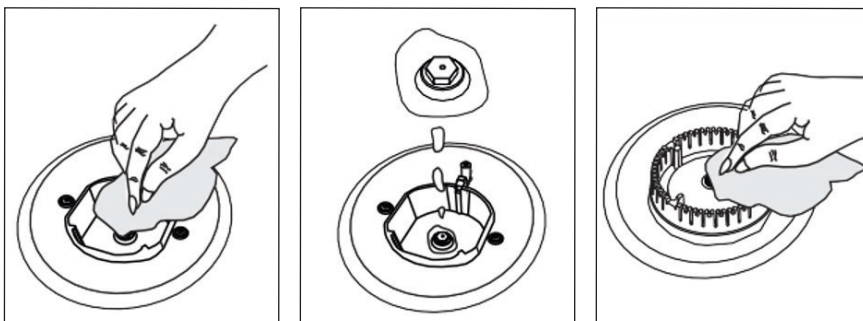


Warning! Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

COOKING TABLE				
Foods	Cooking function	Temperature	Rack position	Cooking duration (minutes)
Frozen pizza*			3	15-20
Cookie*			3	15-20
Apple pie			2	55-60
Small cakes*			3	30-40
Sponge cake			3	30-35
Chicken			2	70
Meat balls			3	20-25
Sirloin steak			3	20-25
Fish			3	20-25
*It is recommended to cook on wax paper on a wire rack				
Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it				

Maintenance and cleaning

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



Installation of the oven door

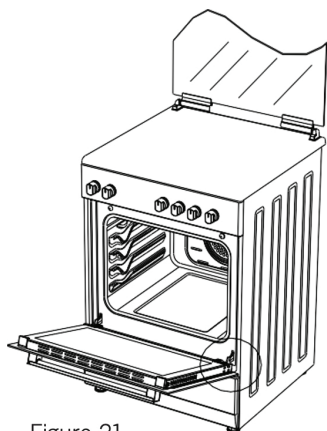


Figure 21

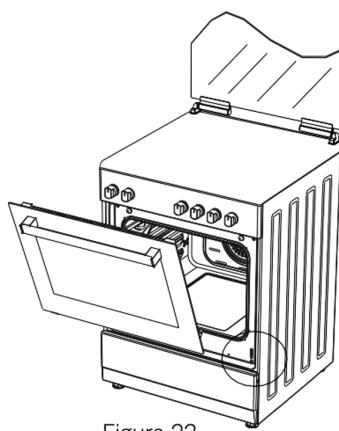


Figure 22

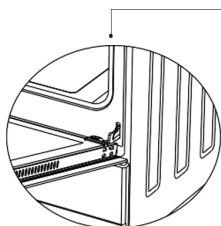


Figure 21.1

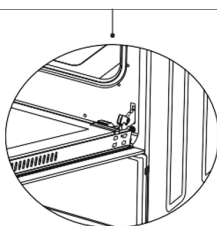


Figure 21.2

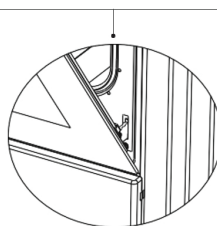


Figure 22.1

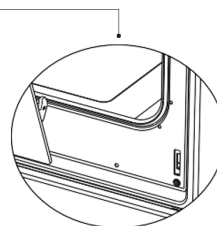


Figure 22.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1**.

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

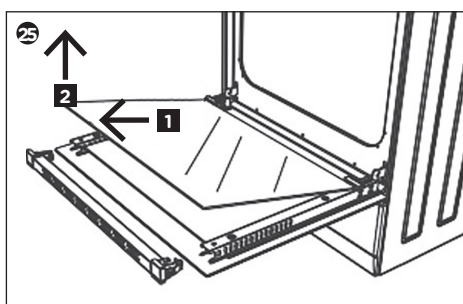
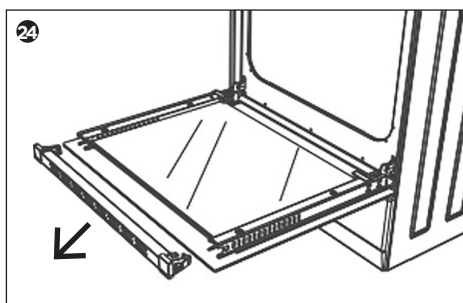
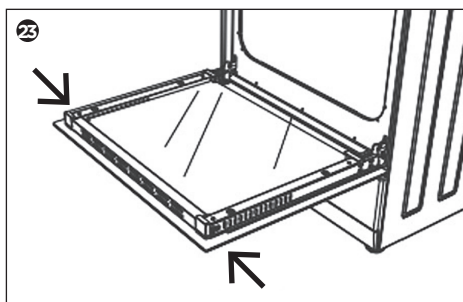
Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1**.

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

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

Cleaning and maintenance of the oven's front door glass

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

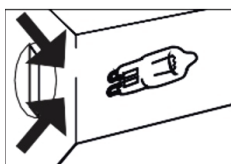


Changing the oven lamp

Warning! To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp (having circuit open means power is off). First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications. Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

26 Type G9 Lamp

220-240V, AC 15-25 W



Warning! This product contains a light source of energy efficiency class G.

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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

Handling rules

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

Recommendations for energy saving

1. Following details will help you use your product ecologically and economically.
2. Use dark colored and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
3. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
4. Do not open the oven door frequently while cooking.
5. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
6. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
7. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
8. Defrost the frozen food before cooking.

ENHORABUENA

Gracias por adquirir éste producto **ok..** Por favor, lea atentamente este manual y guárdelo para un uso posterior.

Instrucciones de seguridad importantes . LÉALAS CUIDADOSAMENTE Y CONSERVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario remitirse a las instrucciones técnicas que proporcionarán las instrucciones necesarias relativas a la modificación del aparato a las condiciones de uso del país.

1. La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por el **Servicio Autorizado**. El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
2. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles.
3. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).
4. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.
5. Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento. Solo de esta manera puede usar el dispositivo de forma segura y correcta.
6. El horno debe usarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

7. Mantenga a los niños menores de 8 años y a las mascotas alejados cuando opere.
8. **Atención!** Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
9. **Advertencia!** Peligro de incendio, no guarde los materiales en la superficie de cocción.
10. **Advertencia!** El Aparato y sus partes accesibles están calientes durante la operación.
11. Las condiciones de configuración de este dispositivo se especifican en la etiqueta (O en la placa de datos).
12. Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se usa la parrilla. Los niños pequeños deberían mantenerse lejos.
13. **Atención!** Este aparato sólo sirve para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar habitaciones.
14. Para limpiar el aparato, no use limpiadores de vapor.
15. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de colocar los alimentos dentro del horno.
16. **NO TRATE NUNCA** de apagar el fuego con agua. Solo apague el circuito del dispositivo y luego cubra la llama con una cubierta o una manta ignífuga.
17. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato.
18. Debe evitarse tocar los elementos calientes.

19. **Precaución!** El proceso de cocción deberá ser supervisado. El proceso de cocción siempre deberá ser supervisado.
20. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales o personas con falta de experiencia o conocimiento, siempre que se garantice el control o se les proporcione información sobre los peligros.
21. Este dispositivo ha sido diseñado solo para uso doméstico.
22. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza o el mantenimiento al aparato por parte del usuario no debe ser realizado por niños a menos que sean mayores de 8 años y sean supervisados por adultos.
23. Mantenga el aparato y su cable de alimentación lejos de niños menores de 8 años.
24. Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del aparato antes de comenzar a usarlo. No coloque materiales inflamables encima o dentro del aparato.
25. Mantenga abiertos los canales de ventilación.
26. El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
27. No caliente latas cerradas ni frascos de vidrio. La presión puede llevar a los tarros a explotar.
28. El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.

29. No coloque las bandejas del horno, platos u hojas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
30. Mientras coloca alimentos o retira alimentos del horno, etc., siempre use guantes resistentes al calor.
31. No use el producto estando bajo medicación y/o bajo la influencia del alcohol, que puede afectar su capacidad de buen juicio.
32. Tenga cuidado al usar alcohol en sus alimentos. El alcohol se evaporará a altas temperaturas y puede prenderse fuego y causar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.
33. Después de cada uso, verifique si la unidad está apagada.
34. Si el aparato está defectuoso o tiene un daño visible, no lo haga funcionar.
35. No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, siempre sostenga el enchufe.
36. No use el aparato con el cristal de la puerta frontal retirado o roto.
37. Coloque el papel de hornear junto con la comida en un horno precalentado poniéndolo dentro de una olla o en un accesorio de horno (bandeja, parrilla de alambre, etc.).
38. No coloque objetos que puedan alcanzar los niños en el aparato.

39. Es importante colocar la parrilla de alambre y la bandeja correctamente en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque la parrilla o bandeja entre dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner comida sobre ella.
40. Contra el riesgo de tocar los elementos del quemador del horno, retire las partes sobrantes del papel de hornear que cuelgan del accesorio o contenedor.
41. Nunca lo use a temperaturas de horno superiores a la temperatura de uso máxima indicada en su papel de hornear. No coloque el papel de hornear en la base del horno.
42. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten en ella. Puede hacer que el horno vuelque o que las bisagras de la puerta se dañen.
43. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje lejos del alcance de los niños.
44. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden ocurrir en la superficie del cristal de la puerta pueden hacer que el cristal se rompa.
45. No coloque el aparato sobre una superficie cubierta con alfombras. Las piezas eléctricas se sobrecalientan ya que no habrá ventilación desde abajo. Esto causará la falla del dispositivo.

46. No golpee las superficies de vidrio de las hornillas de vitrocerámica con un metal duro, la resistencia podría dañarse. Puede causar una descarga eléctrica.
47. El usuario no debe manejar el horno solo.
48. El usuario debe tener cuidado al limpiar los quemadores de gas. Puede causar lesiones personales.
49. La comida puede derramarse cuando se desmonta el pie del horno o se rompe, tenga cuidado. Puede causar lesiones personales.
50. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Cuando abra la puerta del horno, retroceda para evitar que salga vapor caliente del interior. Hay riesgo de quemaduras.
51. La tapa superior del horno puede cerrarse por una buena razón, y es que el envase de cocción puede voltearse. Dé un paso atrás para evitar que le llegue el calor de la comida. Hay riesgo de quemaduras.
52. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe el riesgo de que se voltee.
53. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Puede causar una descarga eléctrica.
54. No quite los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se puede acceder a los cables eléctricos vivos. Puede causar una descarga eléctrica.

- 55. El suministro del horno se puede desconectar durante cualquier trabajo de construcción en el hogar. Después de completar el trabajo, vuelva a conectar el horno debe ser hecho por un servicio autorizado.
- 56. No coloque envases metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la superficie del aparato, ya que se calientan.
- 57. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- 58. Apague el aparato antes de quitar las protecciones. Después de limpiar, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.
- 59. El punto de fijación del cable debe estar protegido.
- 60. **Advertencia!** No use los quemadores de horno y la parrilla al mismo tiempo.
- 61. No cocine la comida directamente en la bandeja/ rejilla. Por favor, ponga la comida en las herramientas adecuadas antes de ponerlas en el horno.
- 62. Superficie caliente, deje enfriar antes de cerrar la tapa.

Lea este manual completamente antes del primer uso. Contiene información importante para su seguridad así como para el uso y el mantenimiento del equipo.

Seguridad eléctrica

1. Conecte el aparato a un enchufe con conexión a tierra protegido por un fusible que cumpla con los valores especificados en el cuadro de especificaciones técnicas.
2. Haga que un electricista autorizado instale un equipo de puesta a tierra. Nuestra empresa no será responsable por los daños que se incurrirán debido al uso del producto sin conexión a tierra de acuerdo con las reglamentaciones locales.
3. Los interruptores automáticos del horno deben colocarse de modo que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.
4. El cable de alimentación (el cable con enchufe) no debe entrar en contacto con las partes calientes del dispositivo.
5. Si el cable de suministro de energía (el cable con enchufe) está dañado, este cable debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o un personal igualmente calificado para evitar una situación peligrosa.
6. **NUNCA** lave el producto rociando o vertiendo agua sobre él! Existe el riesgo de electrocución.
7. **Advertencia!** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del dispositivo esté abierto antes de cambiar la lámpara.
8. **Advertencia!** Corte todas las conexiones del circuito de suministro antes de acceder a las terminales.

9. **Advertencia!** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
10. No use cables cortados o dañados o cables de extensión que no sean el cable original.
11. Asegúrese de que no haya líquido o humedad en el tomacorriente donde está instalado el enchufe del producto.
12. La superficie posterior del horno también se calienta cuando se opera el horno. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario, las conexiones podrían dañarse.
13. No apriete los cables de conexión a la puerta del horno y no los aplique sobre superficies calientes. Si el cable se derrite, esto puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.
14. Desenchufe la unidad durante la instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por su fabricante o servicio técnico autorizado o cualquier otro personal calificado en el mismo nivel, para evitar cualquier situación peligrosa.
16. Asegúrese de que el enchufe esté insertado firmemente en el tomacorriente de la pared para evitar chispas.
17. No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato, de lo contrario puede ocurrir una descarga eléctrica.

18. Se requiere un interruptor omnipolar capaz de desconectar la fuente de alimentación para la instalación. La desconexión de la fuente de alimentación debe proporcionarse con un interruptor o un fusible integrado instalado en una fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de construcción.
19. El dispositivo está equipado con un cable tipo “Y”.
20. Las conexiones fijas se deben conectar a una fuente de alimentación que permita la desconexión omnipolar. Para dispositivos con categoría de sobretensión por debajo de III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Seguridad con gas

1. Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe estar conectado e instalado de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se deben considerar las condiciones con respecto a la ventilación.
2. **Precaución!** El uso de un aparato de cocción de gas provoca la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se utilice el aparato: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

3. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando exista.
4. Este electrodoméstico debe usarse solo en lugares bien ventilados de acuerdo con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o usar este producto.
5. Antes de colocar el dispositivo, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión de gas) cumplan con los requisitos del dispositivo.
6. El mecanismo no se puede ejecutar por más de 15 segundos. Si el quemador no está encendido después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de tratar de encender el quemador de nuevo.
7. Todo tipo de operaciones a realizar en la instalación de gas debe ser realizado por personas autorizadas y competentes.
8. Este aparato está ajustado para GLP. Si tiene que usar su producto con un tipo de gas diferente, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.
9. Para una operación adecuada, la campana, el tubo de gas y la abrazadera deben reemplazarse periódica- mente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y cuando sea necesario.

10. El gas debería arder bien en los productos a base de gas. El gas de combustión bien puede entenderse a partir de la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, se puede generar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.
11. Pregunte a su suministro de gas local sobre los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se tomarán cuando se detecte el olor a gas.

Qué hacer cuando se detecta olor a gas

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

FINALIDAD DE USO

Este aparato está diseñado para uso en el hogar. El uso comercial del aparato no está permitido. Este aparato solo se puede usar para cocinar. No debe usarse para otros fines, como calentar una habitación. Este aparato no debe usarse para calentar placas debajo de la parrilla, para secar la ropa o las toallas colgándolas en el asa o con fines de calefacción. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños debidos al mal uso o mal manejo. La parte del horno de la unidad se puede usar para descongelar, asar, freír y asar alimentos.

La vida operativa del producto que ha comprado es de 10 años. Este es el período durante el cual el fabricante proporciona los recambios necesarios para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Este producto está diseñado solo para uso doméstico y no está pensado para uso comercial. Cualquier otro uso puede provocar daños en el producto o lesiones personales.

CONTROL Y COMPONENTES

- A. Puerta de chapa metálica
- B. Quemador intermedio
- C. Quemador auxiliar
- D. Ajuste del horno
- E. Control de la sección de la olla
- F. Encendedor de botón
- G. Puerta
- H. Mango
- I. Pata de plástico
- J. Puerta inferior fija del gabinete
- K. Quemador más grande
- L. Lámpara
- M. Parrilla
- N. Bandeja estándar

Panel de control

- 1. Botón de selección de función
- 2. Calefactor trasero izquierdo
- 3. Calefactor delantero izquierdo
- 4. Calentador derecho de fuente
- 5. Calefactor trasero derecho
- 6. Encendedor de botón

Inyectores de repuesto incluidos para transformación a GN:

- INJ. TIPO-2 Ø 0,72 NG (Quemador Auxiliar)
- INJ. TIPO-4 Ø 0,97 NG (Quemador Semi-Rápido)
- INJ. TIPO-3 Ø 1,15 NG (Quemador Rápido)

Inyectores de repuesto incluidos para transformación a LPG:

- INJ. TIPO-5 Ø 0,65 GLP (Quemador Semi-Rápido)
- INJ. TIPO-5 Ø 0,50 GLP (Quemador auxiliar)
- INJ. TIPO-5 Ø 0,85 GLP (Quemador Rápido)

Accesorios

1 x Bandeja

1 x Parrilla de alambre

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

ANTES DEL PRIMER USO

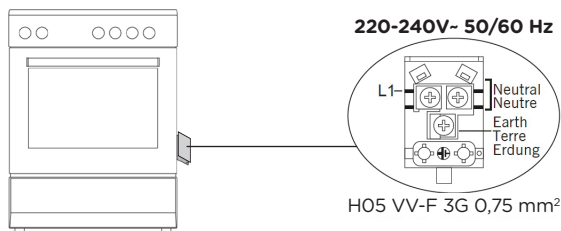
- Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.
- Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.
- Tras desembalar, consulte el capítulo **Limpieza y cuidados**.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Esquema de conexión eléctrica

Obtenga una conexión eléctrica para su aparato con una persona autorizada de acuerdo con el siguiente esquema.



Conexión de gas



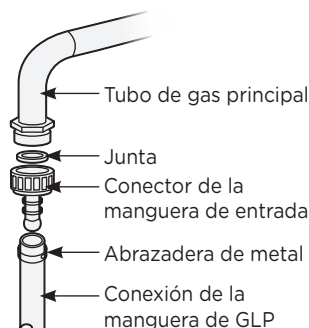
Advertencia! Antes de comenzar cualquier trabajo relacionado con la instalación de gas, cierre el suministro de gas. **Riesgo de explosión.**

Por favor, use su horno en un ambiente seco.

- Coloque la abrazadera en la manguera. Empuje una de las mangueras hasta que llegue al final de la tubería.
- Para el control de sellado; asegúrese de que los botones en el panel de mandos estén cerrados, pero el cilindro de gas está abierto. Aplique agua jabonosa a la conexión. Si hay una fuga de gas, se generará espuma en el área jabonosa.
- El horno debe estar usando un lugar bien ventilado y debe instalarse en un piso plano.
- Vuelva a inspeccionar la conexión de gas.
- Cuando coloque el horno en su ubicación, asegúrese de que esté en el nivel del mostrador. Llévelo al nivel del mostrador ajustando las patas si es necesario.
- No permita que la manguera de gas y el cable eléctrico de su horno pasen por las áreas calentadas, especialmente a través del lado posterior del horno. No mueva el horno conectado a gas. Dado que el forzamiento debe aflojar la manguera, puede producirse una fuga de gas.
- Utilice una manguera flexible para la conexión de gas.

Conexión GLP

Fig. 1 Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.



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

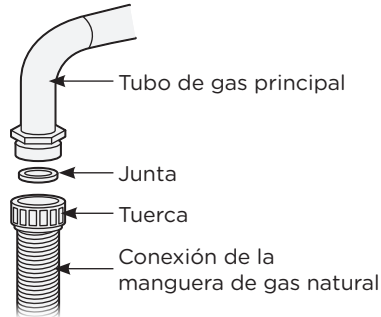
Los tipos de manguera deben cumplir la norma EN 1762 para GLP y la norma EN 14800 para GN. La longitud de la manguera debe ser de 50 cm como mínimo y 125 cm como máximo.

Fig. 2

Conexión gas natural

Advertencia! La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

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

**Lugar de paso de la manguera de gas**

- Conecte al aparato al grifo de la tubería usando la ruta más corta posible y de manera que se asegure de que no habrá ninguna fuga de gas.
- Para llevar a cabo una comprobación de seguridad de tensión y sellado, asegúrese de que el mando del panel de control estén cerradas y de que la bombona de gas esté abierta.

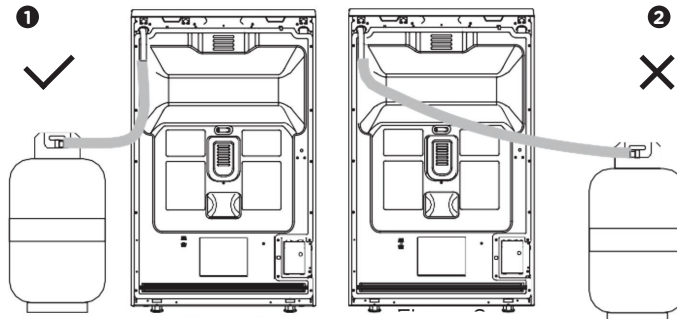


Advertencia! Mientras realice una comprobación de fugas de gas, nunca utilice ningún tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o una sustancia irritante.

- Aplique jabón de burbujas en los puntos de conexión. Si hay cualquier tipo de fuga, esto causará burbujas.
- Cuando coloque el aparato en su sitio, asegúrese de que esté al mismo nivel que la encimera. Si es necesario, ajustes las patas para que queden aniveladas con la encimera.
- Utilice el aparato en una superficie llana y en un ambiente bien ventilado.



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



Operación de cambio de boquilla

- Utilice una herramienta con un cabezal especial para quitar e instalar la boquilla como se ve en **3**.
- Elimine la boquilla **4** del quemador con una herramienta especial e instale una nueva boquilla **5**.



ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE RESPETANDO PLENAMENTE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SÓLO EN LOCALES VENTILADOS. CONSULTA EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZARLO. ESTE PRODUCTO HA SIDO AJUSTADO DE FÁBRICA PARA FUNCIONAR CON GLP (G30/31 28-30/37 mbar)

EN CASO DE CONVERSIÓN A GAS, EL SERVICIO TÉCNICO DEBE COMPROBAR LA CASILLA SIGUIENTE. ☐ GN (G20-20 mbar)

Ventilación de la habitación

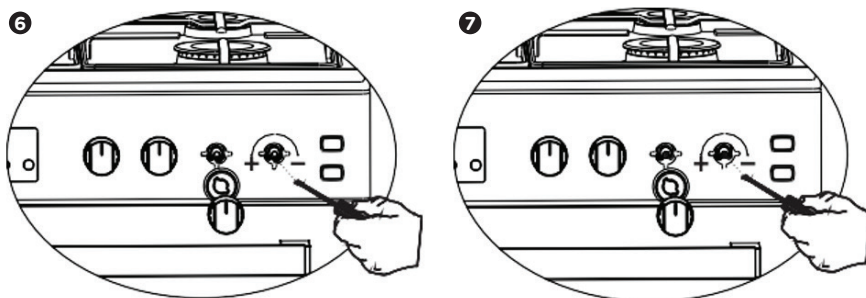
El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación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

Tamaño de la habitación	Apertura de ventilación
Menor de 5 m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Mayor de 10 m ³	—
En sótano o bodega	min. 65 cm ²

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

- Encienda el quemador que se va a ajustar y gire el mando a la posición reducida.
- Retire el mando del grifo de gas.
- Use un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de ajuste de la tasa de flujo. Para GLP (panel de butano-pro) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo hacia la izquierda una vez. **La longitud normal de una llama recta en la posición reducida debe ser de 6-7 mm.**
- Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más pequeña, gírela en sentido antihorario.
- Para el último control, lleve el quemador tanto a llama alta como a posiciones reducidas y compruebe si la llama está encendida o apagada. Según el tipo de grifo de gas utilizado en su electrodoméstico, la posición del tornillo de ajuste puede variar.

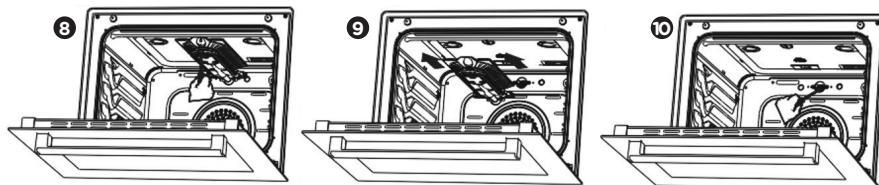
Para ajustar su horno según para el tipo de gas, realice el ajuste para la llama reducida cuidadosamente girando con un destornillador pequeño como se muestra a continuación en el tornillo en el medio de las llaves de paso de gas, así como los cambios de la boquilla **6** y **7**.



Extracción de los quemadores inferior y superior e instalación del inyector en el horno de gas

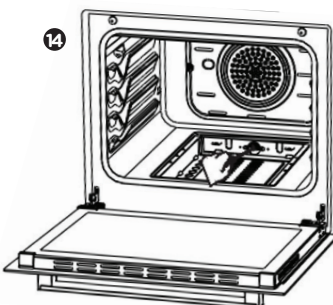
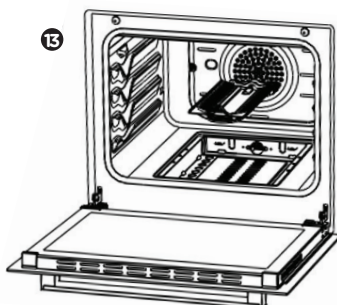
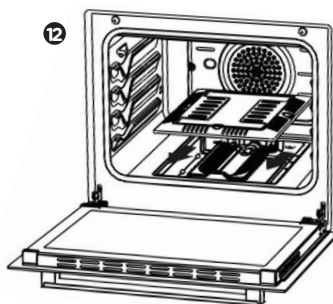
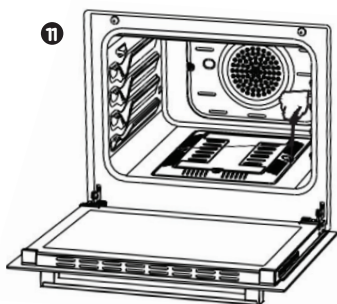
Extracción del quemador superior:

Con la ayuda de un destornillador, quite el tornillo como se muestra en la **8**. Como se muestra en la **9**, retire el quemador de su lugar tirando de él hacia usted. Como se muestra en la **10**, quite el inyector en el cojinete con una llave de vaso. Para volver a colocar el quemador, aplique el proceso de eliminación de forma inversa.



Extracción del quemador inferior:

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



Accesorios• **Bandeja**

Se utiliza para pastelería (galleta e.t.c) y alimentos congelados.

• **Parrilla de alambre**

Se utiliza para poner en estantería deseada las comidas congeladas, las comidas para freír o las comidas al horno.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE SU HORNO**

Propiedades	50x55
Ancho exterior	500 mm
Profundidad externa	565 mm
Altura exterior	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W
Tensión de suministro	220 - 240 V AC, 50/60 Hz

**Advertencia!**

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

Quernador características técnicas		G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G20, 25 mbar	G20, 13 mbar
		Gas Natural	Gas Natural	Gas Natural	Gas Natural
Rápido Quernador	Inyector	1,15 mm	1,15 mm	1,10 mm	1,45 mm
	Flujo de gas	0,271 g/h	0,314 g/h	0,270 g/h	0,273 g/h
	Potencia	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW
Semi- Rápido Quernador	Inyector	0,97 mm	0,97 mm	0,92 mm	1,10 mm
	Flujo de gas	0,159 g/h	0,184 g/h	0,158 g/h	0,160 g/h
	Potencia	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW
Pequeño Quernador	Inyector	0,72 mm	0,72 mm	0,70 mm	0,85 mm
	Flujo de gas	0,096 g/h	0,103 g/h	0,088 g/h	0,090 g/h
	Potencia	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Horno Quernador	Inyector	1,10 mm	1,10 mm	1,00 mm	1,50 mm
	Flujo de gas	0,235 g/h	0,270 g/h	0,233 g/h	0,235 g/h
	Potencia	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW

Quernador características técnicas		G30, 28-30 mbar	G31, 37 mbar	G30, 50 mbar	G30, 37 mbar
		LPG	LPG	LPG	LPG
Rápido Quernador	Inyector	0,85 mm	0,85 mm	0,75 mm	0,85 mm
	Flujo de gas	168 g/h	163 g/h	163 g/h	166 g/h
	Potencia	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW
Semi- Rápido Quernador	Inyector	0,65 mm	0,65 mm	0,60 mm	0,65 mm
	Flujo de gas	98 g/h	96 g/h	96 g/h	97 g/h
	Potencia	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW
Pequeño Quernador	Inyector	0,50 mm	0,50 mm	0,43 mm	0,50 mm
	Flujo de gas	55 g/h	53 g/h	55 g/h	54 g/h
	Potencia	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Horno Quernador	Inyector	0,75 mm	0,75 mm	0,65 mm	0,70 mm
	Flujo de gas	145 g/h	141 g/h	141 g/h	143 g/h
	Potencia	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW

Instalación del horno

Verifique si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en funcionamiento. Si la instalación de electricidad no es adecuada, llame a un electricista y un plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por las operaciones realizadas por personas no autorizadas. Este aparato es un aparato de Clase 1 (si es independiente) o un aparato de Clase 2, subclase 2 (si se coloca entre gabinetes).



Advertencia!

- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación donde se colocará el producto y también tener preparada la instalación eléctrica.
- Se deben seguir las reglas en los estándares locales sobre instalaciones eléctricas durante la instalación del producto.
- Verifique que no haya daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado. Los productos dañados causan un riesgo para su seguridad.

Lugar correcto para la instalación y advertencias importantes

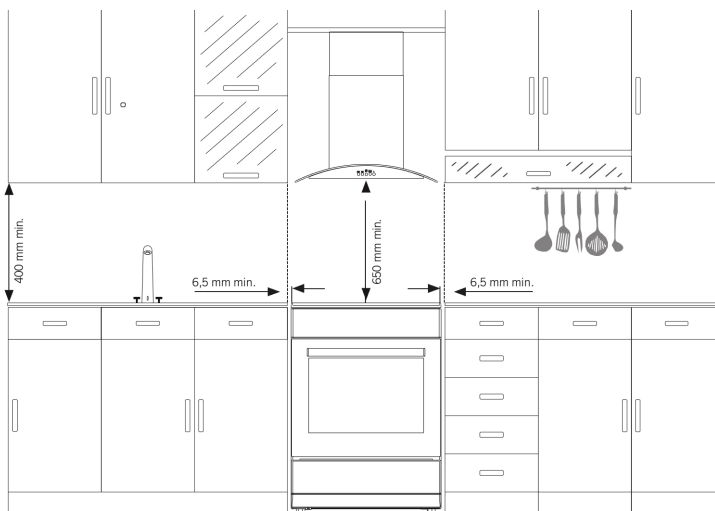
Las patas del aparato no deben permanecer sobre superficies blandas, como las alfombras. El piso de la cocina debe ser durable para transportar el peso de la unidad y cualquier otro utensilio de cocina que pueda usarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre de al menos 400 mm sobre las superficies de la encimera superior, y 6,5 mm de las superficies laterales dentro de los muebles de la cocina.

El aparato es adecuado para usarse en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin instalarlo en un armario. Si se instalará una campana o extractor encima de la estufa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje (mín. 650 mm).



Atención! El aparato pertenece a la clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión de conductor de puesta a tierra. El fabricante no se hace responsable de los fallos de funcionamiento o daños causados por instalaciones eléctricas incorrectas.



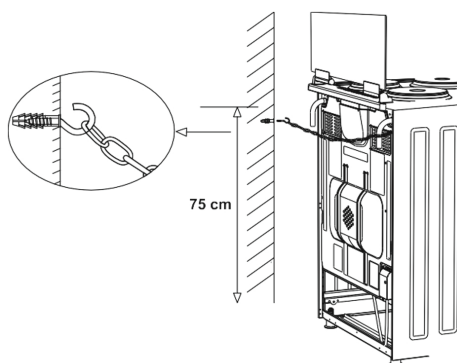


¡Advertencia!

- Los muebles de cocina cercanos al aparato deben ser resistentes al calor.
- No instale el aparato junto a frigoríficos o neveras portátiles. Calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.
- No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el aparato.

Ilustración de amarre de cadena

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



Uso del horno

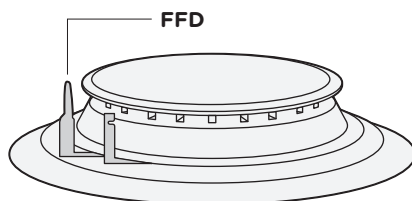
Uso de los quemadores del horno

- Si su horno está equipado con quemadores que funcionan con gas, se debe usar la perilla apropiada para encender los quemadores. Algunos modelos tienen ignición automática del mando; es fácil encender el quemador girando la perilla. Además, los quemadores pueden encenderse presionando el botón de encendido o pueden encenderse con una cerilla.
- No opere continuamente el encendedor por más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende, espere un minuto como mínimo antes de volver a intentarlo. Si el quemador se apaga por alguna razón, cierre la válvula de control de gas y espere un mínimo de un minuto antes de volver a intentarlo.
- La perilla de control del horno debe colocarse al valor deseado, de lo contrario, el horno no funcionará.
- El tipo de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se dan en la mesa de cocción.
- Tiempos de cocción: Los resultados pueden variar según el tipo y la textura de los alimentos.
- Durante el tiempo en que se cocina en el horno, la tapa del horno no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

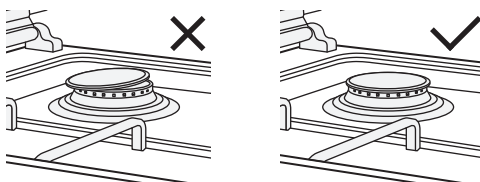
Uso de quemadores de gas

El dispositivo de seguridad de corte de llama (FFD, por sus siglas en inglés) *:

opera instantáneamente cuando el mecanismo de seguridad se activa debido al exceso de líquido sobre las placas superiores.



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



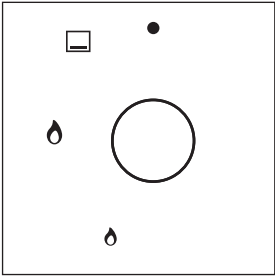
Tamaños de los cazos

	50*55
Quemado pequeño	12-18 cm
Quemado mediano	18-20 cm
Quemado grande	22-24 cm



Tipos de programas

Botón de función: Se usa para determinar los calentadores a ser utilizados para cocinar el plato en el horno. Los tipos de programas de calefacción en este botón y sus funciones se describen a continuación. Todos los tipos de calentadores y tipos de programas que constan de estos calentadores pueden no estar disponibles en todos los modelos.



	Lámpara		Quemador del horno / Elemento calentador infeior
	Flama		Encendedor

Tabla de horneado y asado

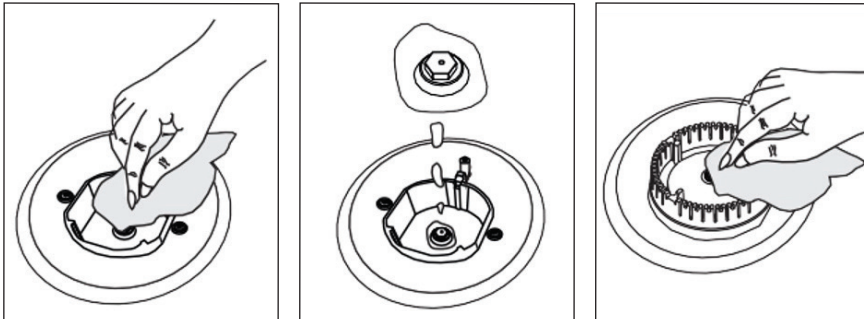


Advertencia! Deberá precalentar el horno durante 10 minutos antes de colocar alimentos en él.

MESA DE COCCIÓN				
Alimentos	Función de cocción	Temperatura	Posición de la estantería	Duración de la cocción (minutos)
Pizza congelada*			3	15-20
Galleta*			3	15-20
Tarta de manzana			2	55-60
Pasteles pequeños*			3	30-40
Bizcocho			3	30-35
Pollo			2	70
Albóndigas			3	20-25
Solomillo			3	20-25
Pescado			3	20-25
*Se recomienda cocinar sobre papel encerado sobre una rejilla				
El horno debe precalentarse durante 7-10 minutos antes de colocar los alimentos en él				

Mantenimiento y limpieza

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



Montaje de puerta de horno

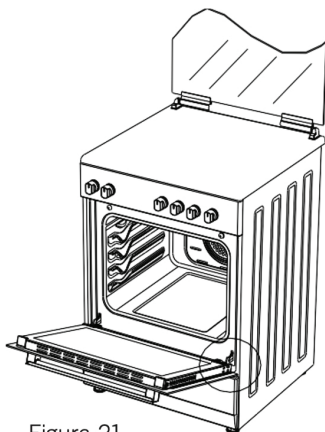


Figura 21

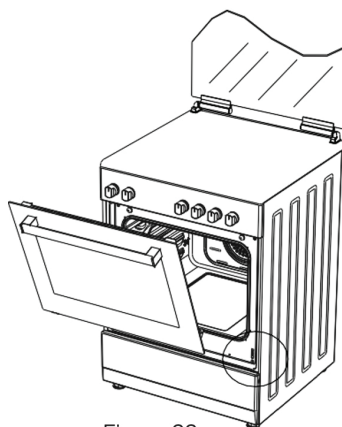


Figura 22

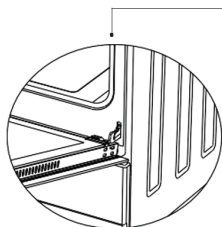


Figura 21.1

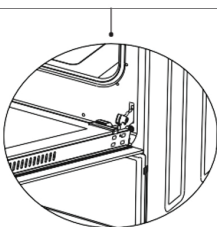


Figura 21.2

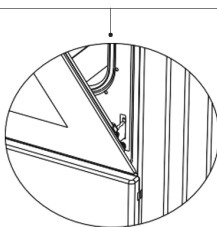


Figura 22.1

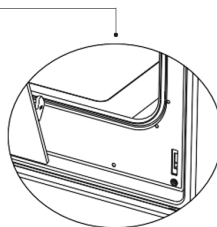


Figura 22.2

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

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

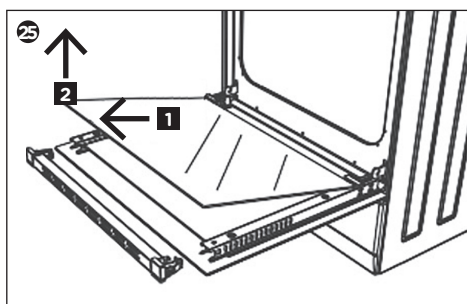
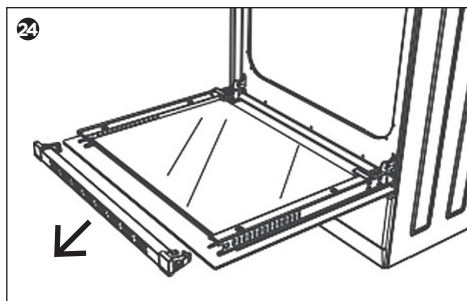
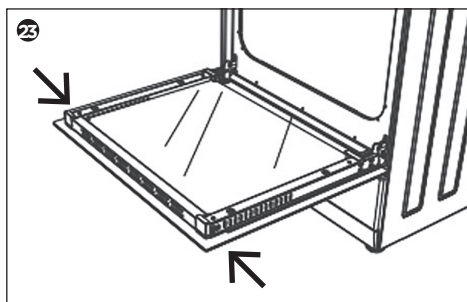
Después cierra la puerta del hornocomo **figura 22.1** hasta que llegue a la cerradura de bisagra.

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

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

Limpieza y mantenimiento del vidrio de la puerta frontal del horno

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



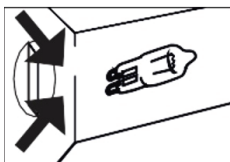
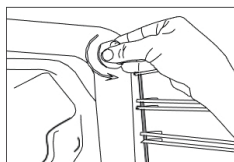
Cambio de la lámpara del horno

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

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

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

Luego, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma manera. Vuelve a colocar la protección de cristal del aparato en la toma de corriente y finalice la sustitución. Ahora podrá usar el horno.

26 Tipo G9 Lámpara

220-240V, AC 15-25 W



Advertencia! Este producto tiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.

Solución de problemas

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

Puntos de verificación

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

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Verifique el suministro de energía.
	Suministro de gas no disponible.	Verifique si la válvula de gas principal está abierta.
		Verifique si la tubería de gas está doblada.
		Asegúrese de que la manguera de gas esté conectada al horno.
		Compruebe si se está utilizando una válvula de gas adecuada.
El horno se detiene durante la cocción.	El enchufe se sale de la toma de corriente.	Vuelva a instalar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Operación continua demasiado larga.	Deje que el horno se enfríe después de largos ciclos de cocción.
	Más de un enchufe en un enchufe de corriente.	Use solo un enchufe para cada enchufe de corriente.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpia bien el horno y trate de volver a abrir la puerta.
El encendedor no funciona.	Las puntas o el cuerpo de los enchufes de encendido están obstruidos.	Limpie las puntas o el cuerpo de los tapones de encendido de los quemadores de gas.
	Los tubos del quemador de gas están obstruidos.	Limpie los tubos del quemador de gas.
Choque eléctrico al tocar el horno.	Sin una conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté conectada a tierra correctamente.
	Se usa una toma de corriente sin conexión a tierra.	

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

Reglas de manipulación

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

Recomendaciones para el ahorro de energía

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

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

CONGRATULAZIONI

Grazie per aver acquistato questo prodotto **ok**.. Leggere attentamente il presente manuale e conservarlo per futuro riferimento.

Istruzioni importanti sulla sicurezza. **LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURO RIFERIMENTO.**

Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle norme vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questo apparecchio.

Queste istruzioni sono valide solo se sull'apparecchio compare il simbolo del Paese. Se il simbolo non compare sull'apparecchio, è necessario fare riferimento alle istruzioni tecniche che forniranno le indicazioni necessarie per la modifica dell'apparecchio alle condizioni di utilizzo del paese.

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal **Servizio autorizzato**. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.
2. Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
3. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta (o sulla targhetta dati).
4. Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti. Si dovrà prestare particolare attenzione ai requisiti relativi alla ventilazione.
5. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.
6. Il forno deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

7. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.
8. **Attenzione!** Le parti accessibili possono essere calde quando il grill è in funzione. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
9. **Attenzione!** Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.
10. **Attenzione!** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.
11. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)
12. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.
13. **Attenzione!** Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.
14. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.
15. Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.
16. Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnerne il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
17. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.
18. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

19. **Attenzione!** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.
20. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.
21. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico.
22. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
23. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
24. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.
25. Mantenere aperti i canali di ventilazione.
26. L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.
27. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

28. Il manico del forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.
29. Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.
30. Quando si mette o toglie il cibo dal forno, ecc. utilizzare guanti da forno resistenti al calore.
31. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
32. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
33. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
34. Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.
35. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.
36. Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.
37. Posizionare la carta da forno insieme con il cibo in un forno pre-riscaldato mettendoli all'interno di una teglia o su un accessorio da forno. (vassoio, griglia metallica ecc.)

38. Non mettere oggetti che i bambini possono raggiungere sull'apparecchio.
39. È importante posizionare correttamente la griglia e la teglia sui ripiani e / o posizionare correttamente il vassoio sul ripiano. Posizionare il grill o la teglia tra le sue scanalature e assicurarsi del suo equilibrio prima di poggiarvi il cibo.
40. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.
41. Non utilizzarlo mai a temperature del forno più elevate della temperatura massima di utilizzo indicata sulla carta da forno. Non posizionare la carta da forno sulla base del forno.
42. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedersi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.
43. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.
44. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.
45. Non posizionare l'apparecchio su una superficie coperta da tappeti. Le parti elettriche si surriscaldano poiché non ci sarà ventilazione dal basso. Ciò causerà il guastarsi dell'apparecchio.

- 46. Non colpire le superfici in vetro dei fornelli in vetroceramica con un metallo duro, la resistenza può danneggiarsi. Può causare shock elettrico.
- 47. L'utente non dovrebbe maneggiare il forno da solo.
- 48. L'utente deve essere accorto nella pulizia dei fornelli a gas, per evitare lesioni personali.
- 49. Il cibo può fuoriuscire quando i piedi del forno vengono smontati o si rompono, fare attenzione. per evitare lesioni personali.
- 50. Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno, per evitare il rischio di bruciarsi.
- 51. La parte superiore del forno può essere chiusa per evitare che le pentole possano rovesciarsi. Fare un passo indietro per evitare che il cibo caldo cada addosso e per evitare il rischio di bruciarsi.
- 52. Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.
- 53. L'utente non deve spostare la resistenza durante la pulizia. Può causare shock elettrico.
- 54. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

55. L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.
56. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaino sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.
57. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.
58. Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.
59. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.
60. **Attenzione!** Non utilizzare i bruciatori di forno e grill allo stesso tempo.
61. Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili appropriati per la cucina prima di metterli nel forno.
62. Superficie calda, lasciare raffreddare prima di chiudere il coperchio.

Leggere con attenzione questo manuale dell'utente al primo utilizzo e consegnarlo col prodotto. Far attenzione alle avvertenze sul prodotto e in questo manuale d'uso. Contiene informazioni importanti per la sicurezza nonché relative all'uso e alla manutenzione del dispositivo.

Sicurezza elettrica

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.
2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.
3. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.
4. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.
6. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.
7. **Attenzione!** Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.

8. **Attenzione!** Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.
9. **Attenzione!** Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.
10. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.
11. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.
12. Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti essi potrebbero venire danneggiati.
13. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.
14. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato dello stesso livello, al fine di evitare situazioni pericolose.
16. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.
17. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

18. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.
19. L'apparecchio è dotato di un cavo di tipo "Y".
20. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovra- tensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

Sicurezza gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.
2. **Attenzione!** L'uso di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, soprattutto quando l'apparecchio è in funzione: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).

3. Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica, se presente.
4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.
5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.
6. Il meccanismo non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.
7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.
8. Questo apparecchio è regolato per gas naturale (GN). Se è necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, rivolgersi al servizio autorizzato per la conversione.
9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.
11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas

1. Non usare fiamma viva e non fumare.
2. Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)
3. Non usare il telefono o il cellulare.
4. Aprire porte e finestre.
5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
6. Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.
7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
8. Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.

USO PREVISTO

Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto. La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostiti, friggere e grigliare i cibi. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

CONTROLLI E COMPONENTI

- A. Porta in lamiera
- B. Bruciatore centrale
- C. Bruciatore ausiliario
- D. Impostazione del forno
- E. Controllo della sezione cucina
- F. Accendisigari a pulsante
- G. Porta
- H. Maniglia
- I. Gamba in plastica
- J. Porta dell'armadio inferiore fissa
- K. Bruciatore più grande
- L. Lampada
- M. Griglia
- N. Vassoio standard

Pannello di controllo

- 1. Pulsante di selezione della funzione
- 2. Riscaldatore posteriore sinistro
- 3. Riscaldatore anteriore sinistro
- 4. Riscaldatore destro del carattere
- 5. Riscaldatore posteriore destro
- 6. Accendino a pulsante

Iniettori di ricambio inclusi per la trasformazione a NG:

- TIPO 2 Ø 0,72 NG (bruciatore ausiliario)
- TIPO 4 Ø 0,97 NG (bruciatore semirapido)
- TIPO 3 Ø 1,15 NG (bruciatore rapido)

Iniettori di ricambio inclusi per la trasformazione a LPG:

- TIPO 5 Ø 0,65 GPL (bruciatore semirapido)
- TIPO INCORPORATO-5 Ø 0,50 GPL (Bruciatore ausiliario)
- TIPO INJ.-5 Ø 0,85 GPL (bruciatore rapido)

Accessori

- 1 x Vassoio
- 1 x Grill

Avvertimento! La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

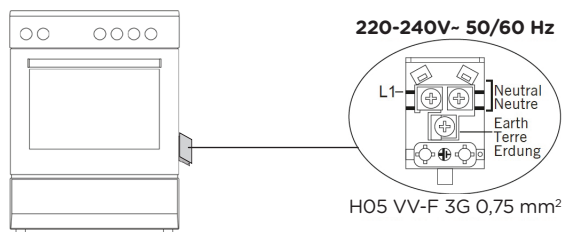
PRIMA MESSA IN FUNZIONE

- Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti.
- Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita.
- Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Manutenzione e pulizia**.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

- Il forno richiede un fusibile da 16 Ampere in base alla potenza dell'apparecchio. Se necessario, si consiglia l'installazione da parte di un elettricista qualificato.
- Il forno è regolato in conformità con 220-240 V CA, 50/60 Hz di alimentazione elettrica. Se la rete elettrica è diversa da questo valore specificato, contattare il servizio autorizzato.
- Il collegamento elettrico del forno deve essere effettuato solo con prese con sistema di messa a terra installato in conformità alle normative. Se non è presente una presa adeguata con sistema di messa a terra nel luogo in cui verrà posizionato il forno, contattare immediatamente un elettricista qualificato. Il produttore non è mai responsabile dei danni che si presenteranno a causa delle prese collegate all'apparecchio senza sistema di messa a terra. Se le estremità del cavo di collegamento elettrico sono aperte, a seconda del tipo di apparecchio, realizzare un interruttore adeguato installato nella rete di alimentazione, in modo che tutte le estremità possano essere scollegate in caso di collegamento / scollegamento dalla / alla rete.
- Se il cavo di alimentazione elettrica diventa difettoso, deve essere sostituito dal servizio autorizzato o da elettricisti qualificati per evitare pericoli.
- Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

Schema di connessione elettrica



Collegamento Gas



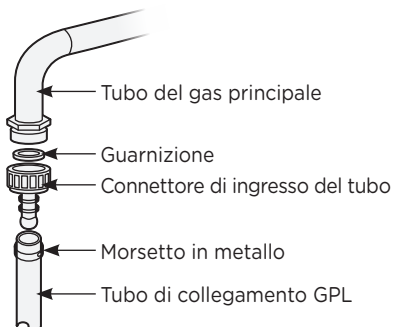
Attenzione! Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. **Rischio di esplosione.**

Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

- Montare il morsetto sul tubo. Spingere uno dei tubi fino a raggiungere la fine del tubo.
- Per il controllo della tenuta; assicurarsi che i pulsanti nel pannello di controllo siano chiusi, ma che la bombola del gas sia aperta. Applicare alcune bolle di sapone alla connessione. Se c'è una perdita di gas, ci sarà schiuma nella zona insaponata.
- Il forno deve essere utilizzato in un luogo ben ventilato e deve essere installato su una superficie piana.
- Ricontrollare la connessione del gas.
- Quando si sistema il forno nella sua posizione, assicurarsi che sia al livello del contatore. Portalo al livello del contatore regolando i piedini, se necessario.
- Non far passare il tubo del gas e il cavo elettrico del forno nelle aree riscaldate, specialmente sul lato posteriore del forno. Non spostare il forno quando collegato al gas. Poiché la forzatura allenterà il tubo, possono verificarsi perdite di gas.
- Utilizzare un tubo flessibile per il collegamento del gas.

Per la connessione GPL

Fig. 1 Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto un metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso del tubo dietro all'apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento. Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo, quindi fissare con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati nell'immagine di seguito presentata.



Nota: Il regolatore dovrebbe essere fissato su GPL e dovrebbe avere la funzione 300 mmSS.

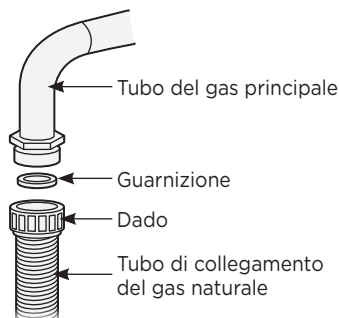
I tubi flessibili devono essere conformi alla norma EN 1762 per il GPL e alla norma EN 14800 per il GN. La lunghezza del tubo deve essere compresa tra un minimo di 40 cm e un massimo di 125 cm.

Fig. 2

Per il collegamento al gas naturale

Avvertenza! Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato.

Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dato all'estremità del tubo di collegamento del gas naturale. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, ruotare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.

**Passaggio per il flessibile del gas**

- Collegare l'apparecchio al rubinetto della tubazione del gas con il percorso più breve possibile in modo da assicurare che non vi siano perdite di gas.
- Per eseguire un controllo di tenuta ed ermeticità per motivi di sicurezza, assicurarsi che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che il cilindro del gas sia aperto.

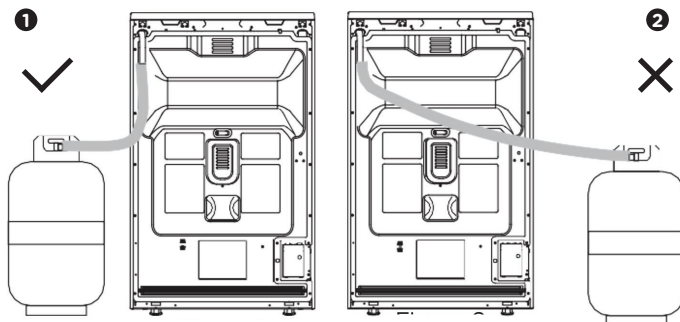


Avvertimento! Quando si esegue il controllo per eventuali perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o sostanze combustibili simili.

- Applicare sapone per bolle ai punti di collegamento. In caso di perdite, si creeranno delle bolle.
- Quando si inserisce l'apparecchio in posizione, assicurarsi che sia allo stesso livello del piano di lavoro. Se necessario, regolare i piedini per rendere l'apparecchio a livello del piano di lavoro.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.



Attenzione! Prima di posizionare l'apparecchio, verificare che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.



Operazione di cambio ugello

- Si prega di utilizzare cacciaviti con una testa speciale per rimuovere e installare un ugello come **3**.
- Rimuovere l'ugello **4** dal bruciatore con lo speciale cacciavite per l'ugello e installare un nuovo ugello **5**.



QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO NEL PIENO RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA E SOLO IN LOCALI VENTILATI. CONSULTARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO. QUESTO PRODOTTO È STATO IMPOSTATO IN FABBRICA PER IL FUNZIONAMENTO A GPL (G30/31 28-30/37 mbar)

IN CASO DI CONVERSIONE A GAS, IL SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA DEVE VERIFICARE LA SEGUENTE CASELLA. ☐ NG (G20-20 mbar)

Ventilazione della stanza

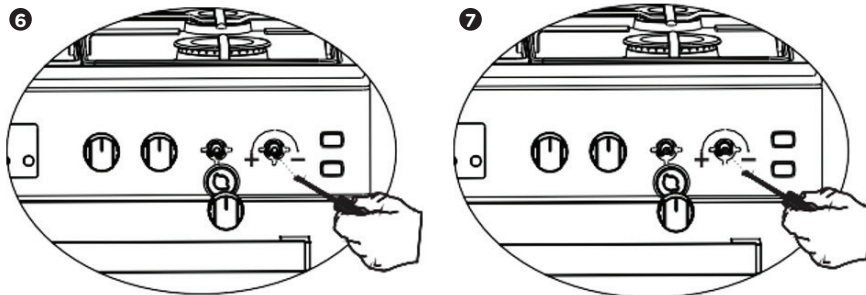
L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'aria ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario garantire la ventilazione dei fori.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m ³	min. 100 cm ²
Fra 5 m ³ -10 m ³	min. 50 cm ²
Più grande di 10 m ³	—
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm ²

Impostazione della portata del gas ridotta per i rubinetti del piano cottura

- Accendere il bruciatore che deve essere regolato e ruotare la manopola nella posizione ridotta.
- Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.
- Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata. Per il GPL (pannello pro butano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, si dovrebbe girare la vite in senso antiorario una volta. **La lunghezza normale di una fiamma diritta nella posizione ridotta dovrebbe essere 6-7 mm.**
- Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola, girare in senso antiorario.

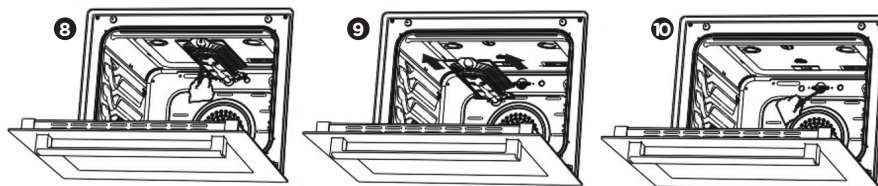
- Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia a fuoco acceso che a posizioni ridotte e controllare se la fiamma è accesa o spenta.
A seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.
Per regolare l'accesso del forno per il tipo di gas, effettuare con attenzione la regolazione per ridurre la fiamma, ruotando con un piccolo cacciavite come mostrato di seguito sulla vite al centro dei rubinetti del gas e le modifiche degli ugelli **6** e **7**.



Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore del forno a gas

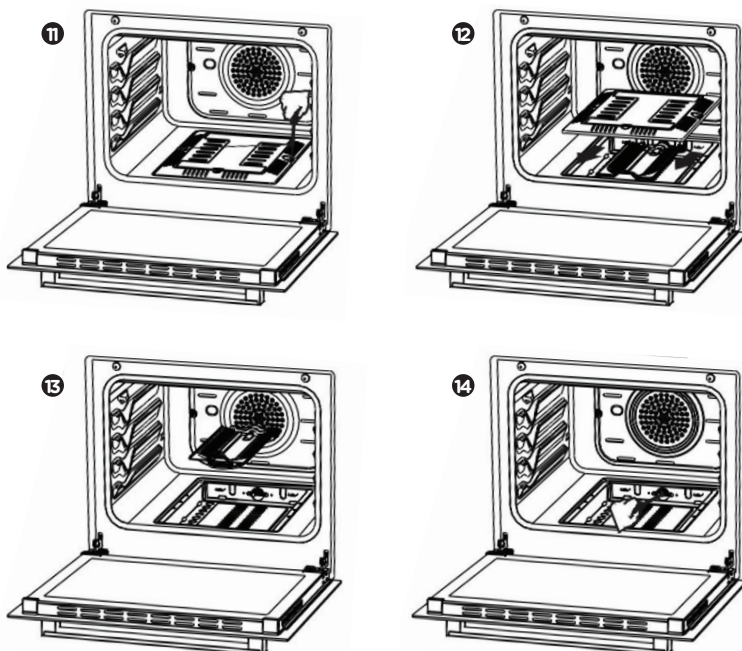
Rimozione del bruciatore superiore:

Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato nella figura **8**. Come mostrato nella **9**, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé. Come mostrato nella figura **10**, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.



Rimozione del bruciatore inferiore:

Lo sportello del bruciatore inferiore è stato fissato con due viti. Come mostrato nella **11**, rimuovere con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato nella **12**. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato nella **13**. Come mostrato nella **14**, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.



Accessori

• Vassoio

Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.



• Grill

Si usa per la frittura e/o per mettere sulla rastrelliera desiderata gli alimenti da cuocere al forno, friggere e gli alimenti congelati.



CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO

Specifiche tecniche	50x55
Larghezza esterna	500 mm
Profondità esterna	565 mm
Altezza esterna	855 mm
Potenza lampada	15-25 W
Tensione di alimentazione	220 - 240 V AC, 50/60 Hz



Avvertimento!

- Affinché la modifica venga eseguita dal servizio autorizzato, questa tabella deve essere tenuta presente. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erranee.
- Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.
- I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

Fornello specifiche tecniche		G20, 20 mbar	G25, 25 mbar	G20, 25 mbar	G20, 13 mbar
		Gas natural	Gas natural	Gas natural	Gas natural
Rapido Fornello	Iniettore	1,15 mm	1,15 mm	1,10 mm	1,45 mm
	Flusso di gas	0,271 g/h	0,314 g/h	0,270 g/h	0,273 g/h
	Potenza	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,97 mm	0,97 mm	0,92 mm	1,10 mm
	Flusso di gas	0,159 g/h	0,184 g/h	0,158 g/h	0,160 g/h
	Potenza	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,72 mm	0,72 mm	0,70 mm	0,85 mm
	Flusso di gas	0,096 g/h	0,103 g/h	0,088 g/h	0,090 g/h
	Potenza	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW
Forno Fornello	Iniettore	1,10 mm	1,10 mm	1,00 mm	1,50 mm
	Flusso di gas	0,235 g/h	0,270 g/h	0,233 g/h	0,235 g/h
	Potenza	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW

Burner Specifications		G30, 28-30 mbar	G31, 37 mbar	G30, 50 mbar	G30, 37 mbar
		LPG	LPG	LPG	LPG
Rapido Fornello	Iniettore	0.85 mm	0.85 mm	0.75 mm	0.85 mm
	Flusso di gas	168 g/h	163 g/h	163 g/h	166 g/h
	Potenza	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW	2.90 kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0.65 mm	0.65 mm	0.60 mm	0.65 mm
	Flusso di gas	98 g/h	96 g/h	96 g/h	97 g/h
	Potenza	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0.50 mm	0.50 mm	0.43 mm	0.50 mm
	Flusso di gas	55 g/h	53 g/h	55 g/h	54 g/h
	Potenza	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW	0.95 kW
Forno Fornello	Iniettore	0.75 mm	0.75 mm	0.65 mm	0.70 mm
	Flusso di gas	145 g/h	141 g/h	141 g/h	143 g/h
	Potenza	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW



Attenzione! I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Per esempio; Il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

Installazione del forno

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate. Questo apparecchio è un apparecchio di Classe 1 (se indipendente) o un apparecchio di Classe 2, sottoclasse 2 (se posizionato tra gli armadi).



Avvertimento!

- È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.
- Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.
- Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

Giusto spazio per l'installazione e avvertenze importanti

I piedini dell'apparecchio non devono essere poggiati su superfici morbide, come tappeti. Il pavimento della cucina deve essere durevole per trasportare il peso dell'unità e di altre stoviglie che possono essere usate sul forno.

L'apparecchio deve essere utilizzato con una distanza minima di 400 mm dalle superfici superiori del piano di cottura e 6,5 mm dalle superfici laterali all'interno di un mobile da cucina.

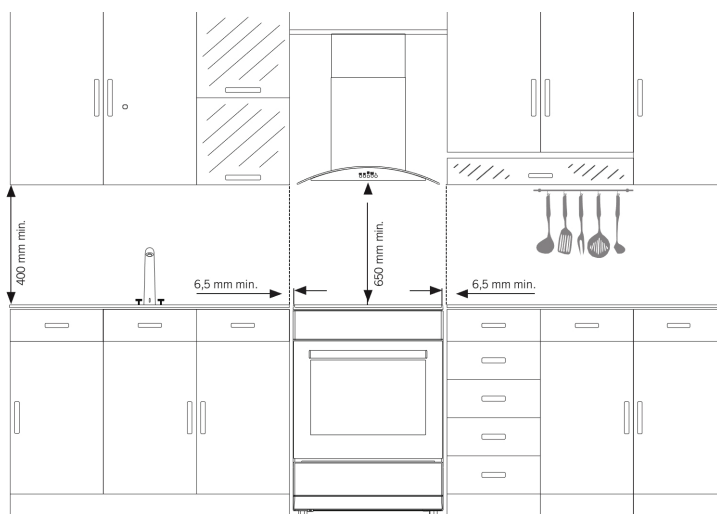
L'apparecchio è adatto per l'uso su entrambe le pareti laterali, senza alcun supporto, o senza essere installato in un armadio. Se una cappa o un aspiratore saranno installati sopra la cucina, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza del montaggio (min. 650 mm).



Avvertimento! L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere utilizzato solo in combinazione con un collegamento al conduttore di terra. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali malfunzionamenti o danni causati da installazioni elettriche errate.

IT

90



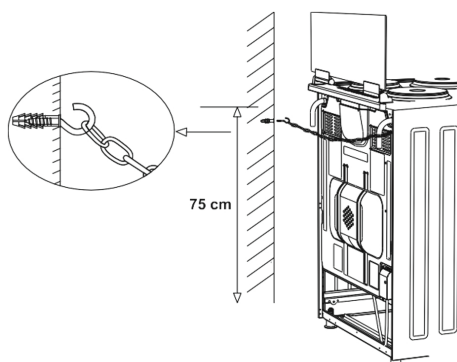


Avvertimento!

- Il mobile della cucina vicino all'apparecchio deve essere resistente al calore.
- Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.
- Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

Illustrazione catena fissaggio

Prima dell'utilizzo del dispositivo, al fine di garantirne un utilizzo sicuro, assicurarsi che il prodotto sia fissato alla parete mediante la catena ed il gancio a vite in dotazione. Assicurarsi che il gancio sia avvitato saldamente nella parete.



Utilizzo sezione forno

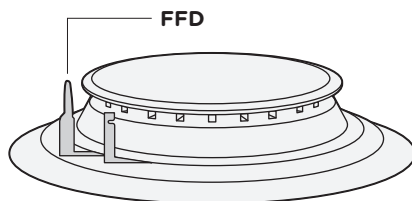
Utilizzo dei bruciatori del forno

- Se il forno è dotato di bruciatori funzionanti a gas, è necessario utilizzare la manopola appropriata per accendere i bruciatori. Alcuni modelli hanno l'accensione automatica dalla manopola; è facile accendere il bruciatore ruotando la manopola. Inoltre, i bruciatori possono essere accesi premendo il pulsante di accensione o possono essere accesi con un fiammifero.
- Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15s. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, interrompere il funzionamento del dispositivo e aprire la porta del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.
- La manopola di controllo del forno deve essere posizionata sul valore desiderato; altrimenti il forno non funziona.
- Tempi di cottura: I risultati possono variare a seconda del tipo e della consistenza degli alimenti.
- Durante il periodo di cottura in forno, lo sportello del forno non deve essere aperto frequentemente. In caso contrario, la circolazione del calore potrebbe essere sbilanciata e i risultati potrebbero cambiare.

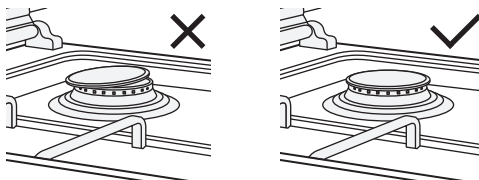
Utilizzo della sezione fornello

Utilizzo dei bruciatori a gas

Dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD); funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.



1. Le valvole che controllano i fornelli a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza. Per accendere il fornello, premere sempre l'interruttore in avanti e portarlo sul simbolo della fiamma, ruotandolo in senso antiorario. Tutti gli accendini devono funzionare e il fornello controllato deve soltanto accendersi. Tenere premuto l'interruttore fino al termine dell'accensione. Premere il pulsante iniettore e ruotare la manopola in senso antiorario.
2. Non azionare continuamente l'iniettore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.
3. Nei modelli con sistema di sicurezza del gas, quando la fiamma del fornello si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'emissione di gas. Per azionare i bruciatori con il sistema di sicurezza del gas è necessario premere la manopola e ruotare in senso antiorario. Dopo l'accensione è necessario attendere circa 5-10 secondi per l'attivazione dei sistemi di sicurezza del gas. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.
4. ● **Chiuso** 🔥 **Completamente aperto** 🔥 **Mezzo aperto**
5. Prima di utilizzare il piano di cottura, assicurarsi che i cappucci del bruciatore siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei cappucci del bruciatore è mostrato di seguito.



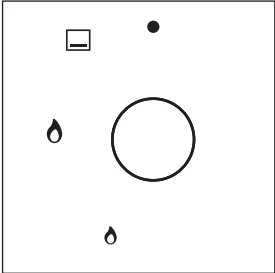
Dimensioni Della Pentola

	50*55
Bruciatore piccolo	12-18 cm
Bruciatore normale	18-20 cm
Bruciatore grande	22-24 cm



Tipi di programmi

Pulsante funzione: Utilizzato per determinare i riscaldatori da usare per la cottura del piatto in forno. I tipi di programma per riscaldatore in questo pulsante e le loro funzioni sono descritti di seguito. Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.



	Lampada		Elemento riscaldante inferiore
	Fiamma		Accendino iniettore

Tabella di cottura

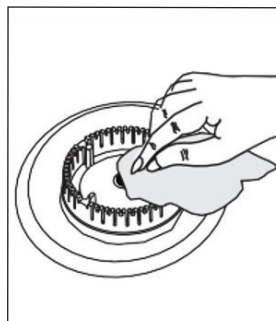
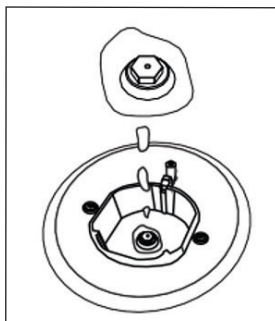
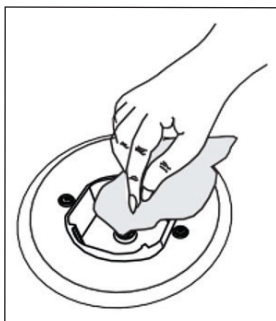


Avvertenza! Il forno deve essere preriscaldato per 10 minuti prima di collocarci del cibo.

TAVOLO DA CUCINA				
Alimenti	Funzione di cottura	Temperatura	Posizione rack	Durata di cottura (minuti)
Pizza surgelata*			3	15-20
Biscotto*			3	15-20
Torta di mele			2	55-60
Piccole torte*			3	30-40
Pan di Spagna			3	30-35
Pollo			2	70
Polpette			3	20-25
Controfiletto			3	20-25
Pesce			3	20-25
*Si consiglia di cuocere su carta oleata su una gratella				
Il forno deve essere preriscaldato per 7-10 minuti prima di inserire il cibo				

Manutenzione e pulizia

- Staccare la spinache fornisce l'elettricità al forno dalla presa.
- Mentre il forno è in funzione o subito poco dopo l'avvio, è già estremamente caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Non pulire mai la parte interna, il pannello, il coperchio, le teglie e tutte le altre parti del forno con strumenti come spazzole dure, retine per la pulizia o coltelli. Non usare materiali abrasivi, che potrebbero graffiare, materiali acidi o detergenti.
- Dopo aver pulito le parti interne del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
- Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro.
- Non pulire il piano cottura con pulitori a vapore.
- Prima di aprire il coperchio superiore del forno, pulire il liquido fuoriuscito da esso. Inoltre, prima di chiudere il coperchio, assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente raffreddato.
- Non utilizzare mai agenti infiammabili come acido, diluente e benzina durante la pulizia del forno.
- Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano lavoro in lavastoviglie.
- Per pulire il coperchio frontale in vetro del forno; rimuovere le viti di fissaggio che fissano la maniglia con un cacciavite e rimuovere lo sportello del forno. Pulire e risciacquare accuratamente. Dopo l'asciugatura, posizionare correttamente il vetro del forno e reinstallare la maniglia.



Installazione dello sportello del forno

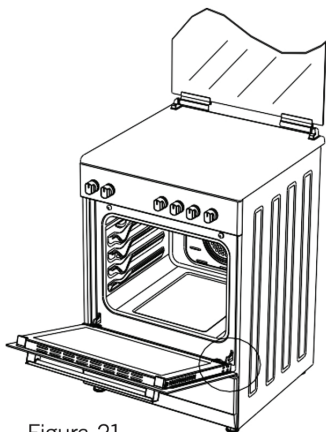


Figura 21

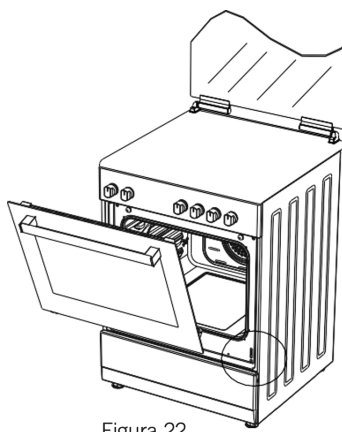


Figura 22

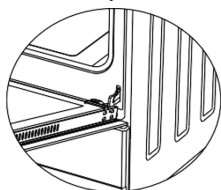


Figura 21.1

Aprire completamente lo sportello del forno tirando verso di sé.

Dopo eseguire la procedura di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'aiuto di un cacciavite come mostrato nella **figura 21.1**.

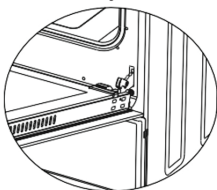


Figura 21.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **figura 21.2**. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

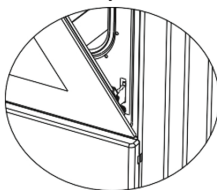


Figura 22.1

In seguito, chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come mostrato nella **figura 22.1**.

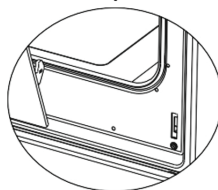


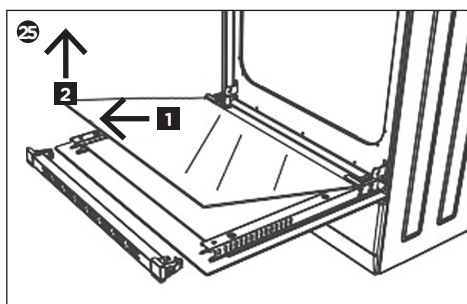
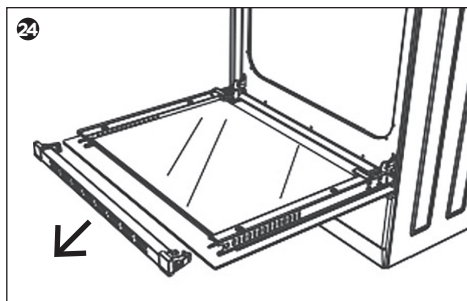
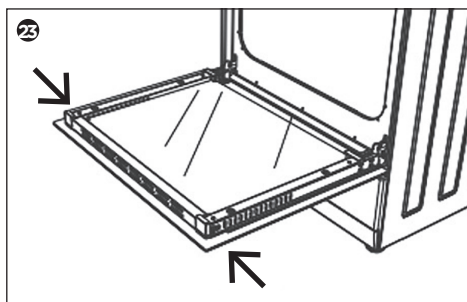
Figura 22.2

Per rimuovere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando si è vicini alla posizione chiusa, come mostrato nella **figura 22.2**.

Per sostituire lo sportello del forno, eseguire al contrario i passi suddetti.

Pulizia e manutenzione del vetro dello sportello del forno

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in 23 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in 24. Rimuovere quindi il vetro interno come mostrato in 25. Se necessario, è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Dopo il termine della pulizia e della manutenzione, rimuovere i vetri e il profilo in ordine inverso. Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.



Installazione e rimozione di ripiani a filo

Per rimuovere i ripiani a filo, premere i clip mostrati con le frecce nella figura, rimuovere prima il lato inferiore e il lato superiore dal luogo di installazione. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

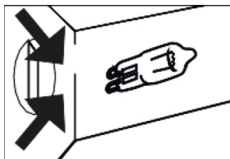
Sostituire la lampadina

Avvertenza! Per evitare le scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione) Prima scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica.

Dopo rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche.

Reinstallare la protezione di vetro, inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

25 Lampada tipo G9

220-240V, AC 15-25 W



Avvertimento! Questo prodotto include il sorgente di luce che ha l'efficienza energetica classe G.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non funziona.	Alimentazione non disponibile.	Controllare l'alimentazione.
	Alimentazione gas non disponibile.	Controllare che la valvola principale del gas sia aperta.
		Controllare se il tubo del gas è piegato o attorcigliato.
		Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno.
		Controllare se viene utilizzata una valvola del gas adatta.
Il forno si arresta durante la cottura.	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
Si spegne durante la cottura.	Operazione continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
La porta del forno non si apre correttamente.	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
Iniettore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire punte o corpo di accensione di tappi di bruciatori a gas.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.
Scossa elettrica quando si tocca il forno.	Assenza di messa a terra adeguata.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra.	

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Acqua che gocciola.	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del pro- dotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.		
Acqua che rimane all'interno del forno.		
Il forno non si scalda.	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico disattivato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
Fumo che esce durante l'uso.	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
Durante il funzionamento del forno fuoriuscita di puzza di bruciato o plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Ad alte temperature, utilizzare idonei accessori di vetro.
Il forno non cuoce bene.	Porta del forno viene aperta di frequente durante la cottura.	Non aprire la porta del forno frequentemente, se il cibo che si sta cuocendo non richiede di essere girato. Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.
La luce interna è debole o non funziona.	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.

Regole d'uso

- Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.
- Effettuarne il movimento e il trasporto nella confezione originale.
- Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
- Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
- Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
- Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

Consigli per il risparmio energetico

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.
2. Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.
3. Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.
4. Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinarli nello stesso momento posizionando due fornelli sulla griglia.
5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.
6. Spegnerne il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.
7. Scongelerare il cibo surgelato prima di cucinarlo.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, Imtron GmbH
Media-Saturn-Straße 1, 85053 Ingolstadt, Germany

declare under our sole responsibility that the electrical product(s):

Gas freestanding oven

(Product description)

ok.

(Brand)

OFC 2421-3 A

(Type version of model)

are in conformity with the following legislative act(s):

2014/35/EU	Low Voltage Directive
2014/30/EU	EMC Directive
2009/125/EC & Regulation	ErP Directive & Regulation (EU) No 66/2014
2011/65/EU	RoHS Directive
(EU) 2016/426	Appliances Burning Gaseous Fuel Directive

The conformity is established by fulfillment of the following norms:

2014/35/EU (Low Voltage Directive)

EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019+A15:2021
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
EN 60335-2-102:2016
EN 62233:2008+AC:2008

(EU) 2016/426 (Appliances Burning Gaseous Fuel Directive)

EN 30-1-1:2008+A3:2013
EN 30-2-1:2015

2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)

EN 55014-1:2021
EN 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN 55014-2:2021
EN 61000-4-2:2009
EN 61000-4-4:2012
EN 61000-4-5:2014+A1:2017
EN 61000-4-6:2023
EN 61000-4-11:2020

2009/125/EC (Energy-related products directive)

EN 15181:2017+A1:2020
EN 30-2-1:2015

The notified body 1312 CERTIGAZ SAS (1 rue du Général Leclerc, CS 60254, F 92047 Paris la Défense Cedex) performed Module-B: EU-Type Examination and Module D: Conformity to type based on quality assurance of the production process and issued the certificates: 5982-B (PIN: 1312CP5982) issued 2024-01-10 and expire date 2034-01-09 and A.Q.F.0242 (rév.10) issued 2023-09-20 and expire date 2024-09-19

Year in which the CE mark is affixed: 2024

Signed for and on behalf of: Imtron GmbH

Ingolstadt 2024-01-17

(Place, Date)

IMTRON

(MediaMarktSaturn Retail Group Company)

IMTRON GmbH - Media-Saturn-Straße 1
85053 Ingolstadt - Germany

Signature: Managing Director

NEUWIRTH