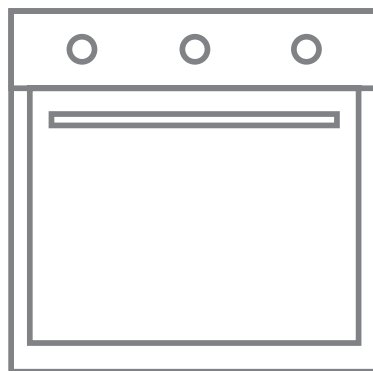


- p.2** MANUALE USO E MANUTENZIONE
- p.18** USE AND MAINTENANCE MANUAL
- p.34** MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
- p.47** MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



**BUILT-IN  
Gas Oven**

# INTRODUZIONE

---

Cara/Caro Cliente,

Grazie per avere acquistato questo nostro prodotto.

## IMPORTANTE:

Conservare queste istruzioni d'uso con il prodotto, se questo dovesse essere venduto oppure ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle proprie istruzioni.

Vi invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare il prodotto, sono stati redatti per la vostra sicurezza e di chi vi sta vicino.

Questo manuale riporta le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

**Questo apparecchio è conforme alle direttive in vigore:**

- **2014/35/EC Bassa Tensione (Direttiva)**
- **2014/30/EC Compatibilità elettromagnetica (Direttiva)**
- **2016/426/CE Apparecchi Gas (Regolamento)**
- **1935/2004/CE Materiali che possono venire a contatto con alimenti (Regolamento)**
- **2002/95/CE Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici (Direttiva)**
- **2010/30/EC Etichettatura energetica dei forni (Direttiva)**
- **65/2014 Etichettature energetica dei forni (Regolamento)**

**Nota:** La categoria del forno è: II2H3+, Gas: G30/31 28/37 mbar-, G20 20 mbar.

Per i dati tecnici, vedere la tabella dati tecnici.

Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, parallelamente all'evoluzione tecnica.



## IMPORTANTE:

Prima di avviare il forno, leggere attentamente questo manuale d'installazione al fine di conoscere al meglio il funzionamento.

# SOMMARIO

---

- 03 Avvertenze generali
- 04 Installazione
- 05 Locale di installazione
- 06 Allacciamento del gas
- 07 Cambio degli iniettori
- 07 Regolazione minima del termostato
- 08 Pre-utilizzo del forno e accessori
- 09 Descrizione dei comandi
- 10 Accensione forno a gas
- 11 Utilizzo del grill, del selettore e del girarrosto
- 14 Pulizia e Manutenzione

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:

TECNICO QUALIFICATO che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.
















## ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

Indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione del forno.



# INTRODUZIONE

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO DEL FORNO

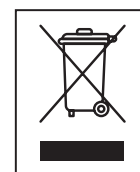
-  Attenzione: l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
-  Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza o conoscenza solo se hanno ricevuto una opportuna supervisione e istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini in assenza di sorveglianza.
-  Attenzione: le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo: i bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.
-  Non utilizzate mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno, questo potrebbe causare problemi alla sicurezza elettrica.
-  Le griglie e le teglie devono essere posizionate all'interno del forno utilizzando correttamente le specifiche guide (Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze come dettagliatamente descritto nei capitoli 4 e 7).
-  Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.
-  Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada di illuminazione, al fine di evitare scosse elettriche. Non utilizzare spugne abrasive o raschietti taglienti per pulire il vetro della porta in quanto potrebbero graffiare la superficie con possibilità di rottura del vetro.
-  Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Si declina pertanto ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati. Questo forno non contiene nessun componente a base d'amianto.
-  Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso non professionale. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
-  Non modificare e non tentare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio, questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi e per chi vi sta intorno.
-  Prima di utilizzare il forno per la prima volta riscaldatelo a vuoto per circa 15 min. Assicuratevi che la stanza sia aerata potreste sentire un odore particolare o notare un piccolo sprigionamento di fumo. **QUESTO È NORMALE.**
-  Durante la procedura di inserimento o di prelievamento delle teglie o griglie dal forno non avvicinate le mani agli elementi caldi superiori, utilizzate dei guanti termici da cucina. Per la cottura di cibi utilizzate soltanto piatti o teglie resistenti ad alte temperature. Non posizionate mai carta in alluminio direttamente sul piano di posa del forno, il calore accumulato potrebbe procurare un deterioramento allo smalto. La porta del forno non deve essere utilizzata per appoggiare oggetti pesanti e assicurarsi che i bambini non ci si siedano sopra. Per la pulizia interna accertare prima che il forno non sia caldo e soprattutto che sia spento.
-  I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

## RISPETTO DELL'AMBIENTE

I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili, partecipare pertanto al riciclaggio contribuendo alla tutela dell'ambiente, gettate i diversi materiali negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.

Questo apparecchio contiene materiali riciclabili che sono marcati con questo logo indicando che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Sono pertanto conformi alla direttiva Europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchi elettrici/elettronici.

Rivolgersi al proprio comune o al proprio rivenditore per conoscere i luoghi di raccolta più vicini a voi.



Vi ringraziamo per la vostra collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente



## INSTALLAZIONE

Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 82/499 relativa alla limitazione dei radiodisturbi provocati da apparecchi elettrici. Il forno è anche conforme al D.L. n.108 del 25/01/92 (Direttiva 93/68/CE). Questo apparecchio può essere installato e utilizzato solo in locali permanentemente ventilati.

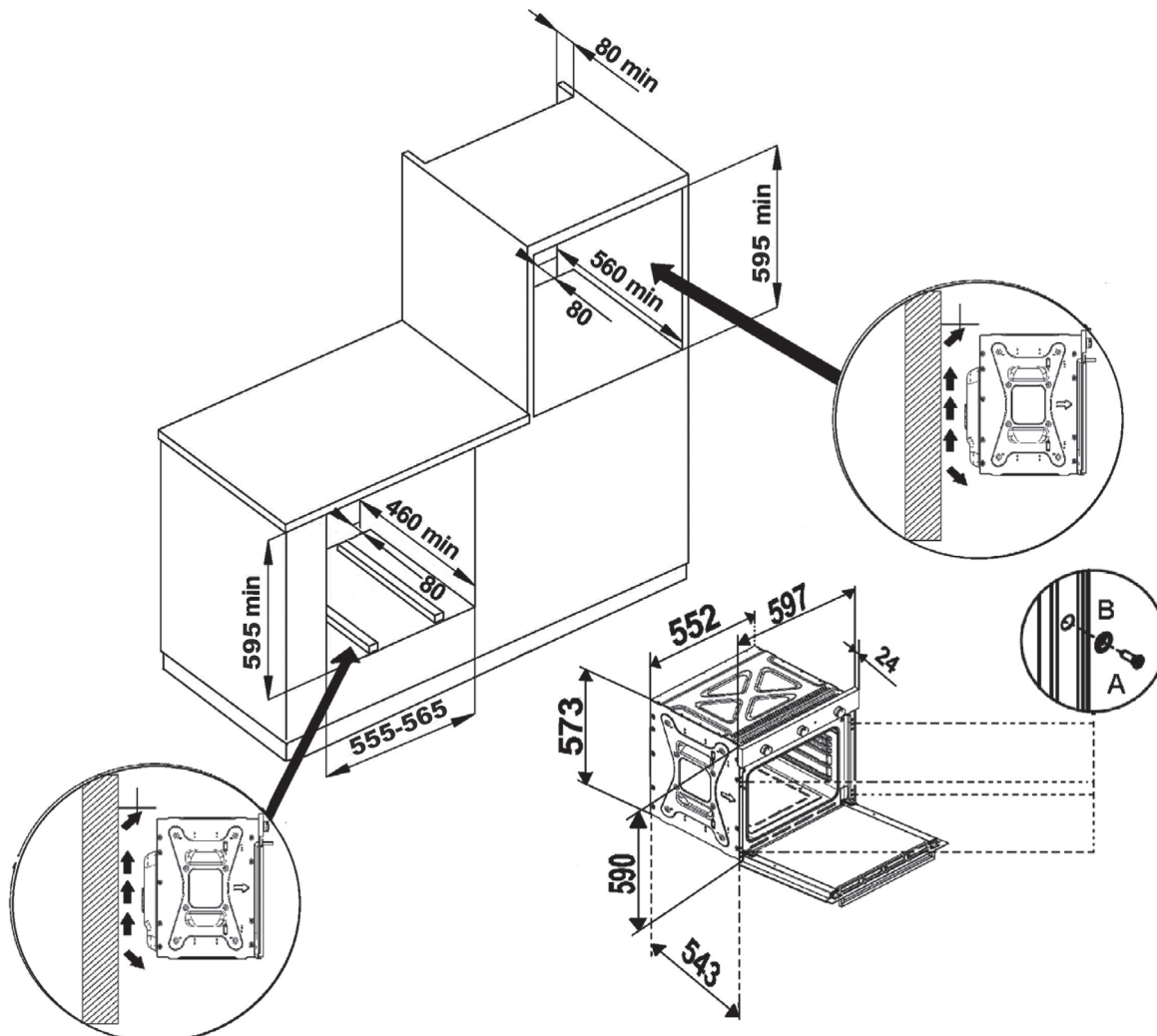
L'installazione deve essere eseguita seguendo le indicazioni del presente manuale da parte di personale tecnico qualificato. La manutenzione e l'ispezione devono essere effettuate con l'apparecchio scollegato elettricamente e il rubinetto dell'impianto gas chiuso. L'installazione deve essere conforme alle Norme vigenti.

L'installazione è a carico dell'acquirente. Eventuali richieste rivolte al Costruttore che dipendano da un'installazione impropria non saranno coperte dalla garanzia. Il tecnico abilitato dopo aver svolto l'intervento deve rilasciare una dichiarazione di conformità. Lo stesso è da ritenersi responsabile per danni a persone o cose causati da collegamenti non conformi alle Norme.

## Posizionamento del forno

Il forno è predisposto per l'incasso in mobili. Le dimensioni devono rispettare le quote come indicate nella figura 1.

FIGURA 1



# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE




Avvitare le 4 viti inserendole prima nella boccola poi all'interno della cornice (fig.1 Rif A/B).

La parte superiore/posteriore del mobile dovrà avere un'apertura di almeno 80-90 mm di profondità come indicato nella figura 1.  
Per le installazioni sotto il piano "top" assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura simile a quella mostrata nella figura 1.



Non usare la porta come leva per inserire il forno nel mobile.  
Non esercitare pressioni eccessive sulla porta.

## LOCALE DI INSTALLAZIONE

 *L'apparecchio deve essere installato ed utilizzato in locali idonei e comunque conforme alle leggi vigenti. L'installatore deve fare riferimento alle normative vigenti in materia di ventilazione ed evacuazione dei prodotti della combustione. Si ricorda che la superficie necessaria per la combustione è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza (gas) installata.*

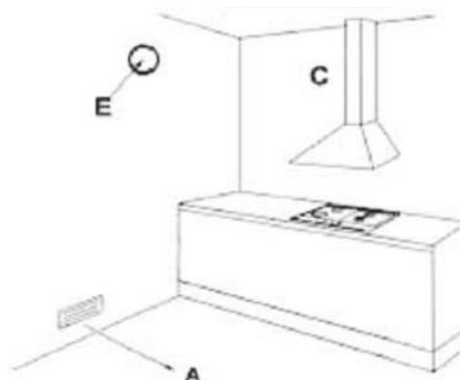
Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso d'aria, necessario alla combustione dei gas. L'afflusso d'aria deve provenire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm<sup>2</sup>(A). Tale apertura deve essere realizzata in modo da non venire ostruita né dall'interno né dall'esterno e deve trovarsi in prossimità del pavimento, preferibilmente sul lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione. Quando non è possibile realizzare le necessarie aperture, l'aria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o sia in depressione.

## Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente alle canne fumarie o direttamente all'esterno, vedi figura. Qualora non fosse possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente. Questo elettroventilatore deve avere una capacità tale da garantire un ricambio d'aria in cucina almeno 3+5 volte il suo volume.

Componenti illustrati in figura:

- A: Apertura per entrata aria
- C: Cappa per evacuazione prodotti della combustione
- E: Elettroventilatore per l'evacuazione dei prodotti della combustione





## ALLACCIAMENTO DEL GAS



Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e le regolazioni del forno siano compatibili.  
Per fare ciò, verificare i dati della targhetta prodotto applicata sul forno e su questo libretto.

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il forno deve essere collegato all'impianto gas mediante tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con un'estensione massima di 2 m.

Quando si utilizzano tubi metallici flessibili, assicurarsi che non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

**Eseguire** il collegamento in modo da non provocare alcun tipo di sollecitazione all'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato "G1/2".

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.

Per collegamenti ISO R228 è necessario interporre la rondella di testa data in dotazione.

Dopo le operazioni di allacciamento, verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa.

## Collegamento elettrico



Assicurarsi che la tensione corrisponda a quanto indicato nella targhetta posta sulla cornice della porta forno.  
I cavi per l'allacciamento alla rete elettrica devono essere protetti da un contatto diretto con l'involucro metallico del forno.  
**LA TARGHETTA NON DOVRÀ MAI ESSERE RIMOSSA.**



Attenzione: il collegamento a terra è obbligatorio a norma di legge.



Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. Bisogna evitare l'utilizzo di riduzioni o adattatori in quanto potrebbero provocare surriscaldamenti o bruciature.

Dopo l'installazione effettuate un breve collaudo del forno seguendo le istruzioni più avanti riportate.

**In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro assistenza tecnica. NON TENTARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**

Il forno è dotato di un cavo senza spina. La spina da utilizzare deve essere di tipo normalizzato tenendo conto che:

- Giallo-verde: terra
- Blu: neutro
- Marrone: fase



### ATTENZIONE!

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

## Dati tecnici

| TIPO DI BRUCIATORE | TIPO GAS     | PRESSIONE (mbar) | POTENZA TERMICA NOMINALE (kW) | CONSUMO GAS | MARCATURA INIETTORE (1/100) mm |     |
|--------------------|--------------|------------------|-------------------------------|-------------|--------------------------------|-----|
| FORNO              | GAS LIQUIDO  | G30/31           | 28..30/37                     | 3.1         | 189 g/h                        | 79  |
| GRILL              | GAS LIQUIDO  | G30/31           | 28..30/37                     | 2.4         | 124 g/h                        | 60  |
| FORNO              | GAS NATURALE | G20              | 20                            | 3.1         | 296 l/h                        | 125 |
| GRILL              | GAS NATURALE | G20              | 20                            | 2.4         | 229 l/h                        | 108 |



## CAMBIO DEGLI INIETTORI

### Bruciatore Forno

Prima di procedere con il cambio degli iniettori controllare che il forno non sia collegato elettricamente.

Le operazioni sono le seguenti:

- Aprire completamente la porta del forno;
- Estrarre la platea del forno svitando le 3 viti che lo bloccano (Fig. A);
- Rimuovere il bruciatore liberandolo dalle viti di fissaggio. Utilizzando una chiave adeguata potete svitare gli iniettori e sostituirli con quelli idonei al tipo di gas elencato nella tabella dati tecnici.
- Rimettete poi la platea del forno al proprio posto facendo attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie e fissatela con le viti.

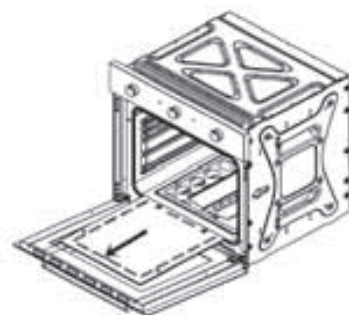


FIG. A



### Bruciatore Grill (se previsto)

Per quanto riguarda il bruciatore grill, le operazioni sono le seguenti:

- Aprire completamente la porta del forno;
- Rimuovere il bruciatore liberandolo dalle viti di fissaggio. Utilizzando una chiave adeguata potete svitare gli iniettori e sostituirli con quelli ideonei al tipo di gas elencato nella tabella Dati Tecnici.
- Ad operazione conclusa, riposizionare il bruciatore grill e fissarlo con le viti.



## REGOLAZIONE MINIMA DEL TERMOSTATO

Questa operazione viene eseguita quando il forno è incassato nel mobile e dopo che personale qualificato ha eseguito gli allacciamenti elettrico e gas. L'operazione si rende necessaria nel passaggio da un tipo di gas all'altro (dal gas naturale G20 al gas liquido G30) in modo da garantire una temperatura minima prossima ai 150 °C.

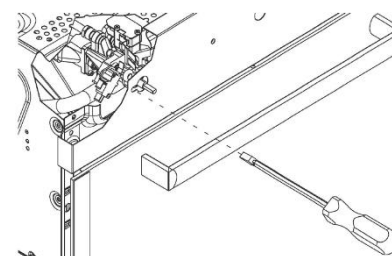


FIGURE 3

Di seguito le operazioni da eseguire (Fig.3):

- » Aprire la porta del forno (l'accensione del bruciatore all'interno del forno avviene soltanto a porta aperta).
- » Rimuovere la platea (vedi indicazioni al paragrafo 6, Fig. A).
- » Accendete il forno alla massima temperatura per 20 minuti.
- » Ad accensione avvenuta chiudere la porta.
- » Riportare la manopola del termostato alla temperatura indicativa di 150 °C.
- » Togliere la manopola.
- » Inserire un cacciavite nel foro parallelamente al gambo termostato e regolare il by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata.  
**Questa operazione deve essere eseguita con la porta del forno chiusa.**
- » Agire con un cacciavite ad intaglio sulla vite by-pass. E' sufficiente svitare il by-pass fino all'ottenimento del minimo, passando dal gas liquido a gas metano.
- » Per il funzionamento con gas G30/31 (GPL) la vite di regolazione del by-pass deve essere avvitata a fondo.



Dopo aver regolato il bruciatore, controllare che la fiamma si mantenga al minimo eseguendo queste operazioni:

- » Ruotare la manopola da posizione min. alla posizione max. 3 volte,
- » Aprire e chiudere la porta del forno in modo continuo per 4/5 volte, né troppo veloce e né troppo lento,
- » In caso di spegnimento della fiamma adattare nuovamente la regolazione del by-pass (aumentando leggermente il minimo).

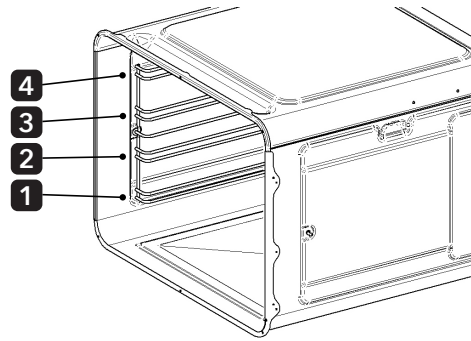
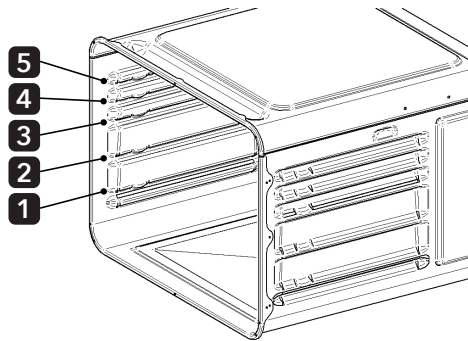
Terminate le operazioni (sostituzioni iniettori, regolazione dell'aria e regolazione del minimo) spegnere il forno e aggiornare l'etichetta dati presente sulla cornice della porta del forno, indicando il nuovo tipo di gas in uso.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

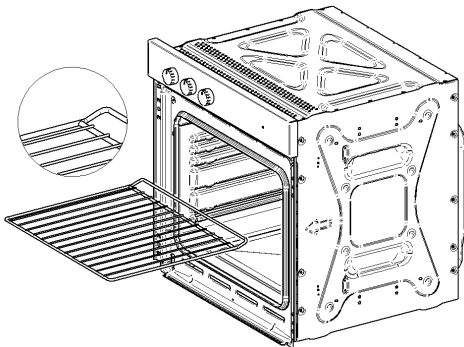


## PRE-UTILIZZO DEL FORNO E ACCESSORI

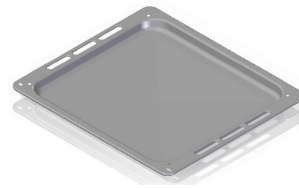
Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere tutti gli accessori e lavarli con detersivo per piatti. Asciugarli e poi rimontarli nel forno. Riscaldare il forno alla massima temperatura per circa 20 minuti in modo da eliminare eventuali odori sgradevoli causati da oli utilizzati dal fabbricante. Il forno dispone di 5 livelli su guide laterali per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico.



**GRIGLIA:** Utilizzata come supporto per recipienti con cibi di cottura.  
**Attenzione:** la griglia deve essere inserita nel verso indicato nell'immagine seguente.



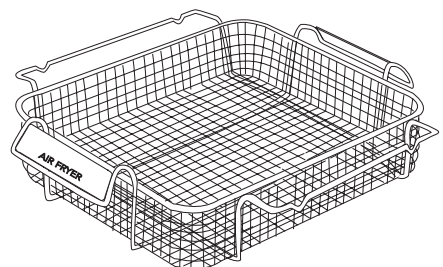
**TEGLIA FORNO:** Utilizzare per la cottura dei cibi rivestendo la teglia con la carta da forno. Può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta dei grassi che fuoriescono dalle stoviglie durante l'utilizzo della griglia per la cottura dei cibi.



### AIRFRYER:

Standard su alcuni modelli, è un cestello in acciaio inossidabile per friggere ad aria. Il cestello sfrutta il movimento dell'aria calda nella cavità del forno che distribuisce uniformemente il calore intorno all'alimento. Si consiglia di utilizzare l'Airfryer con una funzione ventilata.

Il cestello Air Fryer cuoce perfettamente qualsiasi cibo congelato come patatine fritte o filetti di pesce. Cuocere seguendo le normali indicazioni sulla confezione. Invece di girare il cibo durante la cottura, è sufficiente scuotere il cestello a metà del ciclo. Usa il ripiano intermedio (3° livello dal basso) e posiziona la teglia sul primo ripiano (1° livello dal basso) per raccogliere residui di cottura.



Non usare olii e/o grassi aggiuntivi con l'utilizzo di questo accessorio.



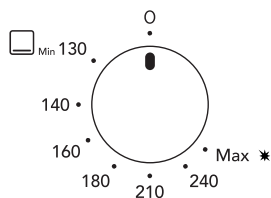
Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti. E' possibile richiedere gli accessori originali, nei modelli previsti, tramite i centri di assistenza post vendita autorizzati.





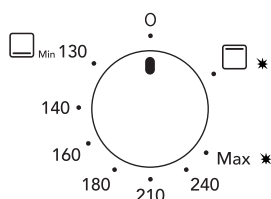
## DESCRIZIONE DEI COMANDI

Agire sui dispositivi di comando posti sul cruscotto del forno per selezionare tramite la manopola le varie funzioni.



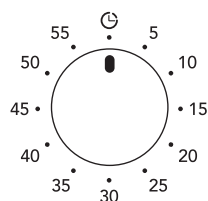
### MANOPOLA DEL TERMOSTATO PER FORNO A GAS CON GRILL ELETTRICO:

Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere. Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura da 130 °C a MAX e si può azionare il bruciatore del forno. Ruotare la manopola in senso orario per azionare il bruciatore grill. La manopola del termostato tenendola premuta consente l'accensione del bruciatore.



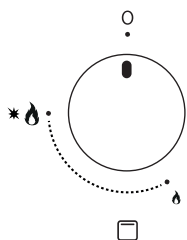
### MANOPOLA DEL TERMOSTATO PER FORNO A GAS CON GRILL A GAS:

Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere. Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura da 130 °C a MAX e si può azionare il bruciatore del forno. Ruotare la manopola in senso orario per azionare il bruciatore grill. La manopola del termostato tenendola premuta consente l'accensione del bruciatore. Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto.



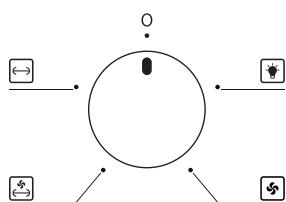
### CONTAMINUTI MECCANICO:

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti, poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario. Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente. Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.



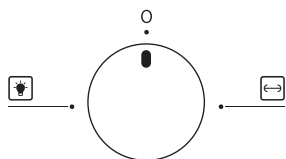
### MANOPOLA GRILL GAS:

Consente di attivare/disattivare il bruciatore grill e di regolare la potenza della fiamma. Ruotando la manopola in senso antiorario è possibile scegliere la potenza di fiamma più idonea, partendo dalla più alta fino alla più bassa. La manopola del termostato tenendola premuta consente l'accensione del bruciatore. Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto.



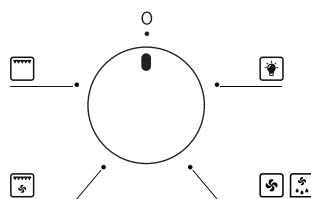
### SELETTORE MULTIFUNZIONE (V.1):

Consente di selezionare una funzione alla volta tra le seguenti: luce forno, ventola, ventola + girarrosto, girarrosto. Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto.



### SELETTORE (V.2):

Consente di selezionare una funzione alla volta tra le seguenti: luce forno e girarrosto. Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto.



### SELETTORE MULTIFUNZIONE (V.3):

Consente di selezionare una funzione alla volta tra le seguenti: luce forno, grill elettrico, grill elettrico + ventola e ventola. Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto.



## Spia luminosa

### SEGNALATORE (ARANCIONE) PER FORNI CON GRILL ELETTRICO



L'accensione della spia segnala che il grill è in fase di riscaldamento.

### SEGNALATORE RAFFREDDAMENTO IN CORSO PER FORNI CON GRILL GAS



L'accensione della spia segnala che è in atto la funzione di raffreddamento.

Può accadere che alla fine si prolunghi oltre lo spegnimento del prodotto fino a che non si sia opportunamente raffreddato.

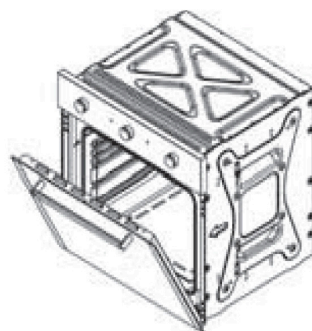
## ACCENSIONE DEL FORNO A GAS

L'accensione del forno si effettua con **PORTA APERTA** nel seguente modo:

- » Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario in posizione massima.
- » Premere a fondo la manopola per innescare l'accensione elettrica e tenerla poi premuta per alcuni secondi affinché il dispositivo di sicurezza si attivi.
- » Posizionare successivamente la manopola sulla temperatura desiderata.

Il bruciatore forno è dotato di una valvola di sicurezza che blocca l'erogazione del gas nei seguenti casi:

- Se accidentalmente viene ruotata la manopola del termostato con l'immediata erogazione di gas al bruciatore forno.
- Nel caso di spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore.
- Nel caso di mancata erogazione del gas di rete.
- Per evitare lo spegnimento del bruciatore durante la regolazione del forno dalla massima alla minima temperatura, il termostato è stato dotato di un arresto. Per spegnere il bruciatore dalla posizione di minimo, basterà quindi premere leggermente la manopola e ruotarla fino a far coincidere l'indice della manopola con l'indice fisso sul frontale.



**ACCENSIONE:** l'accensione del bruciatore forno si effettua con la porta del forno aperta. Nel caso in cui la porta fosse solo parzialmente aperta un dispositivo di sicurezza blocca l'accensione automatica dei bruciatori.

## USO DEL GRILL

### Uso del selettore con grill elettrico e girarrosto:

#### Posizione 0: Spento



Posizione 1: **Luce forno**



Posizione 2: **Girarrosto**

Accendere il forno a gas e selezionare la manopola del termostato tra 100 °C e 250 °C. Questo tipo di cottura si effettua con la porta del forno chiusa.



Posizione 3: **Grill + Girarrosto**

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi. Il selettore in questa posizione consente l'utilizzo automatico del girarrosto + grill.



Posizione 4: **Grill**

Il selettore in questa posizione consente l'utilizzo automatico del grill. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi.



## USO DEL SELETTORE DEL FORNO:

### Forno ventilato con grill elettrico, senza girarrosto:

#### Posizione 0: Spento



Posizione 1: **Luce forno**



Posizione 2: **Ventola:**

Accendere il forno a gas e selezionare la manopola del termostato a scelta fra i 150°C e la massima temperatura (MAX). In questo modo si potrà cuocere la pietanza con l'ausilio della ventola.



Posizione 3: **Scongelamento**

Azionando solamente il selettore sulla funzione ventola si ha la possibilità di scongelare rapidamente i cibi in maniera ottimale.



Posizione 4: **Grill + Ventola**

Il selettore in questa posizione consente l'utilizzo automatico del grill + ventola



Posizione 5: **Grill**

Il selettore in questa posizione consente l'utilizzo automatico del grill. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi.

### Forno con grill elettrico, senza girarrosto:

#### Posizione 0: Spento



Posizione 1: **Luce forno**



Posizione 2: **Grill**

Il selettore in questa posizione consente l'utilizzo automatico del grill. Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi.



Se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione grill.

Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice della manopola con l'indice fisso sul cruscotto (chiusura del termostato).

### Forno con grill gas

#### Posizione 0: Spento



Posizione 1: **Luce forno**



Posizione 2: **Girarrosto**



Posizione 3: **Ventola**



Posizione 4: **Ventola + Girarrosto**



Prima di introdurre le vivande all'interno del forno è consigliabile fare un pre-riscaldamento di almeno 5 minuti.

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia oppure sulla teglia collocandola nella guida più alta (vedi paragrafo 7.1) in funzione del volume di cibo da grigliare.

Collocare nel gradino sottostante alla vivanda la leccarda per la raccolta dei grassi.

In relazione al tipo di vivanda da cucinare (carni, pesce, pollame ecc..) è necessario rivoltare le vivande per esporre entrambi i lati ai raggi delle resistenze.

## LA COTTURA CON GRILL NON DEVE SUPERARE I 30 MINUTI.



Attenzione: il grill non funziona quando si utilizza il forno con funzione gas.

## Forno a gas con grill gas (porta del forno chiusa)

Il bruciatore del forno deve essere sempre acceso con la porta del forno completamente aperta e la cavità vuota. Premere e ruotare la manopola del forno in senso antiorario fino alla posizione MAX. Tenendo premuta la manopola, avvicinare un fiammifero acceso (o una scintilla, o un accendino) presso il foro sulla base del forno. Tenere premuta la manopola per circa 10 secondi, quindi rilasciare. Chiusa la porta del forno, impostare la temperatura di cottura a 180 °C e attendere 20 minuti; dopo aprire la porta del forno, mettere gli alimenti all'interno del forno al livello desiderato e accendere il grill a gas.



ATTENZIONE: Si consiglia di utilizzare la funzione grill con la porta chiusa per max 25 minuti, per evitare un eccessivo surriscaldamento delle superfici esterne. Utilizzare contemporaneamente il forno a gas con il grill a gas seguendo le istruzioni seguenti:

1) Impostare la temperatura del forno a gas a 180 °C e attendere 20 minuti per il preriscaldamento (vedi figura A)



Figura A

2) Impostare la temperatura del grill a gas sulla massima potenza: posizione (vedi foto B)

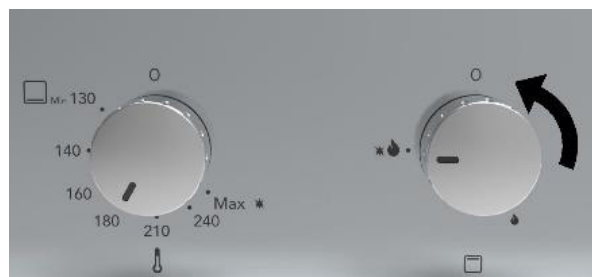


Figura B

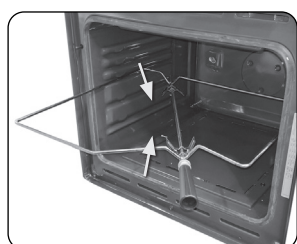


## UTILIZZO DEL GIRARROSTO:

Nei forni è possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill o del forno. Il girarrosto si attiva con la funzione "Girarrosto". Inserire la vivanda da cuocere nell'asta dello spiedo avendo cura di stringerla tra le due forche e bilanciandone il peso al centro per evitare inutili forzature al motore girarrosto durante la rotazione; procedere poi come segue:



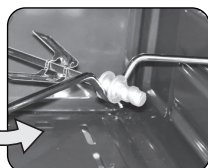
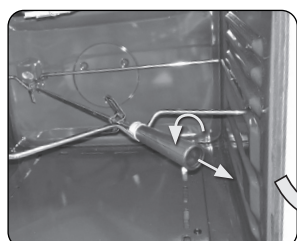
1) Infilare il telaio nella terza guida partendo dal basso.



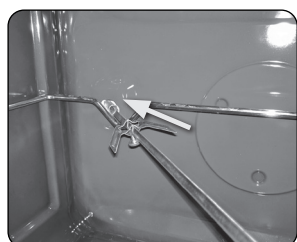
2) Posizionare la puleggia sul telaio in modo che rimanga guidata.



3) Togliere l'impugnatura plastica svitandola.



4) Introdurre il telaio con la vivanda infilata nello spiedo fino a che la punta dell'asta entri nel foro sulla parete posteriore del forno posteriore del forno.



5) A cottura terminata avvitare il manico plastico allo spiedo per poterlo estrarre.



Collocare nel ripiano sottostante una teglia contenente un po' d'acqua per limitare gli schizzi di grasso e fumo in eccesso durante la cottura.



## PULIZIA E MANUTENZIONE



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

### Pulizia dell'acciaio inox

Si consiglia per una buona conservazione dell'acciaio inox, di pulirlo regolarmente al termine di ogni uso dopo averlo lasciato raffreddare.

### Pulizia ordinaria giornaliera

Per pulire e conservare le superfici d'acciaio inox usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi.

**Modo d'uso:** versare su un panno umido il prodotto e passarlo sulla superficie interna del forno, risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

### Macchie di cibo o residui

Non utilizzate mai spugne metalliche o raschietti taglienti, si potrebbero danneggiare le superfici.

Utilizzate normali prodotti per l'acciaio, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili di materiale plastico oppure di legno.

Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

Evitare di fare seccare all'interno del forno dei residui di cibo a base zuccherina (es. marmellata, cioccolata, ecc).

Seccandosi nel tempo potrebbero rovinare lo smalto che ricopre l'interno del forno.



Per una buona conservazione del forno bisogna pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare. Estrarre tutte le parti rimovibili per una più facile pulizia.

### Pulizia del forno (senza pannelli autopulenti)

Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare (figura 20).

Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi punto 8.2 smontaggio della porta).

### Vetro porta

Per la pulizia utilizzare della carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detersivo comune.

Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, in quanto possono graffiare la superficie del vetro e provocare la rottura del vetro.

Si consiglia di mantenere il vetro della porta il più pulito possibile.



## MANUTENZIONE STRAORDINARIA

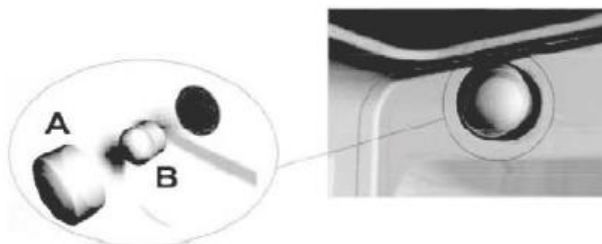
Il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione qualora nel tempo alcune parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampada, ecc. ne richiedano la sostituzione. Di seguito sono fornite le istruzioni per interventi di questo tipo.



Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.

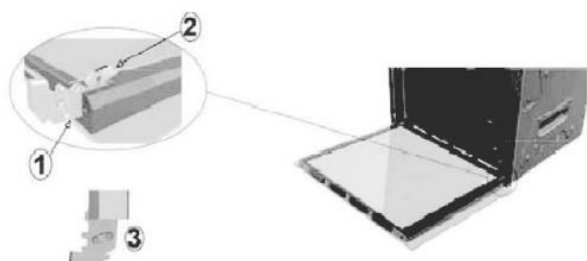
### Sostituzione della lampada di illuminazione interna

Togliere la copertura di protezione **A** svitandola in senso antiorario, sostituire la lampada **B** con un'altra dello stesso tipo. Rimontare poi la protezione e avvitare in senso orario fino a stringerla fermamente. Utilizzare soltanto lampade per forno (T300°C) 15W./25W a seconda dei modelli. Non toccare mai direttamente con le dita la lampadina; munirsi di guanti protettivi. Utilizzare soltanto lampade reperibili presso i centri assistenza autorizzati.



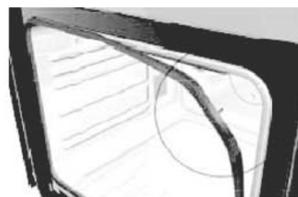
### Smontaggio della porta

Alzare le levette **1** fino ad arrivare a battuta con le cerniere **2** e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse. Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla con cautela. Per il montaggio, infilare la cerniera **2** nelle apposite scanalature, lasciare quindi appoggiare la porta verso il basso assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature **3**, sganciare poi le levette **1**.



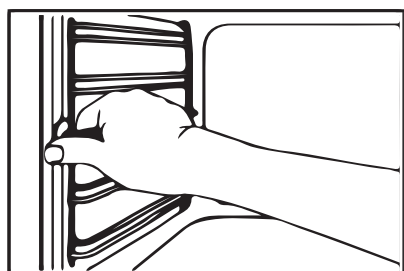
### Smontaggio guarnizioni porta forno

Per un'ottima pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile. A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura. A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.

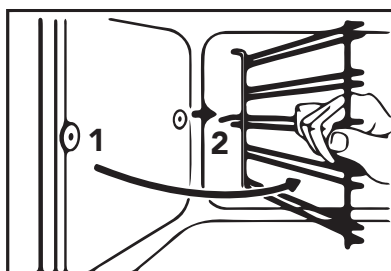


### Smontaggio dei supporti ripiani

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
2. Sfilare la guida estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



1



2

Per reinstallare i supporti seguire al contrario la procedura indicata.



## GUIDA ALLA COTTURA

### Tipologie di cottura Specialista\*

| Tipologia di cottura           | Alimento                | Posizione ripiani    | Temperatura °C   | Tempo di cottura (min) | Accessorio                              |   |
|--------------------------------|-------------------------|----------------------|------------------|------------------------|---|---|
| <p><b>GRATIN (1)</b></p>       | Capesante               | <p>Livello 2 o 3</p> | 180 - 190        | 10 - 15                | Air Fryer<br>cod. 084F21 <sup>(3)</sup> |   |
|                                | Cozze                   |                      | 200 - 220        | 10 - 15                |   |   |
|                                | Aragosta                |                      | 220 - 250        | 10 - 15                |   |   |
|                                | Cavolfiori              |                      | 200 - 220        | 8 - 10                 |   |   |
|                                | Broccoli                |                      | 180 - 200        | 15 - 20                |   |   |
|                                | Carciofi                |                      | 170 - 180        | 15 - 20                |   |   |
| <p><b>LIEVITAZIONE (2)</b></p> | Lievito di birra fresco | <p>Livello 1</p>     | 0° - (solo luce) | 22 - 25 g              | 2 (1,5-3) ore                           | - |
|                                |                         |                      |                  | 18 - 20 g              | 4 (2,5-5) ore                           |   |
|                                |                         |                      |                  | 14 - 16 g              | 6 (4-8) ore                             |   |
|                                |                         |                      |                  | 10 - 12 g              | 8 (5-10) ore                            |   |
|                                |                         |                      |                  | 6 - 8 g                | 10 (6-12) ore                           |   |
|                                |                         |                      |                  | 1 - 4 g                | 12 (8-15) ore                           |   |
|                                | Lievito madre solido    | <p>Livello 1</p>     | 0° - (solo luce) | 250 - 300 g            | 5 (4-7) ore                             | - |
|                                |                         |                      |                  | 200 - 220 g            | 8 (7-10) ore                            |   |
|                                |                         |                      |                  | 150 - 180 g            | 11 (10-13) ore                          |   |
|                                |                         |                      |                  | 100 - 120 g            | 14 (13-16) ore                          |   |
|                                |                         |                      |                  | 50 - 80 g              | 17 (16-19) ore                          |   |
|                                |                         |                      |                  | 10 - 30 g              | 20 (19-24) ore                          |   |

(1) La gratinatura è una tecnica di completamento di cottura, eseguita ad alta temperatura, che ha lo scopo di far formare una crosticina dorata e croccante sulla superficie delle pietanze. Si sconsiglia quindi di utilizzarla per l'intera cottura per evitare bruciature o che l'interno della pietanza si secchi. La soluzione migliore è cuocere il cibo e procedere senza il preparato per la gratinatura, che andrà aggiunto solo nella fase finale.

(2) Tabella dei tempi di lievitazione per 1 kg di farina 00/0 impastato con lievito di birra o lievito madre. L'interno della cavità del forno risulta ideale per la lievitazione in quanto a temperatura controllata e privo di correnti. La temperatura ideale per un corretto processo di lievitazione è di 28-30°C, per questo motivo basta la sola luce interna.

(3) Non usare olii e/o grassi aggiuntivi con l'utilizzo di questo accessorio. Livello consigliato per utilizzare l'AirFryer: 3°.

**Note generali:** i dati riportati sono da ritenersi come linee guida. Possono e devono quindi essere modificati in base ai propri gusti e abitudini. Il tempo indicato in tabella non include il preriscaldamento del forno, che è sempre raccomandato. Il tempo e le temperature indicate si riferiscono a una quantità di cibo media: 1/1,5 kg per le carni, pasta per pasticceria, pizza, pane 0,5/0,8 Kg. Le cotture multiple su più livelli vanno effettuate posizionando i recipienti al centro del ripiano.

\* Disponibile solo su alcuni modelli e mercati.

## Note




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# INTRODUCTION

---

Dear Client,

Thank you for having purchased our product.

## IMPORTANT:

Keep these use instructions with your product. Should the product be sold or transferred to other people, ensure that it is accompanied by its instructions. We ask that you carefully read these recommendations before installing and using the product. They have been drafted for your safety and the safety of those near you. This manual gives indications to maintain the aesthetic and functional qualities of the oven unaltered.

## This appliance complies with the following:

- **2014/35/EC Low Voltage (Directive)**
- **2014/30/EC Electromagnetic Compatibility (Directive)**
- **2016/426/EC Gas Appliance (Regulation)**
- **1935/2004/EC Material intended to come into contact with food (Regulation)**
- **2002/95/EC Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (Directive)**
- **2010/30/EC Energy labelling of household ovens (Directive)**
- **65/2014 Energy labelling of household ovens (Regulation)**

**Note:** The oven category is: I12H3+, G30/31 28/37 mbar-, G20 20 mbar.

For technical data, see the technical data table .

With the constant aim to improve our products, we reserve the right to amend their technical, functional or aesthetic features, parallel to the technical evolution.



## IMPORTANT:

Before starting the oven, carefully read this installation and use manual in order to know its functioning better.

# INDEX

---

- 03 Oven use and safety warnings
- 04 Installation
- 05 Place of installation
- 06 Gas connection
- 07 Injector replacement
- 07 Thermostat minimum regulation
- 09 Controls Description
- 10 Turning on the gas oven
- 10 Use of the grill
- 15 Oven maintenance and cleaning

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER:

QUALIFIED TECHNICIAN who must carry out the installation, commissioning and testing of the appliance.



## INSTRUCTIONS FOR THE USER:














These include recommendations for use, description of the controls and the correct cleaning and maintenance of the oven.



# INTRODUCTION

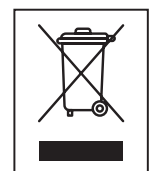
---

## OVEN USE AND SAFETY WARNINGS

-  Warning: this appliance and accessible parts may heat up during use. Be careful not to touch the heating elements. The appliance should be kept out of the reach of children younger than 8 years unless supervised at all times.
-  The appliance can only be used by children older than 8 years and by people with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience or knowledge only if strictly supervised whilst using it or if they have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
-  Warning: the accessible parts may get hot when in use: keep children well away from the appliance.
-  Never use steam or high-pressure equipment to clean the oven; this may cause problems to the electrical safety devices.
-  Pan supports and pans must be positioned inside the oven utilising the special guides in a proper way (the oven is equipped with 5 levels on side guides to position the pans and the pan supports at different level as described in detail in chapters 7 and 4).
-  Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.
-  Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven light in order to avoid electrical shocks.
-  Do not utilise abrasive sponges or sharp scrapers to clean the oven glass door as this may scratch the surface causing the glass to shatter.
-  This appliance is exclusively intended for non-professional use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes or for any other purpose for which it was not conceived.
-  This appliance has been conceived for domestic and private use. It is exclusively intended for cooking food products. Therefore, any liability for uses different to those indicated is declined. None of the components of this oven are made with asbestos. Do not amend and try to amend the technical features of this appliance, as this might present a danger for yourself and for those near you.
-  Before using the oven for the first time, heat it up empty for about 15 min. Ensure the room is ventilated. You may smell a particular odour or notice a small emission of smoke. **THIS IS NORMAL.**
-  The appliance becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven. Do not go near the hot upper elements with your hands when inserting or removing the pans or pan supports from the oven, use thermal kitchen gloves. When cooking food, only use plates or pans resistant to high temperatures. Never place aluminium foil directly on to the oven support surface, as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate. Do not lay heavy objects on the oven door and ensure that children do not sit on it. When cleaning the inside, ensure the oven is cold and that it is switched off.
-  The alcohol vapours inside the hot cooking compartment may catch fire. Do not cook food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Only use small quantities of beverages with a high alcohol content. Open the door of the appliance carefully.

## RESPECTING THE ENVIRONMENT

The packaging materials of this appliance can be recycled. Participate in recycling to contribute to safeguard the environment. Throw the different materials in the appropriate containers at your disposal in your town/city. This appliance contains recyclable materials. They are marked with this logo indicating that the appliance used must not be disposed of with urban waste. They are therefore compliant with European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Contact your town/city or your dealer to know the collection points nearest to you.



We thank you for your collaboration in safeguarding the environment.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## INSTALLATION

This appliance complies with EEC circular 82/499 relative to limitation of radio-electric interference. The also oven complies with the D.L. n.108 of 25/01/92 (Directive 93/68/CE). This appliance can be installed and operate only in rooms which are permanently ventilated.

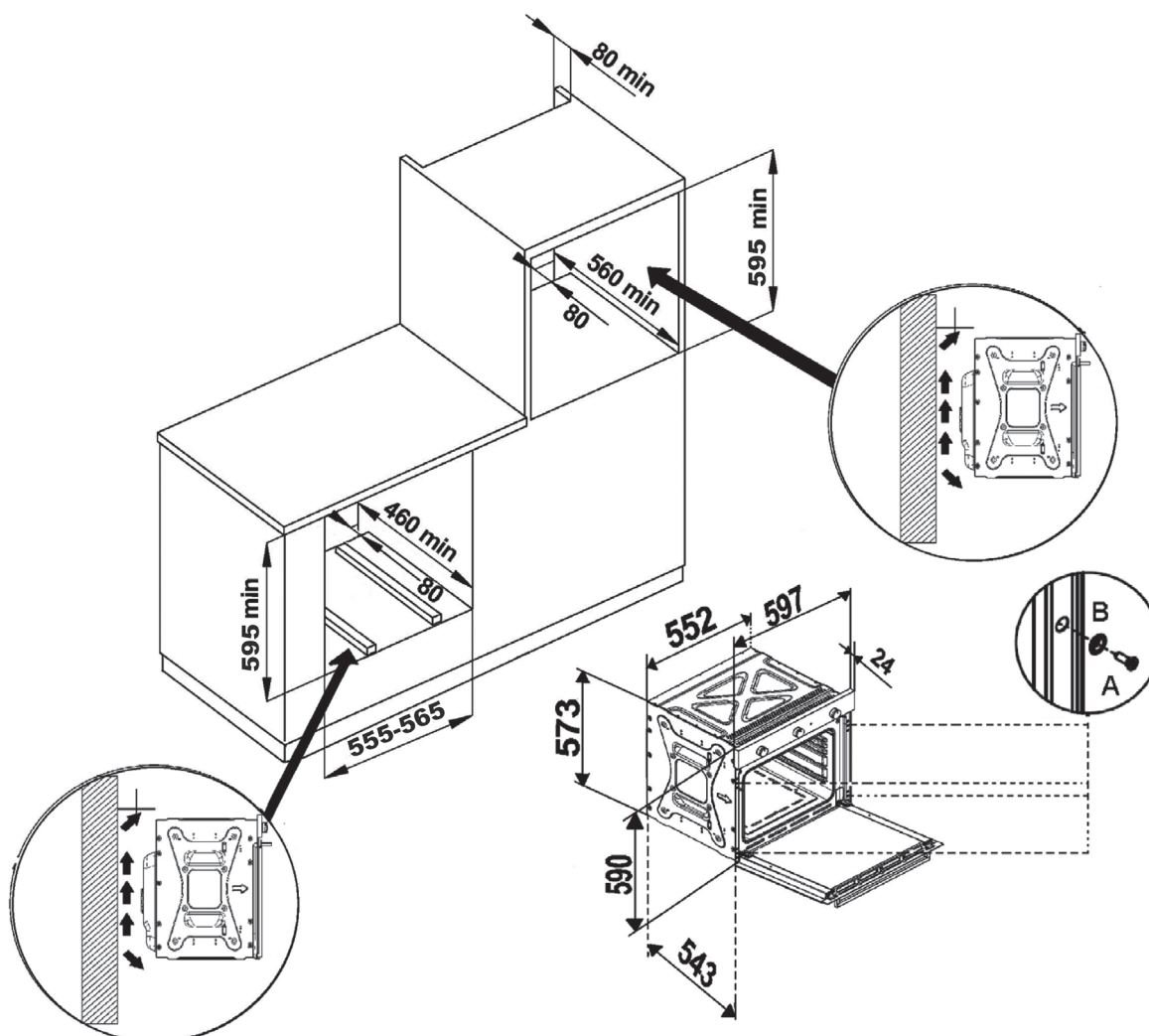
Installation must be carried out following the instructions in this manual on the part of qualified technical personnel. Maintenance and inspection must be carried out with the appliance disconnected electrically and the gas system cock closed. Installation must comply with the Standards in force.

Installation is at the charge of the purchaser. Any requests made to the Manufacturer which depend on improper installation will not be covered by the warranty. The qualified technician must leave you a declaration of conformity for the work carried out when he has done. The same is to be considered liable for harm to persons or objects caused by connections that do not comply with Standards.

## Oven positioning

The oven is designed to be built into furniture. The sizes must respect the quota indicated in figure 1.

FIGURA 1



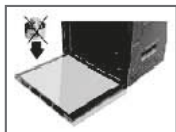
# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



Tighten the 4 screws by firstly inserting them inside the bush and then inside the frame (figures 1 Ref. A/B).


The upper/rear part of the cabinet must have an opening of at least 80-90 mm deep, as indicated in figure 1.

- For installations underneath the "top" surface, ensure that the rear/lower part of the cabinet has an opening similar to that shown in figure 1.



Do not use the door as lever to insert the oven inside the cabinet.  
Do not put pressure on the open door.

## PLACE OF INSTALLATION

 The appliance must be installed and used in suitable areas and in any case, it must be conformity with laws in force. The installer must refer to laws in force concerning ventilation and evacuation of combustion products. It is reminded that the necessary area for combustion is 2 m<sup>3</sup>/h per kW of power (gas) installed.

The area where the gas appliance is installed must have a natural flow of air, necessary for gas combustion.

The flow of air must come from one or more openings made on a free section of at least 100 cm<sup>2</sup>(A).

This opening must be constructed in a manner so that it is not obstructed internally and must be near the floor, preferably on the opposite side of combustion product evacuation.

When it is not possible to make these openings, the air can come from an adjacent room, ventilated as required, as long as this room is not a bedroom, have a dangerous environment or sunk down.

## Combustion products exhaust

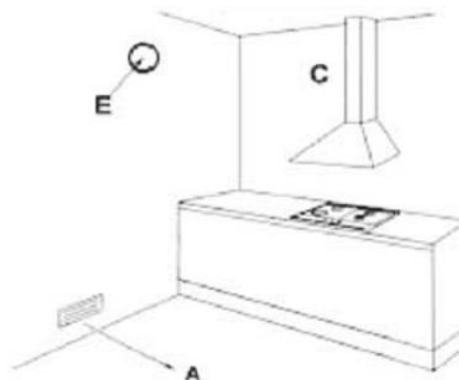
The gas cooking apparatus have to discharge the combustion products through hoods connected directly to chimney flues or directly to outside, see figure. Should it not be possible to install a hood, the use of an electric fan applied to an external wall or to the room window is necessary. This electric fan must have a capacity which guarantees an air exchange in the kitchen at least 3+5 times its volume.

Components illustrated in the figure:

**A:** Opening for air input

**C:** Hood for combustion products evacuation


**E:** Electric fan for combustion products evacuation



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## GAS CONNECTION

 Before installing, ensure that the local distribution conditions (gas nature and pressure) and the oven regulation are compatible. To do this, verify the data of the product label applied on the oven and this booklet.

The gas connection must comply with Standards. The oven must be connected to the gas plant using stiff metal tubes or stainless-steel flexible tubes in the wall, with a maximum extension of 2 m.

When using flexible metal tubes, ensure that they do not come into contact with moving parts or are crushed.

Carry out the connection so as not to cause any kind of stress on the apparatus.

The gas input connection is threaded "G1/2".

For ISO R7 connections, it is not necessary to interpose the gasket.

For ISO R228 connections, it is necessary to interpose the head washer provided.

After the connecting operations, verify the connections sealing with a soapy solution.

## Electrical connection



Ensure that the voltage corresponds to that indicated in the plaque located on the oven door frame. The cables for the connection to the mains must be protected from direct contact with the oven's metal casing. THE PLAQUE MUST NEVER BE REMOVED.



Warning: the earth connection must be compliant with law.



If using a fixed direct connection to the electrical network, it is necessary to provide a proper device which ensures the disconnection from the mains with a distance of contact opening which allows complete disconnection in conditions of overvoltage category III, in accordance with the rules of installation. Avoid using reductions or adaptors as they may cause overheating or burning.

After installation, carry out a brief oven check, following the instructions reported further down. In case the appliance does not function, disconnect it from the mains and contact the after-sales assistance centre nearest to you.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.

The oven is provided with a cable without a plug. The plug to be used must be the standardised, being aware that:

- Yellow-green: earth
- Blue: neutral
- Brown: phase



### WARNING!

The manufacturer declines any liability for damage suffered by persons and things, caused by the non-compliance of the above prescriptions or deriving from the tampering of even a single part of the appliance and use of non-original spare parts.

## Technical specifications

| TYPE OF BURNER | TYPE OF GAS |        | PRESSURE (mbar) | NOMINAL THERMAL POWER (kW) | GAS CONSUMPTION | INJECTOR MARKING (1/100) mm |
|----------------|-------------|--------|-----------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------|
| OVEN           | LIQUID GAS  | G30/31 | 28..30/37       | 3.1                        | 189 g/h         | 79                          |
| GRILL          | LIQUID GAS  | G30/31 | 28..30/37       | 2.4                        | 124 g/h         | 60                          |
| OVEN           | NATURAL GAS | G20    | 20              | 3.1                        | 296 l/h         | 125                         |
| GRILL          | NATURAL GAS | G20    | 20              | 2.4                        | 229 l/h         | 108                         |

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## INJECTOR REPLACEMENT

### Oven burner

Before replacing injectors, check that the oven is not connected electrically.  
The operations are the following:

- Open the oven door completely;
- Extract the oven plate by unscrewing the 3 screws that stop it (Fig. A);
- Remove the burner, freeing it from the fastening screws.  
Using an adequate key, you can unscrew the injectors and replace them with others suitable for the type of gas listed on the table technical data.
- Put the bed plate back in place, taking care not to damage the glow plug wires and thermocouple tubes and tighten the screws.

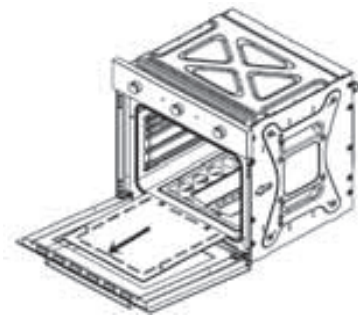
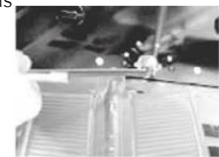


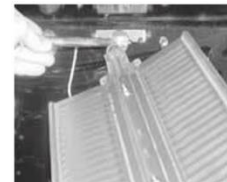
FIG. A



### Grill Burner (if provided)

As regards the grill burner, proceed as follows:

- Open the oven door completely;
- Loosen the screws to remove the burner, unscrews the injectors using a suitable spanner and replace them with injectors appropriate for the type of gas shown in the Technical Data.
- When finished, put the grill burner back and tighten the screws.

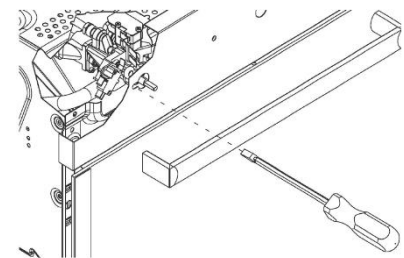


## THERMOSTAT MINIMUM REGULATION

This operation is carried out when the oven is built into the cabinet and after qualified personnel have carried out the electrical and gas connections. The operation is necessary when passing from one type of gas to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) in order to guarantee a minimum temperature close to 150 °C.

The operations are the following (Fig.3):

FIGURE 3



- » Open the door (the burner inside the oven turn only when the door is open).
- » Remove the bed plate (see indications in paragraph 6, Fig. A).
- » Turn the oven on at the maximum temperature for 20 minutes.
- » When it is turned on, closed the door.
- » Bring the thermostat knob back to the indicative temperature of 150 °C.
- » Remove the knob.
- » Insert a screwdriver in hole in parallel with the thermostat leg and regulate the by-pass until a reduced but stable flame obtained.  
**This operation must be carried out with the oven door closed.**
- » Act on the by-pass screw with a flat-bladed screwdriver. It is sufficient to unscrew the by-pass to regulate the minimum, passing from liquid gas to methane gas.
- » To function with G30/31 gas (LPG), the regulation by-pass screws must be screwed all the way.



When the burner has been regulated, check that the flame remains at a minimum carrying out these operations:

- » Rotate the knob from the min. position to the max. position 3 times.
- » Open and close the oven door continuously for 4/5 times, neither too quickly nor too slowly.
- » If the flame goes out, regulate the by-pass once again (slightly increasing the minimum).

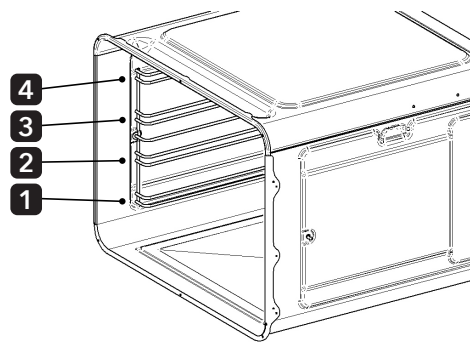
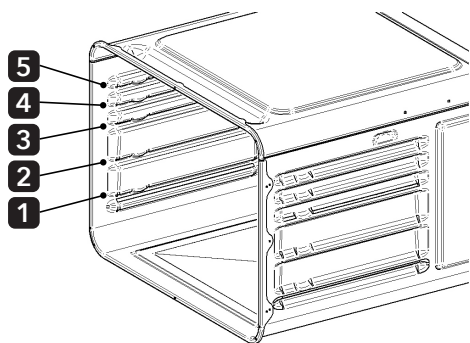
When these operations are over (injector replacement, air regulation and minimum regulation) turn the oven off and update the data label on the oven door frame, indicating the new type of gas in use.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

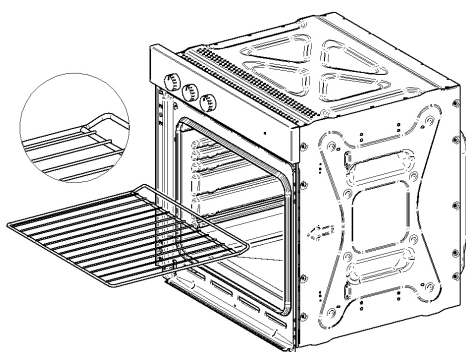


## Pre-use of oven and accessories

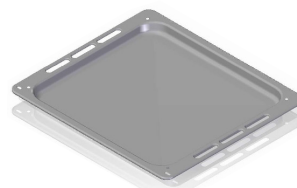
Before using the oven for the first time, remove all accessories and wash them with dishwashing soap. Dry them and then re-mount them in the oven. Heat the oven at the maximum temperature for about 20 minutes in order to eliminate unpleasant odours caused by oils used by the manufactures. The oven is equipped with 5 levels on side guides to position the pans and pan supports at different heights or 4 levels on metal rod side guides.



**PAN SUPPORT:** Used as support for containers with food for cooking. Caution: the pan support must be inserted in the direction indicated in the following image.



**BAKING PAN:** Use for cooking food by covering the pan with parchment paper. It can also be used as a container for collecting grease that drips from dishes when cooking food with the pan support.

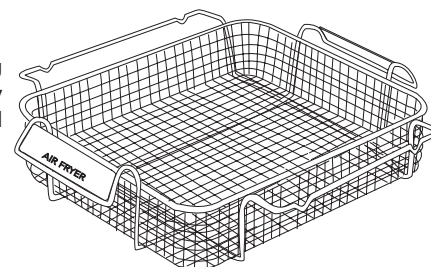


### AIR FRYER:

Standard on some models, it is a stainless steel basket for air frying. The basket uses the movement of hot air in the oven cavity to distribute the heat evenly around the food.

We recommend using the Air fryer with a ventilated function.

The Air Fryer basket perfectly cooks any frozen food such as chips or fish fillets. Cook according to the normal instructions on the package. Instead of turning the food during cooking, simply shake the basket halfway through the cycle. Use the middle shelf (3rd level from the bottom) and place the pan on the first shelf (1st level from the bottom) to collect cooking residues.



Do not use additional oil and/or grease when using this accessory.



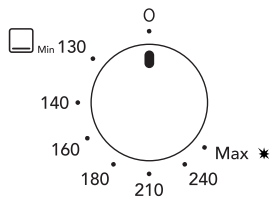
Not all accessories are present on certain models and markets.

It is possible to request the original accessories, in the model provided, through the authorised after-sales assistance centres.



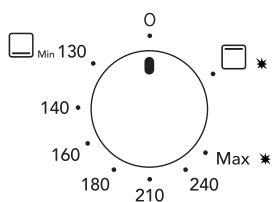
## CONTROLS DESCRIPTION

Act on control devices placed on the oven panel to select the various functions with the knob.



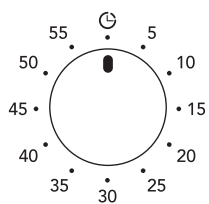
### THERMOSTAT KNOB FOR GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL:

Allows to choose the most suitable temperature for the food to be cooked. Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 130 °C to MAX and operate the oven burner. Turn the knob clockwise to operate the grill burner. Press the thermostat knob to ignite the burner.



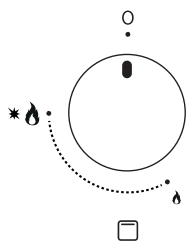
### THERMOSTAT KNOB FOR GAS OVEN WITH GAS GRILL :

Allows to choose the most suitable temperature for the food to be cooked. Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 130 °C to MAX and operate the oven burner. Turn the knob clockwise to operate the grill burner. Press the thermostat knob to ignite the burner. The oven is always turned off bringing the knob index back to the panel index.



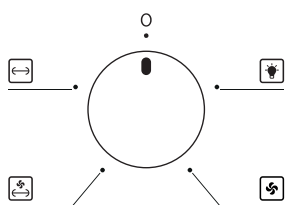
### MECHANICAL MINUTE COUNTER:

The minute counter can be regulated for a maximum period of one hour. The regulation knob must be turned clockwise until 60-minute position, and then placed at the desired time, rotating it clockwise. When the pre-set time is over, an acoustic signal goes off, which stops automatically. The minute counter does not interrupt the oven functioning when the acoustic signal goes off.



### GAS GRILL SELECTOR KNOB:

Allows you to activate / deactivate the grill burner and adjust the flame power. By turning the knob anticlockwise, you can choose most suitable flame power, starting from the highest up to the lowest. Press the thermostat knob to ignite the burner. The grill gas is always turned off bringing the knob index back to the panel index.



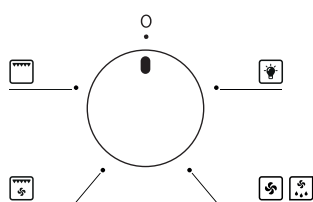
### MULTIFUNCTION SWITCH (V.1):

Allows you to select one function at a time between the following: oven light, fan, fan + turnspit, turnspit. The oven is always turned off bringing the knob index back to the panel index.



### SWITCH (V.2):

Allows you to select one function at a time between the following: oven light, turnspit. The oven is always turned off bringing the knob index back to the panel index.



### MULTIFUNCTION SWITCH (V.3):


Allows you to select one function at a time between the following: oven light, electric grill, electric grill + fan and fan. The oven is always turned off bringing the knob index back to the panel index.






## Light signal

### PILOT LIGHT (ORANGE) FOR OVEN WITH ELECTRIC GRILL

 When the light turns on, it means that the grill heating.

### COOLING UNDER WAY INDICATOR FOR OVEN WITH GRILL GAS

 The light is on during cooling.  
Cooling may be extended as necessary after the oven is turned off.

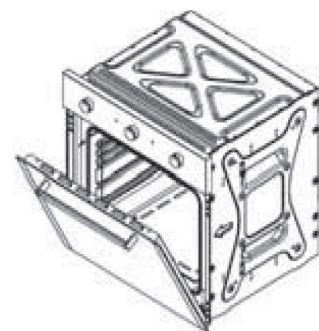
## TURNING ON THE GAS OVEN

The oven is turned on with the **DOOR OPEN** in the following way:

- » Press the thermostat knob lightly and rotate it anti-clockwise to the maximum position.
- » Press the knob all the way down to trigger the electric turning on and hold it a few seconds until the safety device is activated.
- » Then position the knob on the desired temperature.

The oven burner is provided with a safety valve which blocks the gas flow in the following cases:

- The thermostat knob is rotated accidentally with gas flowing immediately to the oven burner.
- The burner flame goes out accidentally.
- There is no gas flow from the network.
- Avoid the burner from turning off during regulation of the oven from the maximum to the minimum temperature, the thermostat is provided with a stopping device. To turn the burner off from the minimum position, just press the knob lightly and rotate it until the knob index coincides the fixed index on the front.



**TURNING ON:** the oven burner is turned on with the oven door open. Should the door be only partially open; safety device blocks the burners from turning on automatically.

## USE OF THE GRILL

### How to use the selector with the electric grill oven with turnspit:

#### Position 0: Off



Position 1: **Oven light**



Position 2: **Turnspit**

Turn the gas oven on and select thermostat knob between 100 °C and 250 °C. This type of cooking is carried out the oven door closed.



Position 3: **Grill + Turnspit**

This type of cooking is particularly good for quick gilding of foods. The selector in this position allows the automatic use of the turnspit + grill.



Position 4: **Grill**

This type of cooking is particularly good for quick gilding of foods. The selector in this position allows the automatic use of the grill.



## USE OF THE SELECTOR OVEN:

### How to use the selector with the electric grill oven with fan, without turnspit:

#### Position 0: Off



Position 1: **Oven light**



Position 2: **Fan:**

Turn the gas oven on and place the thermostat commutator in a position between 150 °C and the maximum temperature in order to activate the fan.



Position 3: **Defrosting**

The food can be defrosted quickly by selecting only the fan function.



Position 4: **Grill + Fan**

The selector in this position allows automatic use of the grill + fan.



Position 5: **Grill**

The selector in this position allows automatic use of the grill. This type of cooking is particularly good for quick gilding of foods.

### How to use the selector with the electric grill oven without turnspit:

#### Position 0: Off



Position 1: **Oven light**



Position 2: **Grill**

This type of cooking is particularly good for quick gilding of foods. The selector in this position allows the automatic use of the grill.



If during functioning of the electric grill the oven thermostat knob should turn by accident, a safety device will block the grill function. To restore it, just rotate the oven knob until the knob index coincides with the fixed on the panel (thermostat closing).

### How to use the selector with the gas grill oven:

#### Position 0: Off



Position 1: **Oven light**



Position 2: **Turnspit**



Position 3: **Fan**



Position 4: **Fan + Turnspit**

# INSTRUCTION FOR THE USER



Before introducing food inside the oven, it is recommended to pre-heat it for at least 5 minutes.

Place the food to be grilled on the appropriate pan support or on the pan, placing it on the highest guide (see paragraph 7.1) depending on the volume of the food to be grilled.

Place the dripping-pan on the step underneath the food in order to collect the grease.

Depending on the type of food to be cooked (meat, fish, chicken, etc.) it is necessary to turn the food on order to expose both sides to the rays of the heating elements.

**COOKING WITH THE GRILL MUST NOT EXCEED 30 MINUTES.**



Note: the grill does not work when the over burner is in use.

## Use gas oven with gas grill (oven door closed)

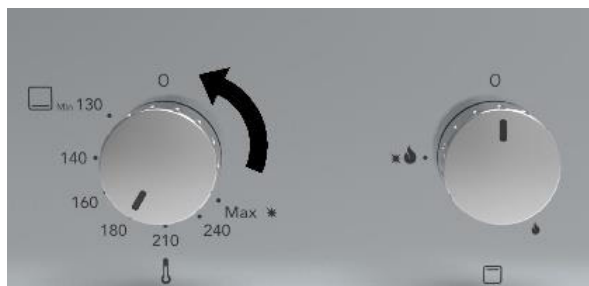
The oven burner must always be lit with the oven door fully open and the cavity empty. Press and turn the oven knob counterclockwise to the MAX position. Holding the knob down, bring a lit match (or a spark, or lighter) close to the hole on the base of the oven. Keep the knob pressed down for approximately 10 seconds then release it. Closed the oven door, set the cooking temperature at 180 °C and wait 20 minutes then open the oven door and put foods inside the oven on the desired level and ignite the gas grill.



WARNING: It's advisable to utilise the grill function with the door closed for max 25 minutes, to avoid an excessive overheating of the external surfaces. Use the gas oven with the gas grill together following the instructions below:

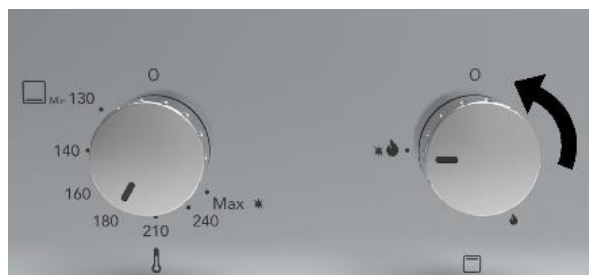
- 1) Set the gas oven temperature on 180 °C and wait 20 minutes to preheat (see picture A)

Picture A



- 2) Set the grill gas temperature at the MAX. position (see picture B)

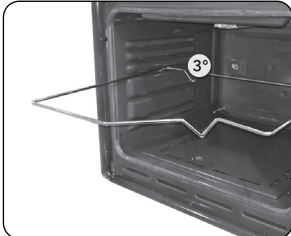
Picture B



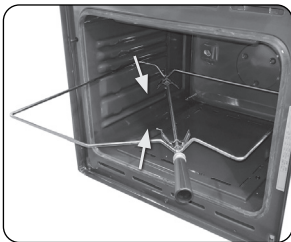


## Use of the turnspit:

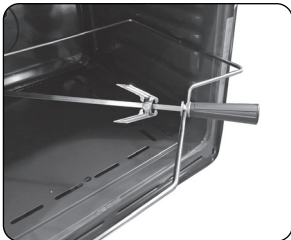
In the oven you can use the turnspit combined with the operation of the grill or oven. The turnspit activates with the "Turnspit" cooking mode. Put the food on the turnspit so that it can be supported by the two forks; balance the weight in the centre to avoid unnecessary strain on the turnspit motor as it rotated. Then proceed as follows:



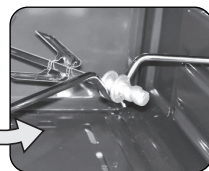
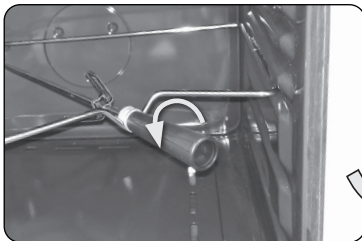
1) Place the frame inside the third guide starting from the bottom.



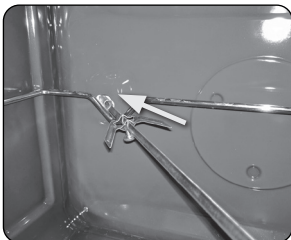
2) Position the pulley onto the frame so that it remains driven.



3) Remove the plastic handle by unscrewing it.



4) Introduce the frame with the food on the spit-pole until the pole point is inside the hole located on the oven rear wall.



5) Once cooking is completed, tighten the plastic handle to the spit to be able to extract it.



Position a pan on the first guide from the bottom and pour some water to avoid the formation of smoke.



## OVEN MAINTENANCE AND CLEANING



Disconnect the oven power supply before every intervention that requires access to live parts.

### Cleaning the stainless steel

In order to keep the stainless steel in good condition, clean it regularly each time it is used, first allowing it to cool down.

### Daily routine cleaning

To clean and preserve the stainless-steel surfaces, always use only specific products without abrasive.

**Use instructions:** pour the product on to a damp cloth and wipe the internal surface of the oven, accurately rinse and dry with a soft cloth.

### Food or residue stains

Never use metal sponges or sharp scrapers, the surface may be damaged. Use normal, non-abrasive products for steel, using tools made of plastic or wood material if necessary. Accurately rinse and dry with a soft cloth. Avoid letting sugary food residue dry inside the oven (e.g. jam, chocolate, etc.). In time they may ruin the enamel coating the inside of the oven.



In order to keep the oven in peak condition, clean it properly each time it is used, first allowing it to cool down. For easier cleaning, extract all removable parts.

### Oven cleaning (without self-cleaning panels)

Clean the oven pan support and the side guides with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry. The door can be removed for easier cleaning (see point 4.8 "Dismantling of the door").

### Glass door

To clean use kitchen absorbent paper, in case of persistent dirt, wash with a damp cloth and common detergent. Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass door, since they may scratch the glass surface and cause it to break. We recommend keeping the glass of the door as clean as possible.



## EXTRAORDINARY MAINTENANCE

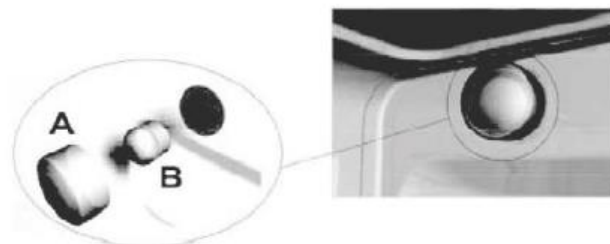
The oven requires small maintenance interventions should, in time, those parts subject to wear, such as gaskets, lamp, etc., require replacing. Instructions for these types of interventions are supplied below.



Disconnect the oven power supply before every intervention that requires access to live parts.

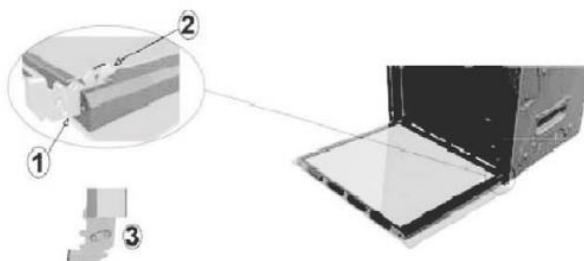
### Replacement of the internal lamp

Remove protection cover **A** by unscrewing it anti-clockwise, replace lamp **B** with a similar one (see figure on the side). Mount the protection once again and screw it clockwise until it is tight. Only use oven lamps (T300 °C) 15W./25W depending on models. Never touch the lamp with bare fingers, always use protective gloves. Only use lamps obtained from authorised after-sales centres.



### Dismantling of the door

Lift levers "1" up to the ledge with hinges "2" and hold the door at the two sides with both hands near the same hinges. Lift the door upwards forming an angle of approx. 45° and carefully extract it. For the mounting, place hinge "2" in the appropriate grooves, therefore leave the door to lean downwards, ensure it remains blocked in grooves "3", then release levers "1" (figure on the side).



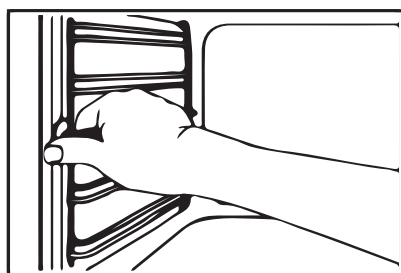
### Dismantling of the oven door gaskets

To better clean the oven, the door gasket can be removed. Before removing the gasket it is necessary to dismantle the oven door as described in paragraph 4.8 "Dismantling of the door". With the door dismantled, lift the tabs located in the middle and at each corner, as shown in the figure. Once cleaning is completed, re-mount the gasket keeping the longest side horizontal and place the tabs in the respective holes, starting from the upper ones.

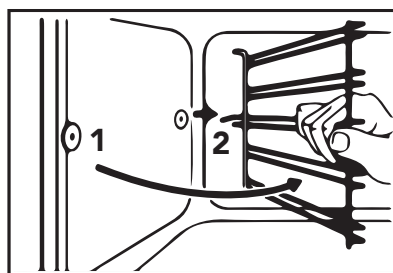


### Disassembling the shelf supports

1. First slide the extraction guide out of the side wall by pulling it forwards.
2. Slide the rear extraction guide out of the side wall and remove it.



1



2

To reinstall the supports, follow the procedure indicated in reverse.



# INSTRUCTIONS FOR THE USER



## GUIDE TO COOKING

### Types of cooking Specialista\*

| Types of cooking         | Food               | Shelf position   | Temperature °C    | Cooking time (min) | Accessory                            |   |
|--------------------------|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------------------------|---|
| <br><b>GRATIN (1)</b>    | Scallops           | <br>Level 2 or 3 | 180 - 190         | 10 - 15            | Air Fryer code 084F21 <sup>(3)</sup> |   |
|                          | Mussels            |                  | 200 - 220         | 10 - 15            |                                      |   |
|                          | Lobster            |                  | 220 - 250         | 10 - 15            |                                      |   |
|                          | Cauliflowers       |                  | 200 - 220         | 8 - 10             |                                      |   |
|                          | Broccoli           |                  | 180 - 200         | 15 - 20            |                                      |   |
|                          | Artichokes         |                  | 170 - 180         | 15 - 20            |                                      |   |
| <br><b>LEAVENING (2)</b> | Fresh baking yeast | <br>Level 1      | 0° - (light only) | 22 - 25 g          | 2 (1,5-3) hours                      | - |
|                          |                    |                  |                   | 18 - 20 g          | 4 (2,5-5) hours                      |   |
|                          |                    |                  |                   | 14 - 16 g          | 6 (4-8) hours                        |   |
|                          |                    |                  |                   | 10 - 12 g          | 8 (5-10) hours                       |   |
|                          |                    |                  |                   | 6 - 8 g            | 10 (6-12) hours                      |   |
|                          |                    |                  |                   | 1 - 4 g            | 12 (8-15) hours                      |   |
|                          | Solid sourdough    | <br>Level 1      | 0° - (light only) | 250 - 300 g        | 5 (4-7) hours                        |   |
|                          |                    |                  |                   | 200 - 220 g        | 8 (7-10) hours                       |   |
|                          |                    |                  |                   | 150 - 180 g        | 11 (10-13) hours                     |   |
|                          |                    |                  |                   | 100 - 120 g        | 14 (13-16) hours                     |   |
|                          |                    |                  |                   | 50 - 80 g          | 17 (16-19) hours                     |   |
|                          |                    |                  |                   | 10 - 30 g          | 20 (19-24) hours                     |   |

- (1) Gratin is a culinary technique performed at high temperatures in which a dish is topped with a crispy and golden crust. It is therefore not recommended to use it for the entire cooking time to avoid burning or drying out the inside of the dish. The best solution is to cook the food and proceed without the gratin preparation, which only needs to be added in the final stage.
- (2) Table of rising times for 1 kg of 00/0 flour mixed with baking yeast or sourdough. The inside of the oven cavity is ideal for leavening as it is temperature-controlled and draught-free. The ideal temperature for a proper leavening process is 28-30°C, which is why only oven light is needed.
- (3) Do not use additional oil and/or grease when using this accessory. Recommended level for using the Air Fryer: 3rd.

**General notes:** The data provided here must be considered a guideline. Therefore, it can and must be changed based on your own tastes and habits. The time reported in the table does not include pre-heating the oven, which is always recommended. The time and temperature provided refer to an average amount of food: 1/1.5 kg for meat, pastry/pizza/bread dough 0.5/0.8 Kg. Multiple cooking on several levels must be carried out by placing the containers in the centre of each rack.

\* Only available in certain markets.

## Notes




---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

# INTRODUCTION

---

Cher Client,

Merci d'avoir acheté l'un de nos produits.

## IMPORTANT :

Conserver ces instructions avec le produit. En cas de vente ou de transfert du produit à d'autres personnes, s'assurer que ses instructions l'accompagnent. Nous vous prions de bien vouloir lire attentivement ces recommandations avant d'installer et d'utiliser le produit. Elles ont été rédigées pour votre sécurité et pour celles des personnes qui vous entourent. Ce manuel fournit des indications pour maintenir les qualités esthétiques et fonctionnelles du four inchangées.

## Cet appareil est conforme avec :

- 2014/35/CE Basse tensions (Directive)
- 2014/30/CE Compatibilité électromagnétique (Directive)
- 2016/426/CE Appareil au Gaz (Règlementation)
- 1935/2004/CE Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)
- 2002/95/CE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)
- 2010/30/CE Étiquetage énergétique des fours électriques à usage domestique (Directive)
- 65/2014 Étiquetage énergétique des fours électriques à usage domestiques (Règlement)

**Remarque:** Le four appartient à la catégorie : II2H3+, Gaz : G30 29 mbar

Pour les données électrique, voir le tableau des données techniques.

Dans une perspective d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques en fonction du progrès technique.



## IMPORTANT :

Avant de mettre le four en marche, lire attentivement ce manuel d'installation et d'utilisation afin de mieux connaître son fonctionnement.

# INDEX

---

|    |  |
|----|--|
| 19 | Avertissements concernant l'utilisation du four et la sécurité |
| 20 | Installation   |
| 21 | Lieu d'installation  |
| 22 | Raccordement du gaz  |
| 23 | Remplacement des injecteurs                                    |
| 23 | Réglage du minimum du thermostat                               |
| 25 | Description des commandes                                      |
| 26 | Allumage du four à gaz   |
| 26 | Utilisation du gril  |
| 31 | Maintenance et nettoyage du four                               |

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:

TECHNICIEN QUALIFIE qui doit carry out l'installation, la mise en service et le contrôle de l'appareil.



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR :














Elles indiquent les recommandations pour l'utilisation du four, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et de maintenance du four.





# INTRODUCTION

## AVERTISSEMENTS CONCERNANT L'UTILISATION DU FOUR ET LA SÉCURITÉ

-  Avertissement : cet appareil et ses composants accessibles sont susceptibles de chauffer au cours de l'utilisation. Prendre garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
-  L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes qui présentent des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances nécessaires uniquement s'ils sont strictement surveillés pendant qu'ils l'utilisent ou s'ils ont reçu des instructions concernant la manière de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques qui y sont liés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Ne pas permettre aux enfants de nettoyer l'appareil sans surveillance.
-  Avertissement : les composants accessibles sont susceptibles de devenir chauds lors l'utilisation ; tenir les enfants bien éloignés de l'appareil.
-  Ne jamais nettoyer le four avec un appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four ; cela pourrait nuire aux dispositifs électriques de sécurité.
-  Pour placer les grilles et les lèchefrites dans le four, utiliser correctement les guides spécifiques (le four est doté de 5 guides pour positionner les lèchefrites et les grilles à différentes hauteurs, comme décrit de manière détaillée aux chapitres 7 et 4).
-  Débrancher le four du secteur avant d'effectuer toute intervention exigeant d'accéder aux composants sous tension.
-  Afin d'éviter toute électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint avant de remplacer l'éclairage du four.
-  Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de grattoirs tranchants pour nettoyer la porte vitrée du four, car ils pourraient rayer la surface et causer la rupture du verre.
-  Cet appareil est exclusivement destiné à un usage non professionnel. Ne pas utiliser l'appareil à des fins commerciales ou industrielles ni pour tout autre usage pour lequel il n'a pas été conçu.
-  Cet appareil est conçu pour un usage domestique et privé. Il est exclusivement destiné à la cuisson d'aliments. Le fabricant décline donc toute responsabilité pour des usages différents de ceux indiqués. Aucun des composants de ce four n'est réalisé en amiante. Ne pas altérer ni tenter d'altérer les caractéristiques techniques de cet appareil, car cela pourrait entraîner un danger pour vous et pour les personnes qui vous entourent.
-  Avant d'utiliser ce four pour la première fois, le faire chauffer pendant environ 15 minutes. S'assurer que la pièce est aérée. Il est possible que le four dégage une odeur particulière ou désagréable ou émette un peu de fumée. CELA EST NORMAL.
-  L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Ne pas approcher les mains des éléments chauffants supérieurs lors de l'introduction dans le four ou du retrait des lèchefrites ou des grilles, utiliser des gants de cuisine anti-chaaleur. Lors de la cuisson d'aliments, utiliser uniquement des plats ou des plats résistants aux hautes températures. Ne jamais placer de papier aluminium directement sur la surface de support du four, car l'accumulation de chaleur est susceptible d'endommager l'émail. Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four et s'assurer que les enfants ne s'assoient pas dessus. Lors du nettoyage de l'intérieur du four, s'assurer que celui-ci soit bien froid et éteint.
-  Les vapeurs d'alcool sont susceptibles de prendre feu dans la chambre de cuisson chaude. Ne pas cuire d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à fort degré alcoolique. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons à fort degré alcoolique. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le matériel d'emballage de cet appareil est recyclable. Participez au recyclage afin de contribuer à la sauvegarde de l'environnement. Jetez les différents matériaux dans les conteneurs prévus à cet effet dans votre municipalité. Cet appareil contient des matériaux recyclables. Ils sont marqués de ce logo qui indique que les appareils usagés ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains. Ils sont donc conformes à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets des équipements électriques et électroniques. Contactez votre municipalité ou votre revendeur afin de connaître les points de collecte les plus proches.

Nous vous remercions de votre collaboration à la sauvegarde de l'environnement.





## INSTALLATION

Cet appareil est conforme à la directive 82/499/CEE relative aux perturbations radioélectriques. Le four est également conforme au D.L. n.108 of 25/01/92 (Directive 93/68/CE). Cet appareil ne peut être installé et utilisé que des pièces qui sont aérées en permanence.

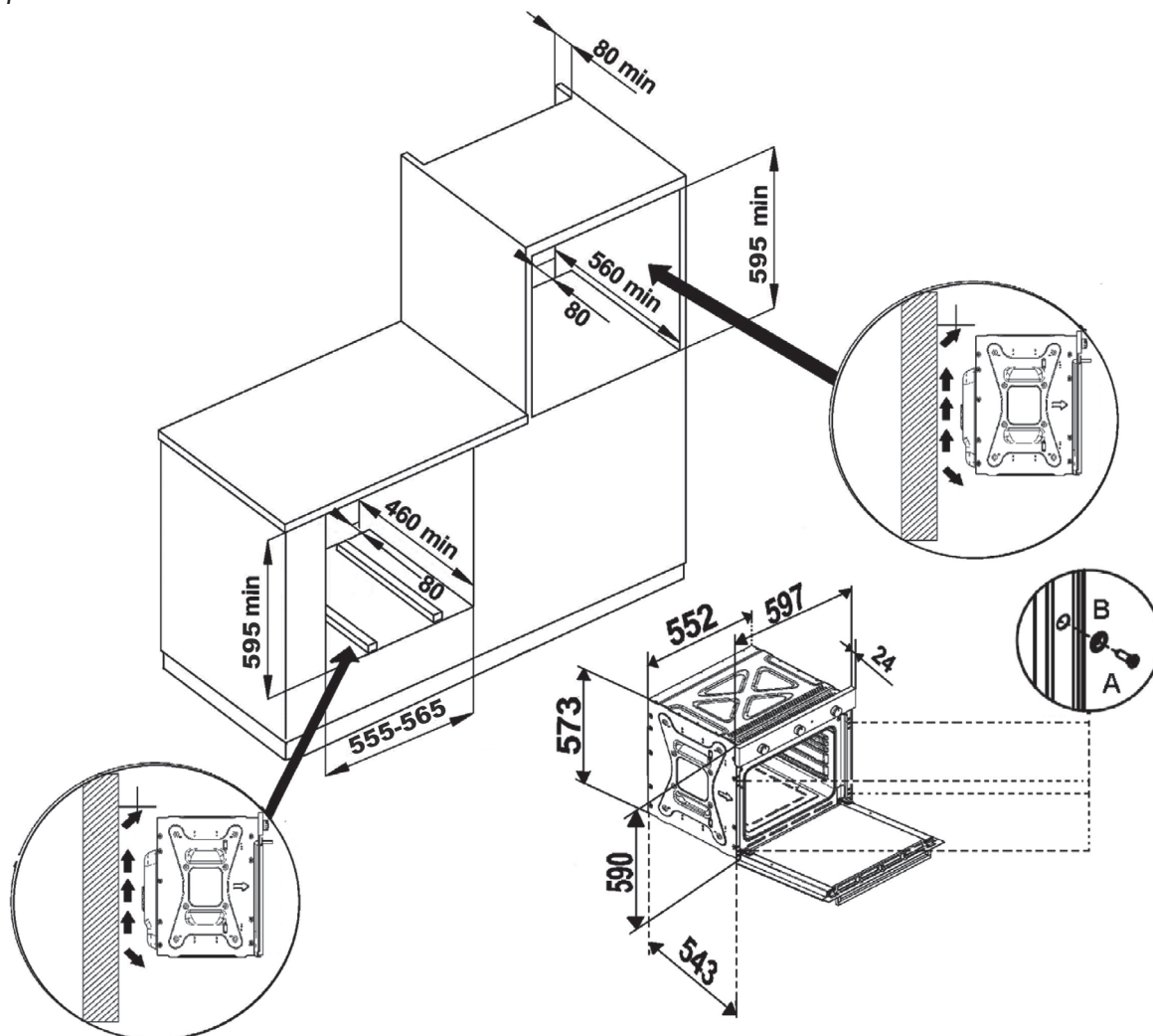
L'installation doit être réalisée selon les instructions dans ce manuel par un personnel technique qualifié. La maintenance et l'inspection doivent être réalisées quand l'appareil est débranché et le robinet du réseau du gaz est fermé. L'installation doit être conforme aux normes en vigueur.

L'installation est à la charge de l'acheteur. Les demandes faites au fabricant qui sont liées à une installation incorrecte ne seront pas couvertes par la garantie. Une fois les travaux terminés, le technicien qualifié doit vous remettre une déclaration de conformité relative à ces derniers. La responsabilité quant aux éventuels dommages corporels ou matériels causés par des raccordements incorrects non-conformes aux normes incombe à ce dernier.

## Mise en place du four

Le four est conçu pour être construit dans le mobilier. Les dimensions doivent être conformes à celles indiquées sur les figures 1 et 2..

FIGURA 1



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



Serrer les 4 vis en les introduisant d'abord dans la bague, puis dans le cadre (figure 1 Réf. A/B).


La partie supérieure/postérieure du meuble devra avoir une ouverture d'au moins 80-90 mm de profondeur, comme indiqué sur la figure 1.

- Pour les installations sous le plan de travail, s'assurer que la partie postérieure/inférieure du meuble ait une ouverture comme celle montrée sur la figure 1.



Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le compartiment.  
Ne pas exercer de pression sur la porte ouverte.

## LIEU D'INSTALLATION

 L'appareil doit être installé et utilisé dans un lieu appropriée et en tout cas être conforme à la législation en vigueur. L'installateur est tenu de se référer aux lois en vigueur en matière de ventilation et d'évacuation des produits de combustion. À titre de rappel, pour la combustion, le volume nécessaire du lieu d'installation est de 2 m<sup>3</sup>/hpar kW de puissance (gaz) installée.

Le lieu d'installation de l'appareil à gaz doit comporter un flux d'air naturel, nécessaire pour la combustion.

Le flux d'air doit provenir d'une ou plusieurs ouvertures réalisées correspondant à une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (A).

Cette ouverture doit être construite de manière à ce qu'elle ne soit obstruée ni à l'intérieur, ni à l'extérieur, et doit être proche du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de combustion.

S'il est impossible de réaliser de telles ouvertures, l'air peut provenir d'une pièce adjacente ventilée de manière appropriée, à condition que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher, qu'elle ne présente pas un environnement dangereux et qu'elle ne soit pas en demi-sous-sol.

## Évacuation des produits de combustion

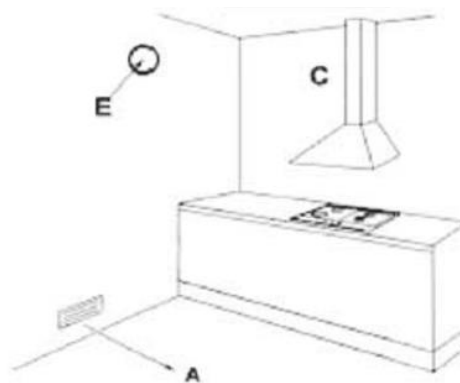
L'appareil de cuisson à gaz doit évacuer les produits de combustion par des hottes connectées directement à des conduits de cheminée ou à l'extérieur ; voir la figure. S'il est impossible d'installer une hotte, il est nécessaire d'utiliser un ventilateur électrique installé sur un mur extérieur ou sur la fenêtre de la pièce. Ce ventilateur électrique doit avoir une capacité garantissant un renouvellement de l'air dans la cuisine équivalent à 3 à 5 fois son volume.

Composants représentés sur la figure :

**A** : Ouverture d'arrivée d'air

**C** : Hottes d'évacuation des produits de combustion


**E** : Ventilateur électrique d'évacuation des produits de combustion



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



## RACCORDEMENT DU GAZ

 Avant de procéder à l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (gaz naturel et pression) et les réglages de la puissance minimale du four soit compatibles.  
Pour cela, vérifier les données reportées sur l'étiquette d'identification du produit appliquée sur le four et dans ce manuel.

Le raccordement du gaz doit être conforme aux normes. Le four doit être raccordé au réseau de gaz par des tuyaux rigides en métal ou par des tuyaux flexibles en acier inoxydable dans le mur, d'une longueur maximale de 2 m.

En cas d'utilisation de tuyaux flexibles en métal, s'assurer qu'ils ne puissent pas être écrasés ou entrer en contact avec des composants mobiles. Effectuer le raccordement de manière à n'exercer aucune contraintes sur l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz est de type fileté « G1/2 ».

Pour les raccords R7 à filetage ISO, il n'est pas nécessaire d'interposer le joint.

Pour les raccords R228 à filetage ISO, il est nécessaire d'interposer la rondelle plate fournie.

Une fois les opérations de raccordement terminées, vérifier l'étanchéité des raccords à l'aide d'une solution savonneuse.

## Raccordement électrique



S'assurer que la tension corresponde bien à celle indiquée sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. Les câbles de raccordement au secteur doivent être protégés contre tout contact direct avec le boîtier métallique du four.

NE JAMAIS ENLEVER LA PLAQUE.



Attention : le raccordement à la terre doit être conforme à la loi.



Si on utilise une connexion directe avec le réseau électrique, il est nécessaire d'avoir un dispositif approprié qui garantit la déconnexion du secteur avec une distance d'ouverture du contact permettant une déconnexion complète dans des conditions de surtension catégorie III, selon les règles de l'installation. Eviter d'utiliser des réductions ou des adaptateurs car ils pourraient provoquer des surchauffes ou du feu.

Après l'installation, effectuer un bref contrôle du four selon les instructions fournies ci-après. Si l'appareil ne fonctionne pas, le débrancher du secteur et contacter le centre d'assistance après-vente le plus proche.

NE PAS TENTER DE RÉPARER L'APPAREIL.

Le four est doté d'un câble sans fiche. La fiche à utiliser doit être de type normalisé, en tenant compte du fait que :

- Jaune - Vert = terre
- Bleu = neutre
- Marron = phase



### AVERTISSEMENT !

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des consignes ci-dessus ou découlant de l'altération du moindre composant de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

## Spécifications techniques

| TYPE DE BRÛLEUR | TYPE DE GAZ | PRESSION (mbar) | PUISSANCE THERMIQUE NOMINALE (kW) | GAZ CONSOMMATION | IMARQUAGE DES INJECTEURS (1/100) mm |     |
|-----------------|-------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|-------------------------------------|-----|
| FOUR            | GAZ LIQUIDE | G30/31          | 28..30/37                         | 3.1              | 189 g/h                             | 79  |
| GRIL            | GAZ LIQUIDE | G30/31          | 28..30/37                         | 2.4              | 124 g/h                             | 60  |
| FOUR            | GAZ NATUREL | G20             | 20                                | 3.1              | 296 l/h                             | 125 |
| GRIL            | GAZ NATUREL | G20             | 20                                | 2.4              | 229 l/h                             | 108 |



## REPLACEMENT DES INJECTEURS

### Brûleur du four

Avant de procéder au remplacement des injecteurs, vérifier que le four n'est pas raccordé à l'alimentation électrique.

Les opérations sont les suivantes :

- Ouvrir complètement la porte ;
- Extraire le plat du four en dévissant les 3 vis qui le bloquent (Fig. A) ;
- Retirer le brûleur en le libérant de ses vis de fixation.  
À l'aide d'une clé appropriée, il est possible de dévisser les injecteurs et de les remplacer par d'autres, d'un type approprié au type de gaz indiqué dans le tableau des données techniques.
- Remettre le couvercle du brûleur en place en prenant soin de ne pas endommager les fils de la bougie de préchauffage ni les tuyaux des thermocouples, puis serrer les vis.

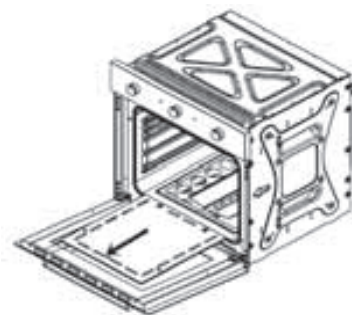
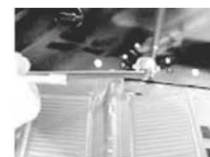


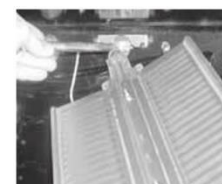
FIG. A



### Brûleur du grill (le cas échéant)

Pour le brûleur du grill, procéder de la manière suivante :

- Ouvrir complètement la porte ;
- Desserrer les vis pour retirer le brûleur, dévisser les injecteurs avec une clé appropriée et les remplacer par des injecteurs appropriés au type de gaz indiqué dans les données techniques.
- Une fois terminé, remettre le brûleur du grill en place et serrer les vis.

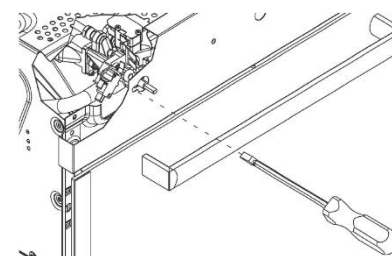


## RÉGLAGE DU MINIMUM DU THERMOSTAT

Cette opération doit s'effectuer avec le four encastré dans son compartiment et après que le personnel qualifié a effectué les raccordements électriques et du gaz. Cette opération est nécessaire en cas de passage d'un type de gaz à un autre (du gaz naturel G20 au gaz liquide G30), afin de garantir une température minimale proche de 150 °C.

Les opérations sont les suivantes (Fig. 3) :

FIGURE 3



- » Ouvrir la porte du four (le brûleur à l'intérieur du four ne fonctionne que quand la porte est ouverte).
- » Retirer le couvercle du brûleur (voir les indications fournies au paragraphe 6, fig. A).
- » Allumer le four à la température maximale pendant 20 minutes.
- » Une fois qu'il est allumé, fermer la porte.
- » Régler à nouveau le bouton de commande du thermostat à la température indicative de 150 °C.
- » Retirer le bouton de commande.
- » Insérer un tournevis dans le trou parallèlement à la tige de réglage du thermostat et régler la vis de réglage du débit minimum jusqu'à obtenir une flamme faible mais stable. **Cette opération doit s'effectuer avec la porte du four fermée.**
- » Agir sur la vis de réglage du débit minimum à l'aide d'un tournevis plat. Il suffit de dévisser la vis de réglage du débit minimum pour régler le minimum et passer du gaz liquide au gaz méthane.
- » Pour fonctionner au gaz G30/31 (GPL), la vis de réglage du débit minimum doit être vissée à fond.



Une fois le brûleur réglé, vérifier que la flamme reste au minimum en effectuant les opérations suivantes :

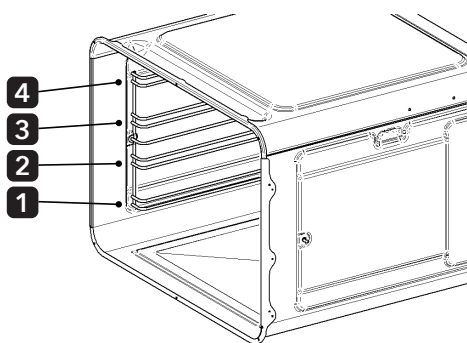
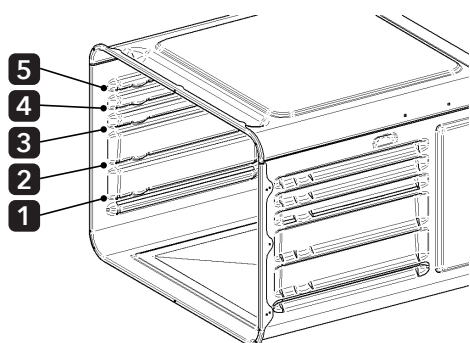
- » Tourner 3 fois le bouton de la position min à la position max.
- » Ouvrir et fermer la porte du four continuellement 4 ou 5 fois, ni trop vite, ni trop lentement.
- » Si la flamme s'éteint, régler à nouveau la vis de réglage du débit minimum (en augmentant légèrement le minimum).

Une fois ces opérations terminées (remplacement des injecteurs, réglage de l'air et réglage du minimum), éteindre le four et mettre à jour l'étiquette du four sur le cadre de sa porte en indiquant le nouveau de type de gaz utilisé.

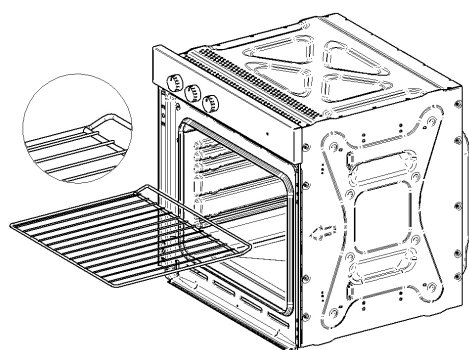


## Avant l'utilisation du four et des accessoires

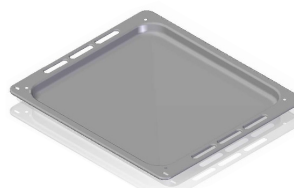
Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirer tous les accessoires et les laver avec du liquide vaisselle. Les sécher puis les remettre en place dans le four. Faire chauffer le four à la température maximale pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les odeurs désagréables causées par les huiles employées par le fabricant. Le four dispose de 5 niveaux sur des guides latéraux pour le positionnement des lèchefrites et de grilles à des hauteurs différentes ou de 4 niveaux sur des guides latéraux constitués d'une barre métallique ronde.



**GRILLE DE SUPPORT DES PLATS :** Elle sert de support pour les récipients contenant les aliments à cuire.  
Attention : la grille doit être insérée dans le sens indiqué sur l'image suivante.



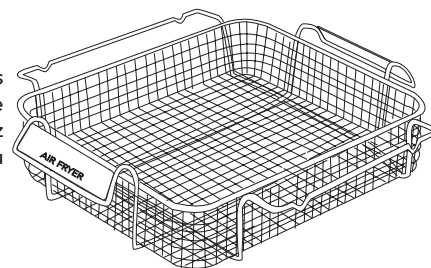
**PLAQUE DE CUISSON :** À utiliser pour la cuisson des aliments en recouvrant la lèchefrite de papier sulfurisé. Elle peut également s'utiliser comme récipient de collecte des matières grasses sortant des plats lors de l'utilisation de la grille pour la cuisson des aliments.



### AIRFRYER :

De série sur certains modèles, il s'agit d'un panier en acier inoxydable pour frire à l'air chaud. Le panier utilise le mouvement de l'air chaud dans la cavité du four pour répartir la chaleur de manière homogène autour des aliments. Il est recommandé d'utiliser l'Airfryer avec une fonction ventilée.

Le panier Air Fryer permet de cuire parfaitement tous les aliments surgelés tels que les frites ou les filets de poisson. Faites cuire selon les instructions normales figurant sur l'emballage. Au lieu de retourner les aliments pendant la cuisson, il suffit de secouer le panier à la moitié du cycle. Utilisez le niveau intermédiaire (3e niveau en partant du bas) et placez la lèchefrite sur le premier niveau (1er niveau en partant du bas) pour recueillir les résidus de cuisson.



N'utilisez pas d'huile et/ou de graisse supplémentaires lorsque vous utilisez cet accessoire.

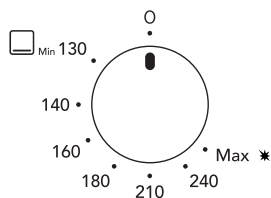


Certains modèles ne sont pas dotés de tous les accessoires. Il est possible de se procurer les accessoires originaux, dans le modèle fourni auprès des centres d'assistance après-vente.



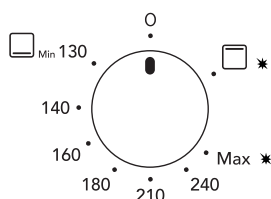
## DESCRIPTION DES COMMANDES

Agir sur les commandes situées sur le panneau du four pour régler les diverses fonctions avec le bouton rotatif.



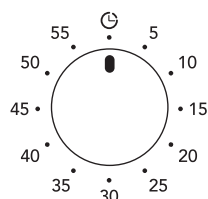
### BOUTON DE COMMANDE DU THERMOSTAT POUR FOUR À GAZ AVEC GRIL ÉLECTRIQUE :

Permet de sélectionner la température la plus appropriée pour les aliments à cuire. Tourner le bouton dans le sens antihoraire pour régler la température entre 130 °C et le MAX. et pour commander le brûleur du four. Tourner le bouton dans le sens horaire pour commander le brûleur du gril. Appuyer sur le bouton du thermostat pour allumer le brûleur.



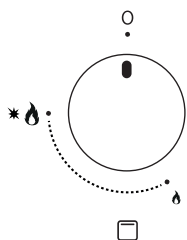
### BOUTON DE COMMANDE DU THERMOSTAT POUR FOUR À GAZ AVEC GRIL À GAZ :

Permet de sélectionner la température la plus appropriée pour les aliments à cuire. Tourner le bouton dans le sens antihoraire pour régler la température entre 130 °C et le MAX. et pour commander le brûleur du four. Tourner le bouton dans le sens horaire pour commander le brûleur du gril. Appuyer sur le bouton du thermostat pour allumer le brûleur. Le four s'éteint toujours en replaçant le repère du bouton de commande au niveau du repère du panneau.



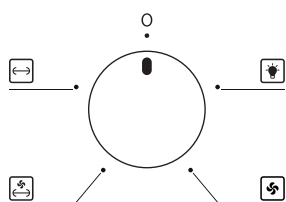
### MINUTERIE MÉCANIQUE :

Il est possible de régler la minuterie pour une durée maximale d'une heure. Tourner le bouton de réglage jusqu'à la position correspondant à 60 minutes, puis le régler à la durée voulue en le tournant dans le sens antihoraire. Une fois le temps prédéfini écoulé, un signal sonore se déclenche, puis il s'éteint automatiquement. La minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four quand le signal sonore cesse.



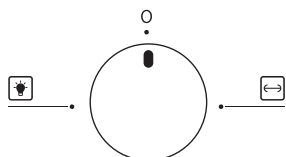
### BOUTON DU SÉLECTEUR DE GRIL À GAZ :

Il vous permet d'activer/désactiver le brûleur du gril et de régler la puissance de la flamme. En tournant le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vous pouvez choisir la puissance de flamme appropriée, en commençant de la plus haute à la plus basse. Appuyer sur le bouton du thermostat pour allumer le brûleur. Le gril à gaz s'éteint toujours en replaçant le repère du bouton de commande au niveau du repère du panneau.



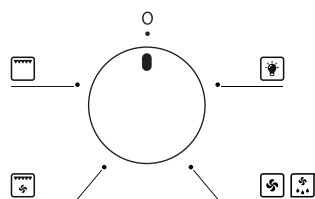
### INTERRUPTEUR MULTIFONCTION (V.1) :

Il vous permet de sélectionner une fonction à la fois entre les suivants : lumière du four, ventilateur, ventilateur + tournebroche, tournebroche. Le four s'éteint toujours en replaçant le repère du bouton de commande au niveau du repère du panneau.



### INTERRUPTEUR (V.2) :

Il vous permet de sélectionner une fonction à la fois entre les suivants : lumière du four, tournebroche. Le four s'éteint toujours en replaçant le repère du bouton de commande au niveau du repère du panneau.



### INTERRUPTEUR MULTIFONCTION (V.3) :

Il vous permet de sélectionner une fonction à la fois entre les suivants : lumière du four, gril, gril + ventilateur, ventilateur. Le four s'éteint toujours en replaçant le repère du bouton de commande au niveau du repère du panneau.



## Signal lumineux

### VEILLEUSE (ORANGE) POUR FOUR AVEC GRIL ÉLECTRIQUE



L'allumage de ce voyant indique que la grille est en cours de chauffage.

### VOYANT DE REFROIDISSEMENT EN COURS POUR FOUR AVEC GRIL À GAZ



Ce voyant est allumé pendant le refroidissement. Il est possible de prolonger le refroidissement autant que nécessaire après l'extinction du four.

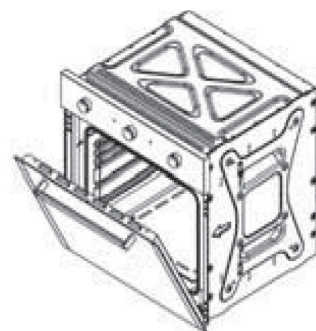
## ALLUMAGE DU FOUR À GAZ

Le four doit être allumé avec la PORTE OUVERTE, de la manière suivante :

- » Appuyer légèrement sur le bouton de commande du thermostat et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'au maximum.
- » Appuyer complètement sur le bouton pour déclencher l'allumage électrique et le garder enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le dispositif de sécurité s'active.
- » Régler ensuite le bouton sur la température voulue.

Le brûleur du four est doté d'une soupape de sécurité qui bloque le débit de gaz dans les cas suivants :

- Le bouton de commande du thermostat est tourné accidentellement avec l'afflux immédiat de gaz vers le brûleur du four.
- La flamme s'éteint accidentellement.
- Il n'y a pas de gaz arrivant du réseau.
- Pour éviter l'extinction du brûleur lors du réglage du four de la température maximale à la température minimale, le thermostat est doté d'une butée d'arrêt. Pour éteindre le brûleur à partir de la position minimale, il suffit d'appuyer légèrement sur le bouton et de le tourner jusqu'à ce que le repère situé sur le bouton coïncide avec le repère fixe à l'avant.



**ALLUMAGE :** le brûleur du four doit être allumé avec la porte du four ouverte. Si la porte n'est ouverte que partiellement, un dispositif de sécurité bloque automatiquement l'allumage des brûleurs.

## UTILISATION DU GRIL

### Utilisation du sélecteur avec le gril électrique avec tournebroche :

#### Position 0 : Off



Position 1 : **Éclairage du four**



Position 2 : **Tournebroche**

Allumer le four à gaz et régler le thermostat entre 100 °C et 250 °C. Ce type de cuisson doit s'effectuer avec la porte du four fermée.



Position 3 : **Gril + Tourne-broche**

Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour faire dorer rapidement les aliments. Le réglage du sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du gril + tournebroche.



Position 4 : **Gril**

Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour faire dorer rapidement les aliments. Le réglage du sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du gril.



# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## UTILISATION DU SÉLECTEUR :

### Comment utiliser le sélecteur avec le four gril électrique avec ventilateur, sans tournebroche :

#### Position 0 : Off



Position 1 : **Éclairage du four**



Position 2 : **Ventilateur :**

Allumer le four à gaz et régler le bouton de commande du thermostat dans une position comprise entre 150 °C et la température maximale afin de mettre le ventilateur en marche.



Position 3 : **Décongélation**

Il est possible de décongeler rapidement les aliments en sélectionnant uniquement la fonction de ventilation.



Position 4 : **Gril + Ventilateur**

Le réglage du sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du gril + ventilateur.



Position 5 : **Gril**

Le réglage du sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du gril. Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour faire dorer rapidement les aliments.

### Utilisation du sélecteur avec le four gril électrique sans tournebroche :

#### Position 0 : Off



Position 1 : **Eclairage du four**



Position 2 : **Gril**

Ce type de cuisson est particulièrement adapté pour faire dorer rapidement les aliments. Le réglage du sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du gril.



En cas de rotation accidentelle du bouton de commande du thermostat pendant le fonctionnement du gril électrique, un dispositif de sécurité bloque le fonctionnement du gril. Pour le rétablir, il suffit de tourner le bouton du four jusqu'à ce que le repère coïncide avec le repère fixe du panneau (arrêt du thermostat).

### L'utilisation du sélecteur avec le four gril à gaz :

#### Position 0 : Off



Position 1 : **Éclairage du four**



Position 2 : **Tournebroche**



Position 3 : **Ventilateur**



Position 4 : **Ventilateur + Tournebroche**

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Avant d'introduire les aliments dans le four, il est conseillé de le préchauffer pendant environ 5 minutes.

Placer les aliments à griller sur la grille appropriée ou sur la lèchefrite, en le plaçant sur les guides les plus hauts (voir le paragraphe 7.1) en fonction du volume des aliments à griller.

Placer la lèchefrite au niveau situé sous les aliments afin de récupérer le gras.

Selon le type d'aliment à cuire (viande, poisson, volaille, etc.), il est faut tourner les aliments de façon à exposer les deux côtés au rayonnement des éléments chauffants.

**LA DURÉE DE CUISSON AU GRIL NE DOIT PAS DÉPASSER 30 MINUTES.**



Remarque : le gril ne marche pas quand le brûleur du four est en cours d'utilisation.

## Utilisation du four à gaz avec gril à gaz (porte du four fermée)

Le brûleur du four doit toujours être allumé avec la porte du four entièrement ouverte et la cavité vide. Appuyer et tourner le bouton du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX. En maintenant le bouton vers le bas, approchez une allumette (ou une étincelle ou un générateur de flamme) du trou sur la base du four. Maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis le relâcher. Une fois la porte du four fermée, régler la température de cuisson à 180 °C et attendre 20 minutes, puis ouvrir la porte du four et introduire les aliments à l'intérieur au niveau désiré, ensuite allumer le gril à gaz.



**AVERTISSEMENT :** Il est conseillé d'utiliser la fonction de gril à porte fermée pendant 25 minutes maximum, pour éviter une surchauffe excessive des surfaces extérieures. Utiliser le four à gaz avec le gril à gaz en suivant les instructions ci-dessous :

1) Régler la température du four à gaz sur 180 °C et attendre 20 minutes le préchauffage (voir figure A)



Figure A

2) Régler la température du gaz du gril sur la position MAX. (voir figure B)

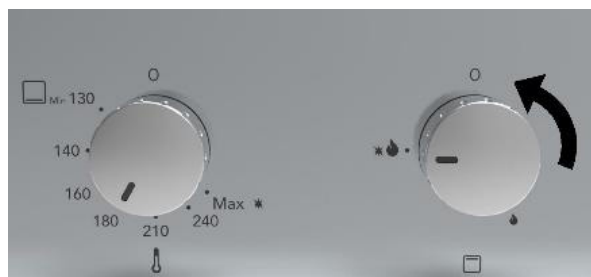


Figure B



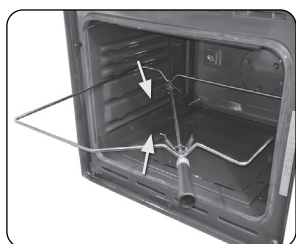
## Utilisation du tournebroche :

Dans le four vous pouvez utiliser le tournebroche combiné avec le fonctionnement du gril ou du four. Le tournebroche s'active avec le mode de cuisson « **Turnspit** ».

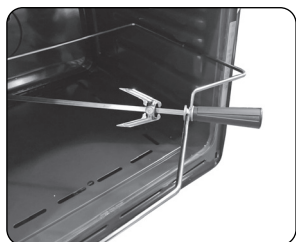
Mettez les aliments sur le tournebroche de façon à ce qu'il soit soutenu par deux fourchettes, équilibrez le poids au centre pour éviter une pression inutile sur le moteur du tournebroche quand il est tourné. Puis procédez comme suit :



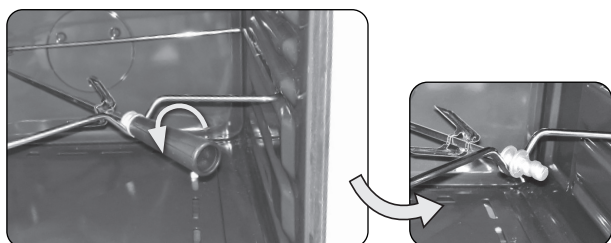
1) Placer le support dans le troisième guide à partir du bas.



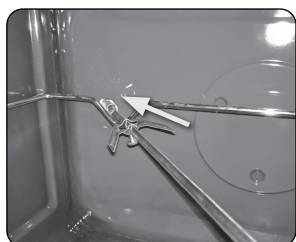
2) Positionner le dispositif de guidage sur le support de manière à assurer son entraînement.



3) Retirer la poignée en plastique en la dévissant.



4) Introduire le support avec les aliments sur la broche jusqu'à introduire la pointe de cette dernière dans le trou situé sur la paroi postérieure du four.



5) Une fois la cuisson terminée, visser la poignée en plastique sur la broche afin de pouvoir l'extraire.



Placer une lèchefrite contenant un peu d'eau sur le premier guide à partir du bas afin de limiter la formation de fumée.



## MAINTENANCE ET NETTOYAGE DU FOUR



Débrancher le four avant toute intervention exigeant d'accéder aux composants sous tension.

### Nettoyage de l'acier inoxydable

Pour conserver l'acier inoxydable en parfait état, le nettoyer correctement chaque fois que l'on l'utilise, et le faire refroidir auparavant.

### Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et préserver les surfaces en acier inoxydable, utiliser toujours uniquement des produits spécifiques non abrasifs.

**Mode d'emploi :** verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface interne du four, rincer minutieusement, puis sécher avec un chiffon doux.

### Taches d'aliments ou de résidus

Ne jamais utiliser d'éponges en métal ou de grattoirs tranchants car cela risquerait d'endommager les surfaces. Utiliser des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, et éventuellement des outils en plastique ou en bois. Rincer minutieusement, puis sécher avec un chiffon doux. Éviter de laisser des restes d'aliments sucrés sécher à l'intérieur du four (par exemple de la confiture, du chocolat, etc.). Au fil du temps, ils risquent d'abîmer l'émail qui revêt l'intérieur du four.



Pour conserver le four en parfait état, le nettoyer correctement chaque fois que l'on l'utilise, et le faire refroidir auparavant.  
Pour faciliter le nettoyage, extraire tous les accessoires.

### Nettoyage du four (sans panneaux auto-nettoyants)

Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des produits de nettoyage non abrasifs, rincer et sécher. Il est possible d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage (voir le paragraphe 4.8 « Démontage de la porte »).

### Porte vitrée

Pour le nettoyage, utiliser du papier absorbant et, en cas de saleté tenace, laver avec un chiffon humide et un produit de nettoyage courant. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte vitrée, car ils pourraient rayer la surface du verre et causer sa rupture. Il est conseillé de garder la vitre de la porte aussi propre que possible.



## MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Le four n'exige que de petites interventions de maintenance, dans le cas où, au fil du temps, il s'avère nécessaire de remplacer les composants sujets à l'usure, comme les joints, les ampoules, etc. Les instructions à suivre pour effectuer ces interventions sont fournies ci-dessous.



Débrancher le four avant toute intervention exigeant d'accéder aux composants sous tension.

## Remplacement de l'ampoule interne

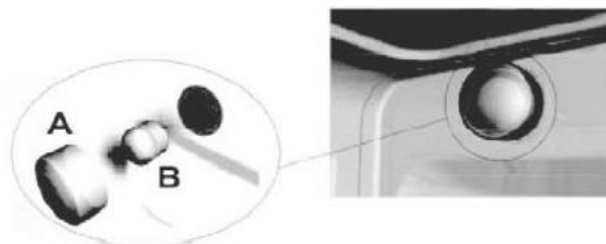
Retirer le couvercle de protection **A** en le dévissant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, remplacer l'ampoule **B** par une autre ampoule similaire (voir la figure sur le côté).

Remonter la protection et la visser dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée.

Utiliser uniquement des ampoules (T300 °C) de 15 W ou 25 W selon les modèles.

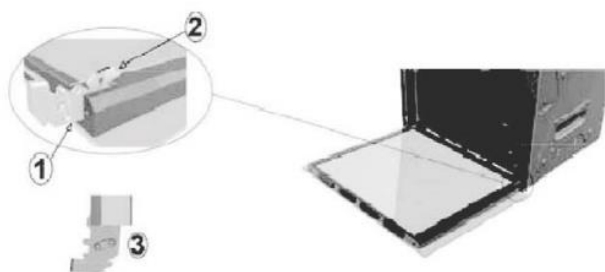
Ne jamais toucher l'ampoule avec les mains nues, toujours utiliser des gants de protection.

Utiliser uniquement des ampoules provenant de centres après-vente agréés.



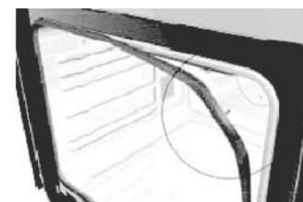
## Démontage de la porte

Soulever les leviers « **1** » jusqu'à arriver en butée contre les charnières « **2** » et tenir la porte des deux côtés avec les deux mains, près de ces charnières. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et l'extraire avec précaution. Pour le montage, placer les charnières « **2** » dans les rainures appropriées, puis laisser la porte en appui vers le bas, en s'assurant qu'elle reste bien bloquée dans les rainures « **3** », puis débloquer les leviers « **1** » (fig. sur le côté).



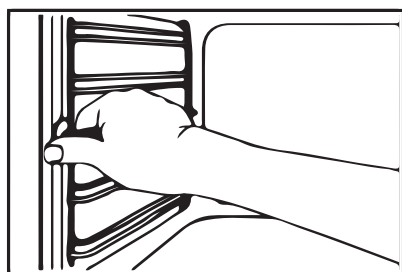
## Démontage des joints de la porte du four

Pour mieux nettoyer le four, il est possible d'enlever le joint de la porte. Avant d'enlever le joint, il faut démonter la porte du four comme indiqué au paragraphe 4.8 « Démontage de la porte ». Quand la porte est démontée, faire glisser les languettes situées au milieu et à chaque coin, comme sur la figure. Une fois le nettoyage terminé, remonter le joint en maintenant le côté le plus long à l'horizontale et placer les languettes dans leurs trous respectifs en commençant par celles du haut.

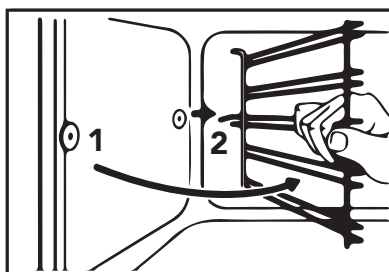


## Démontage des supports de grilles ou lèche-frites

1. Extrayez d'abord le guide d'extraction de la paroi latérale en le tirant vers l'avant.
2. Extrayez le guide d'extraction arrière de la paroi latérale et enlevez-le.



1



2

Pour réinstaller les supports, suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse.





# INSTRUCTIONS FOR THE USER

## GUIDE DE CUISSON TYPES DE CUISSON SPECIALISTA\*

| Type de cuisson       | Aliment                 | Position des grilles ou lèchefrites | Température °C           | Durée de cuisson (min) | Accessoire                              |   |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------|---|---|
| <br><b>GRATIN (1)</b> | Coquilles Saint-Jacques | <br>Niveau 2 ou 3                   | 180 - 190                | 10 - 15                | Air Fryer<br>code 084F21 <sup>(3)</sup> |   |
|                       | Moules                  |                                     | 200 - 220                | 10 - 15                |   |   |
|                       | Langouste               |                                     | 220 - 250                | 10 - 15                |   |   |
|                       | Choux-fleurs            |                                     | 200 - 220                | 8 - 10                 |   |   |
|                       | Brocolis                |                                     | 180 - 200                | 15 - 20                |   |   |
|                       | Artichauts              |                                     | 170 - 180                | 15 - 20                |   |   |
| <br><b>LEVAGE (2)</b> | Levure de bière fraîche | <br>Niveau 1                        | 0° - (lumière seulement) | 22 - 25 g              | 2 (1,5-3) heures                        | - |
|                       |                         |                                     |                          | 18 - 20 g              | 4 (2,5-5) heures                        |   |
|                       |                         |                                     |                          | 14 - 16 g              | 6 (4-8) heures                          |   |
|                       |                         |                                     |                          | 10 - 12 g              | 8 (5-10) heures                         |   |
|                       |                         |                                     |                          | 6 - 8 g                | 10 (6-12) heures                        |   |
|                       |                         |                                     |                          | 1 - 4 g                | 12 (8-15) heures                        |   |
|                       | Levain solide           | <br>Niveau 1                        | 0° - (lumière seulement) | 250 - 300 g            | 5 (4-7) heures                          | - |
|                       |                         |                                     |                          | 200 - 220 g            | 8 (7-10) heures                         |   |
|                       |                         |                                     |                          | 150 - 180 g            | 11 (10-13) heures                       |   |
|                       |                         |                                     |                          | 100 - 120 g            | 14 (13-16) heures                       |   |
|                       |                         |                                     |                          | 50 - 80 g              | 17 (16-19) heures                       |   |
|                       |                         |                                     |                          | 10 - 30 g              | 20 (19-24) heures                       |   |

- (1) Le gratin est une technique de fin de cuisson, réalisée à haute température, qui vise à former une croûte dorée et croustillante à la surface des plats. Il n'est donc pas recommandé de l'utiliser pendant toute la durée de la cuisson pour éviter que l'intérieur du plat brûle ou se dessèche. La meilleure solution est de cuire les aliments et de procéder sans la préparation du gratin, qui ne doit être ajoutée que lors de la dernière étape.
- (2) Tableau des temps de levage pour 1 kg de farine 00/0 mélangée à de la levure de bière ou du levain. L'intérieur de la cavité du four est idéal pour le levage car il est à température contrôlée et sans courants. La température idéale pour un bon processus de levage est de 28-30 °C, c'est pourquoi la seule lumière intérieure suffit.
- (3) N'utilisez pas d'huile et/ou de graisse supplémentaires lorsque vous utilisez cet accessoire. Niveau recommandé pour l'utilisation de l'Air Fryer : 3e.

**Remarques générales :** les données indiquées doivent être considérées comme lignes directrices. Elles peuvent et doivent donc être modifiées selon vos goûts et vos habitudes. La durée indiquée sur le tableau n'inclut pas le préchauffage du four, qui est toujours recommandé. La durée et les températures indiquées se réfèrent à une quantité moyenne d'aliment :

1/1,5 kg pour les viandes, la pâte pour les petits gâteaux, la pizza, le pain 0,5/0,8 kg. Les cuissons multiples sur plusieurs niveaux doivent être effectuées en plaçant les récipients au centre de la lèchefrite ou de la grille.

\* Disponible uniquement pour certains marchés.

## Remarques




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# INTRODUCCIÓN

---

Estimado/a Cliente:

Gracias por haber adquirido nuestro producto.

## IMPORTANTE:

Conserve estas instrucciones con el producto. Si el producto se vende o se cede a otras personas, asegúrese de que va acompañado de sus propias instrucciones.

Lea atentamente estas recomendaciones antes de instalar y utilizar el producto, ya que han sido redactadas para su seguridad y la de los que le rodean.

Este manual contiene instrucciones sobre cómo mantener las cualidades estéticas y funcionales del horno.

## Este aparato cumple con las directivas aplicables:

- **2014/35/CE Baja Tensión (Directiva)**
- **2014/30/CE Compatibilidad electromagnética (Directiva)**
- **2016/426/CE Aparatos de gas (Reglamento)**
- **1935/2004/CE Materiales que pueden entrar en contacto con los alimentos (Reglamento)**
- **2002/95/CE Restricción del uso de sustancias peligrosas en los dispositivos eléctricos y electrónicos (Directiva)**
- **2010/30/CE Etiquetado energético de los hornos (Directiva)**
- **65/2014 Etiquetado energético de los hornos (Reglamento)**

**Nota:** La categoría del horno es: I12H3+, Gas: G30/31 28/37 mbar-, G20 20 mbar.

Para los datos técnicos, véase la tabla de datos técnicos.

Con el objetivo constante de mejorar nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar sus características técnicas, funcionales o estéticas en función de los avances técnicos.



## IMPORTANTE:

Antes de encender el horno, lea atentamente este manual de instalación para familiarizarse con su funcionamiento.

# ÍNDICE

---

48 Advertencias generales

49 Instalación

50 Ambiente de instalación

51 Conexión del gas

52 Cambio de inyectores

52 Ajuste mínimo del termostato

53 Preuso del horno y accesorios

54 Descripción de los mandos

55 Encendido del horno a gas

58 Uso de la parrilla, del selector y del asador

59 Limpieza y mantenimiento

## INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:

TÉCNICO CUALIFICADO que debe realizar la instalación, puesta en servicio y las pruebas del equipo.

















## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO:

Indica las recomendaciones de uso, la descripción de los mandos y la correcta limpieza y mantenimiento del horno.



# INTRODUCCIÓN

## ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO DEL HORNO

-  Atención: el aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los termoelementos. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén constantemente supervisados.
-  Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, solo si han recibido la supervisión e instrucción adecuadas sobre el uso seguro del aparato y los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
-  Atención: las partes accesibles pueden calentarse durante el uso: los niños pequeños deben mantenerse a distancia.
-  No utilice nunca vapor o aparatos de alta presión para limpiar el horno, ya que esto podría causar problemas de seguridad eléctrica.
-  Las rejillas y las bandejas deben colocarse en el interior del horno utilizando las guías correctas (el horno dispone de 5 guías para colocar las bandejas y las rejillas a diferentes alturas, como se describe detalladamente en los capítulos 4 y 7).
-  Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión.
-  Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.
-  No utilice esponjas abrasivas o rascadores afilados para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y romper el cristal.
-  Este aparato está diseñado para uso doméstico y privado. Está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos. No se acepta ninguna responsabilidad por usos distintos a los indicados. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.
-  Este aparato está destinado a un uso no profesional. No utilice el aparato para fines comerciales o industriales o para cualquier otro fin para el que no haya sido diseñado.
-  No modifique ni intente modificar las características técnicas de este aparato, ya que podría suponer un peligro para usted y para quienes le rodean.
-  Antes de utilizar el horno por primera vez, caliéntelo vacío durante unos 15 minutos. Asegúrese de que la habitación está ventilada, puede oler algo o notar un poco de humo. ESTO ES NORMAL.
-  Al introducir o retirar las bandejas o rejillas del horno, no acerque las manos a los elementos calientes superiores, utilice guantes de cocina térmicos. Utilice solo platos o bandejas resistentes a las altas temperaturas para cocinar los alimentos. No coloque nunca papel de aluminio directamente sobre el suelo del horno, el calor acumulado podría provocar el deterioro del esmalte. La puerta del horno no debe utilizarse para apoyar objetos pesados encima y asegúrese de que los niños no se sientan sobre ella. Para la limpieza interna, asegúrese primero de que el horno no esté caliente y, sobre todo, de que esté apagado.
-  Los vapores de alcohol en el espacio de cocción caliente podrían incendiarse. No cocine alimentos con grandes cantidades de bebidas de alto nivel alcohólico. Utilice solo pequeñas cantidades de bebidas de alto nivel alcohólico. Abra con cuidado la puerta del aparato.

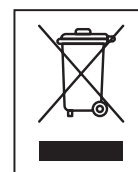
## RESPECTO DEL MEDIOAMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables, por lo tanto, participe en el reciclaje y contribuya a la protección del medioambiente, deseche los distintos materiales en los contenedores apropiados proporcionados por su municipio.

Este aparato contiene materiales reciclables que están marcados con este logotipo que indica que los aparatos usados no deben eliminarse con la basura doméstica. Por lo tanto, cumplen con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre la dispersión de equipos eléctricos/electrónicos.

Pregunte a su municipio o a su distribuidor por los puntos de recogida más cercanos.

Gracias por su colaboración en la protección del medioambiente.







## INSTALACIÓN

Este aparato cumple con la directiva CEE 82/499 sobre la limitación de las interferencias de radio producidas por los aparatos eléctricos. El horno también cumple el Decreto Legislativo n.º 108 del 25/01/92 (Directiva 93/68/CE). Este aparato solo puede instalarse y funcionar en locales permanentemente ventilados.

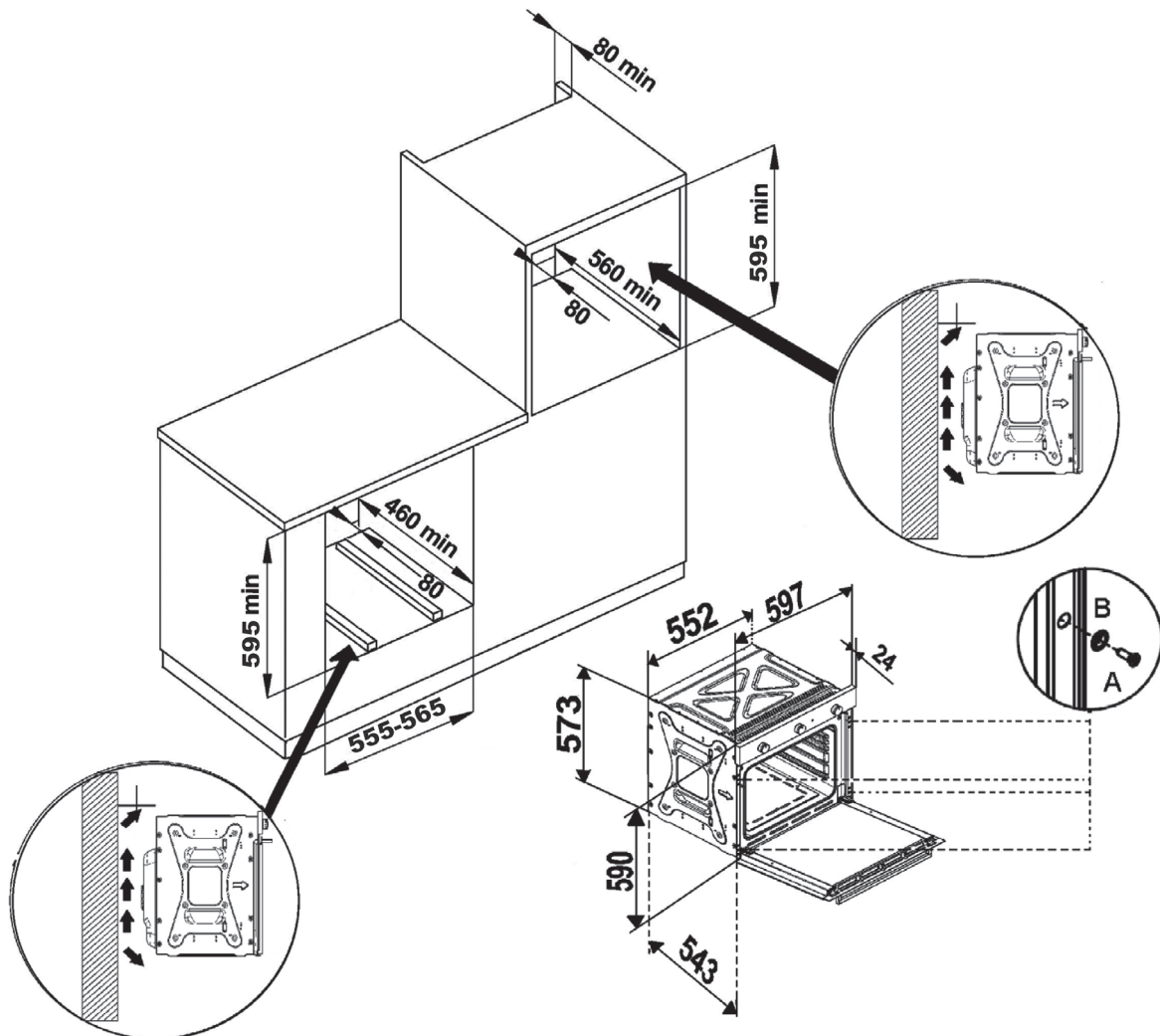
La instalación debe ser realizada de acuerdo con este manual por personal técnico cualificado. El mantenimiento y la inspección deben realizarse con el aparato desconectado eléctricamente y la llave de gas cerrada. La instalación debe cumplir con las normas vigentes.

La instalación es responsabilidad del comprador. La garantía no cubre las reclamaciones contra el fabricante derivadas de una instalación incorrecta. El técnico cualificado debe emitir una declaración de conformidad tras realizar los trabajos. Será responsable de los daños a las personas o a los bienes causados por las conexiones que no se ajusten a las Normas.

## Colocación del horno

El horno está diseñado para su instalación empotrado en los muebles. Las dimensiones deben ajustarse a las indicadas en la figura 1.

FIGURA 1



# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR




Apriete los 4 tornillos introduciéndolos primero en la boca y luego en el marco (fig.1 Ref A/B).

La parte superior/trasera del armario debe tener una abertura de al menos 80-90 mm de profundidad, como se muestra en la figura 1. Para las instalaciones debajo de la encimera "top", asegúrese de que la parte trasera/inferior del mueble tenga una abertura similar a la que se muestra en la figura 1.



No utilice la puerta como palanca para introducir el horno en el mueble.  
No ejerza una presión excesiva sobre la puerta.

## LOCAL DE INSTALACIÓN

 El aparato debe instalarse y utilizarse en locales adecuados y respetando la legislación vigente. El instalador debe consultar y seguir la normativa vigente en materia de ventilación y evacuación de los productos de la combustión. Tenga en cuenta que la superficie necesaria para la combustión es de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada (gas).

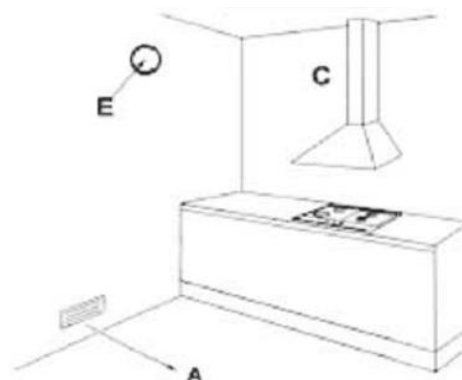
El local donde se instala el equipo de gas debe tener una afluencia de aire natural, necesario para la combustión de los gases. La afluencia de aire debe proceder directamente de una o varias aberturas realizadas en una sección libre de al menos 100 cm<sup>2</sup>(A). Esta abertura debe realizarse de forma que no se obstruya ni desde el interior ni desde el exterior y debe estar situada cerca del suelo, preferiblemente en el lado opuesto a la evacuación de los productos de la combustión. Cuando no sea posible realizar las aberturas necesarias, el aire podrá proceder de una habitación adyacente, ventilada como es debido, siempre que esta habitación no sea un dormitorio, un ambiente peligroso o esté en depresión.

## Descarga de los productos de la combustión

Los aparatos de cocción a gas deben descargar los productos de la combustión a través de campanas conectadas directamente a los conductos de salida de humos o directamente al exterior, véase la figura. Si no es posible instalar la campana, es necesario utilizar un electroventilador fijado a una pared externa o a una ventana de la habitación. Este electroventilador debe tener una capacidad que garantice un recambio de aire en la cocina de al menos 3 a 5 veces su volumen.

Componentes ilustrados en la figura:


- A:** Abertura para la entrada de aire
- C:** Campana para la evacuación de los productos de la combustión
- E:** Electroventilador para la evacuación de los productos de la combustión



# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR



## CONEXIÓN DEL GAS

 Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y los ajustes del horno son compatibles.  
Para ello, compruebe los datos que figuran en la etiqueta de producto que lleva el horno y en este manual.

La conexión de gas debe realizarse de acuerdo con las normas UNI-CIG 7129 y 7131. El horno debe conectarse a la instalación de gas mediante tubos metálicos rígidos o tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua con una extensión máxima de 2 m.

Cuando utilice tubos metálicos flexibles, asegúrese de que no entren en contacto con partes móviles o aplastadas.

**Realice** la conexión de forma que no se produzca ninguna tensión en el aparato.

El racor de entrada de gas tiene el roscado "G1/2".

Para las conexiones ISO R7, no se requiere ninguna junta.

Para las conexiones ISO R228, se debe insertar la arandela de cabeza suministrada.

Después de las operaciones de conexión, compruebe la estanqueidad de las conexiones con una solución jabonosa.

## Conexión eléctrica



Asegúrese de que la tensión corresponde a la indicada en la etiqueta de características del marco de la puerta del horno. Los cables para la conexión a la red eléctrica deben estar protegidos del contacto directo con la carcasa metálica del horno. LA ETIQUETA NO DEBE QUITARSE NUNCA.



Atención: la conexión a tierra es obligatoria por ley.



Para la conexión directa a la red, se debe prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con un distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación. Debe evitarse el uso de reducciones o adaptadores, ya que pueden causar sobrecalentamiento o quemaduras.

Después de la instalación, realice una breve prueba del horno según las instrucciones siguientes.

En caso de avería, desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.

NO INTENTE REPARAR EL APARATO.

El horno está equipado con un cable sin enchufe. El enchufe que hay que utilizar debe ser de tipo normalizado teniendo en cuenta que:

- Amarillo-verde: tierra
- Azul: neutro
- Marrón: fase



**¡ATENCIÓN!**

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños a personas o bienes causados por el incumplimiento de lo anterior o resultantes de la manipulación de incluso una sola parte del aparato y del uso de piezas de repuesto que no sean originales.

## Datos técnicos

| TIPO DE QUEMADOR | TIPO DE GAS |        | PRESIÓN (mbar) | POTENCIA CALORÍFICA NOMINAL (kW) | CONSUMO DE GAS | MARCADO DEL INYECTOR (1/100) mm |
|------------------|-------------|--------|----------------|----------------------------------|----------------|---------------------------------|
| HORNO            | GAS LÍQUIDO | G30/31 | 28..30/37      | 3.1                              | 189 g/h        | 79                              |
| PARRILLA         | GAS LÍQUIDO | G30/31 | 28..30/37      | 2.4                              | 124 g/h        | 60                              |
| HORNO            | GAS NATURAL | G20    | 20             | 3.1                              | 296 l/h        | 125                             |
| PARRILLA         | GAS NATURAL | G20    | 20             | 2.4                              | 229 l/h        | 108                             |



## CAMBIO DE LOS INYECTORES

### Quemador del horno

Antes de cambiar los inyectores, compruebe que el horno no está conectado a la red eléctrica. Las operaciones son las siguientes:

- Abra completamente la puerta del horno.
- Extraiga la plataforma del horno desatornillando los 3 tornillos que la sujetan (Fig. A).
- Quite el quemador liberándolo de los tornillos de fijación. Con una llave adecuada, puede desenroscar los inyectores y sustituirlos por los adecuados para el tipo de gas indicado en la tabla de datos técnicos.
- A continuación, vuelva a colocar la plataforma del horno, prestando atención a los cables de las bujías y a los tubos de los termopares, y fjela con los tornillos.

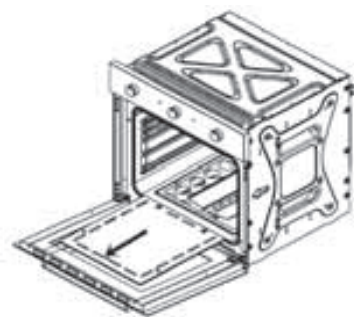


FIG. A



### Quemador de la parrilla (si está previsto)

En cuanto al quemador de la parrilla, las operaciones son las siguientes:

- Abra completamente la puerta del horno.
- Quite el quemador liberándolo de los tornillos de fijación. Con una llave adecuada, puede desenroscar los inyectores y sustituirlos por los adecuados para el tipo de gas que figura en la tabla de datos técnicos.
- Una vez terminada la operación, vuelva a colocar el quemador de la parrilla y fjelo con los tornillos.



## AJUSTE MÍNIMO DEL TERMOSTATO

Esta operación se realiza cuando el horno está empotrado en el mueble y después de que personal cualificado haya realizado las conexiones eléctricas y de gas. Esta operación es necesaria cuando se pasa de un tipo de gas a otro (de gas natural G20 a gas líquido G30) para garantizar una temperatura mínima cercana a los 150 °C.

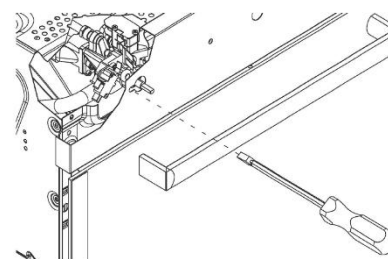


FIGURA 3

Las operaciones que hay que realizar son las siguientes (Fig.3):

- » Abra la puerta del horno (el quemador del interior del horno solo se enciende cuando la puerta está abierta).
- » Quite la plataforma (vea las instrucciones en la sección 6, Fig. A).
- » Encienda el horno a la máxima temperatura durante 20 minutos.
- » Cierre la puerta después del encendido.
- » Gire la perilla del termostato hasta la temperatura de 150 °C.
- » Quite la perilla.
- » Introduzca un destornillador en el orificio paralelo al vástago del termostato y ajuste el by-pass hasta que la llama se reduzca y se estabilice. **Esta operación debe realizarse con la puerta del horno cerrada.**
- » Utilice un destornillador de ranura en el tornillo by-pass. Basta con desenroscar el by-pass hasta alcanzar el mínimo, pasando de gas líquido a gas metano.
- » Para el funcionamiento con gas G30/31 (GLP), el tornillo de ajuste del by-pass debe estar apretado hasta el fondo.



Después de ajustar el quemador, compruebe que la llama se mantiene al mínimo realizando estas operaciones:

- » Gire la perilla de la posición mínima a la máxima, 3 veces.
- » Abra y cierre la puerta del horno de forma continuada 4 o 5 veces, ni muy rápido ni muy lento,
- » Si la llama se apaga, reajuste la configuración del by-pass (aumentando ligeramente el mínimo).

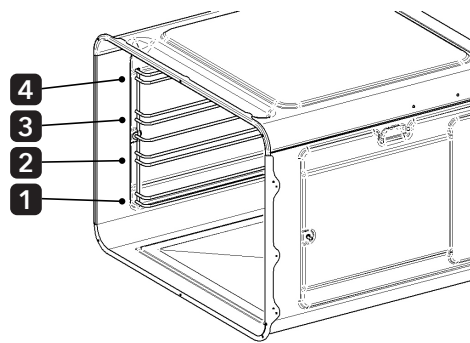
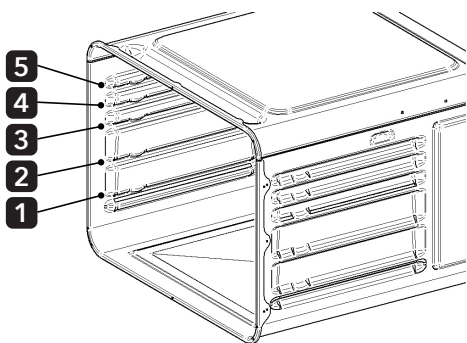
Una vez finalizadas las operaciones (sustitución de inyectores, ajuste del aire y ajuste del mínimo), apague el horno y actualice la etiqueta de datos en el marco de la puerta del horno, indicando el nuevo tipo de gas en uso.

# INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

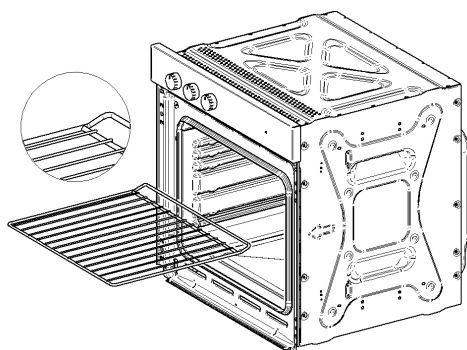


## USO PREVIO DEL HORNO Y ACCESORIOS

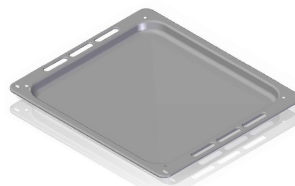
Antes de utilizar el horno por primera vez, retire todos los accesorios y lávelos con líquido lavavajillas. Séquelos y vuelva a colocarlos en el horno. Caliente el horno a la máxima temperatura durante unos 20 minutos para eliminar cualquier olor desagradable causado por los aceites utilizados por el fabricante. El horno dispone de 5 niveles en las guías laterales para posicionar las bandejas y rejillas a diferentes alturas o 4 niveles en las guías laterales de varillas metálicas.



**REJILLA:** Se utiliza como soporte de los recipientes con alimentos para cocinar. Atención: la rejilla debe insertarse en la dirección indicada en la imagen siguiente.



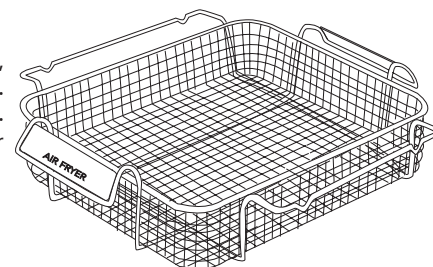
**BANDEJA DE COCCIÓN:** Utilice para cocinar alimentos cubriendo la bandeja de horno con papel de hornear. También se puede utilizar como recipiente para recoger la grasa que se escapa de los platos cuando se utiliza la parrilla para cocinar los alimentos.



### AIRFRYER:

En algunos modelos es una cesta estándar de acero inoxidable para freír con aire. La cesta utiliza el movimiento del aire caliente en la cavidad del horno para distribuir el calor uniformemente alrededor de los alimentos. Se recomienda utilizar la Airfryer con una función ventilada.

La cesta de la freidora de aire Air Fryer cocina perfectamente cualquier alimento congelado, como patatas fritas o filetes de pescado. Cocine según las instrucciones normales del paquete. En lugar de girar los alimentos durante la cocción, basta con agitar la cesta a mitad del ciclo. Utilice el estante del medio (3.º nivel desde abajo) y coloque la bandeja de cocción en el primer estante (1.º nivel desde abajo) para recoger los residuos de la cocción.



No utilice aceite y/o grasa adicional cuando utilice este accesorio.

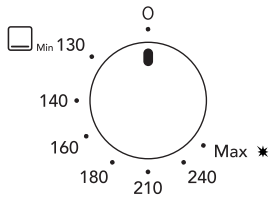


En algunos modelos no están presentes todos los accesorios. Los accesorios originales, en los modelos previstos, pueden solicitarse a través de los centros de servicio posventa autorizados.



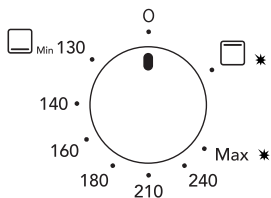
## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Utilice los dispositivos de mando del tablero del horno para seleccionar las distintas funciones mediante la perilla.



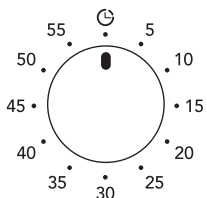
### PERILLA DEL TERMOSTATO PARA HORNO DE GAS CON PARRILLA ELÉCTRICA:

Permite elegir la temperatura más adecuada para los alimentos que se van a cocinar. Girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj se puede seleccionar la temperatura de 130 °C a MAX y accionar el quemador del horno. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para accionar el quemador de la parrilla. Mantenga pulsada la perilla del termostato para encender el quemador.



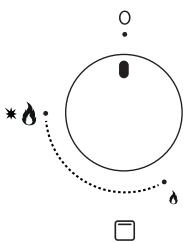
### PERILLA DEL TERMOSTATO PARA HORNO DE GAS CON PARRILLA DE GAS:

Permite elegir la temperatura más adecuada para los alimentos que se van a cocinar. Girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj se puede seleccionar la temperatura de 130 °C a MAX y accionar el quemador del horno. Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para accionar el quemador de la parrilla. Si se mantiene pulsada la perilla del termostato, se enciende el quemador. El horno se apaga siempre llevando el índice de la perilla en el punto índice del panel de mandos.



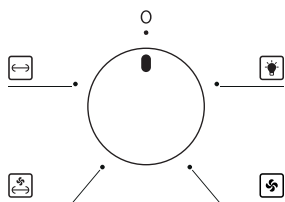
### CUENTAMINUTOS MECÁNICO:

El cuentaminutos puede ajustarse para un periodo máximo de una hora. La perilla de ajuste debe girarse en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de 60 minutos, y luego ajustarse a la hora deseada, girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, suena una señal acústica y se detiene automáticamente. El cuentaminutos no interrumpe el funcionamiento del horno cuando emite un pitido.



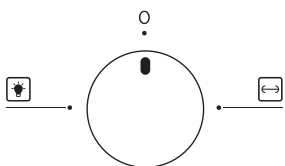
### PERILLA DE LA PARRILLA DE GAS:

Permite activar/desactivar el quemador de la parrilla y ajustar la potencia de la llama. Girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj es posible elegir la potencia de llama más adecuada, empezando por la más alta hasta la más baja. Si se mantiene pulsada la perilla del termostato, se enciende el quemador. El horno se apaga siempre llevando el índice de la perilla en el punto índice del panel de mandos.



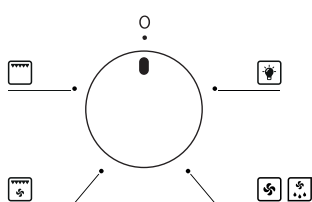
### SELECTOR MULTIFUNCIONAL (V.1):

Permite seleccionar una función a la vez entre las siguientes: luz del horno, ventilador, ventilador + asador, asador. El horno se apaga siempre llevando el índice de la perilla en el punto índice del panel de mandos.



### SELECTOR (V.2):

Permite seleccionar una función a la vez entre las siguientes: luz del horno y asador. El horno se apaga siempre girando el índice de la perilla en el índice del panel de mandos.



### SELECTOR MULTIFUNCIONAL (V.3):

Permite seleccionar una función a la vez entre las siguientes: luz del horno, parrilla eléctrica, parrilla eléctrica + ventilador y ventilador. El horno se apaga siempre llevando el índice de la perilla en el punto índice del panel de mandos.



## Indicador luminoso

### INDICADOR (NARANJA) PARA HORNOS CON PARRILLA ELÉCTRICA



Cuando el indicador se enciende, la parrilla se está calentando.

### INDICADOR DE ENFRIAMIENTO EN CURSO PARA HORNOS CON PARRILLA DE GAS



Cuando el indicador se enciende, la función de enfriamiento está activada.

Puede que al final, la luz quede todavía encendida durante un tiempo hasta que se haya enfriado totalmente.

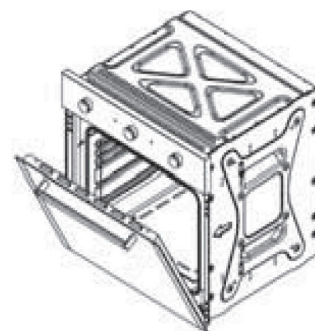
## ENCENDIDO DEL HORNO DE GAS

El horno se enciende con la **PUERTA ABIERTA** de la siguiente manera:

- » Presione ligeramente la perilla del termostato y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima.
- » Presione la perilla hasta el fondo para activar el encendido eléctrico y luego manténgala presionada durante unos segundos para que se active el dispositivo de seguridad.
- » A continuación, ajuste la perilla a la temperatura deseada.

El quemador del horno está equipado con una válvula de seguridad que bloquea el suministro de gas en los siguientes casos:

- Si se gira accidentalmente la perilla del termostato, se suministra inmediatamente gas al quemador del horno.
- En caso de apagado accidental de la llama del quemador.
- En caso de fallo del suministro de gas.
- Para evitar que el quemador se apague cuando el horno pase de la temperatura máxima a la mínima, el termostato ha sido dotado de un sistema de parada. Para apagar el quemador desde la posición mínima, basta con presionar ligeramente la perilla y girarla hasta que el índice de la misma se lleve al índice fijo en el panel frontal.



**ENCENDIDO:** El quemador del horno se enciende con la puerta del horno abierta. Si la puerta está solo parcialmente abierta, un dispositivo de seguridad bloquea el encendido automático de los quemadores.

## USO DE LA PARRILLA

### Uso del selector con parrilla eléctrica y asador:

#### Posición 0: Apagado



Posición 1: **Luz del horno**



Posición 2: **Asador**

Encienda el horno de gas y seleccione la perilla del termostato entre 100 °C y 250 °C. Este tipo de cocción se realiza con la puerta del horno cerrada.



Posición 3: **Parrilla + Asador**

Este tipo de cocción es especialmente adecuado para dorar rápidamente los alimentos. El selector en esta posición permite el uso automático del asador + parrilla.



Posición 4: **Parrilla**

El selector en esta posición permite el uso automático de la parrilla. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para dorar rápidamente los alimentos.



## USO DEL SELECTOR DEL HORNO:

### Horno ventilado con parrilla eléctrica, sin asador:

#### Posición 0: Apagado



Posición 1: **Luz del horno**



Posición 2: **Ventilador:**

Encienda el horno de gas y seleccione la perilla del termostato entre 150 °C y la temperatura máxima (MAX), para que los alimentos se cocinen con la ayuda del ventilador.



Posición 3: **Descongelación**

Con solo girar el selector a la función de ventilador, podrá descongelar los alimentos de forma rápida y óptima.



Posición 4: **Parrilla + Ventilador**

El selector en esta posición permite el uso automático de la parrilla + ventilador.



Posición 5: **Parrilla**

El selector en esta posición permite el uso automático de la parrilla. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para dorar rápidamente los alimentos.

### Horno con parrilla eléctrica, sin asador:

#### Posición 0: Apagado



Posición 1: **Luz del horno**



Posición 2: **Parrilla**

El selector en esta posición permite el uso automático de la parrilla. Este tipo de cocción es especialmente adecuado para dorar rápidamente los alimentos.



Si, durante el funcionamiento de la parrilla eléctrica, se gira por error la perilla del termostato del horno, un dispositivo de seguridad bloqueará la función de la parrilla.

Para restablecerlo, basta con girar la perilla del horno hasta que el índice de la parrilla coincida con el índice fijo en el panel de mandos (cierre del termostato).

### Horno con parrilla de gas

#### Posición 0: Apagado



Posición 1: **Luz del horno**



Posición 2: **Asador**



Posición 3: **Ventilador**



Posición 4: **Ventilador + Asador**



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO



Es aconsejable precalentar el horno durante al menos 5 minutos antes de introducir los alimentos.

Coloque los alimentos para asar en la parrilla o en la bandeja de horno en la guía más alta (véase el apartado 7.1), según el volumen de alimento que se debe asar.

Coloque la bandeja de goteo en el nivel debajo del alimento para recoger la grasa.

Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a cocinar (carne, pescado, aves, etc.) es necesario girar los alimentos para que queden expuestos a los rayos de las resistencias por ambos lados.

**LA COCCIÓN CON PARRILLA NO DEBE SUPERAR LOS 30 MINUTOS.**



Atención: la parrilla no funciona cuando se utiliza el horno con función de gas.

## Horno de gas con parrilla de gas (puerta del horno cerrada)

El quemador del horno debe encenderse siempre con la puerta del horno completamente abierta y la cavidad vacía. Pulse y gire la perilla del horno en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición MAX. Mientras mantiene presionada la perilla, coloque una cerilla encendida (o una chispa, o un mechero) cerca del agujero de la base del horno. Mantenga pulsada la perilla durante unos 10 segundos y suéltela. Cierre la puerta del horno, ajuste la temperatura de cocción a 180 °C y espere 20 minutos; a continuación, abra la puerta del horno, coloque los alimentos dentro del horno en el nivel deseado y encienda la parrilla de gas.



ATENCIÓN: Se recomienda utilizar la función de la parrilla con la puerta cerrada durante un máximo de 25 minutos, para evitar un sobrecalentamiento excesivo de las superficies externas. Utilice el horno de gas con la parrilla de gas al mismo tiempo, siguiendo las instrucciones siguientes:

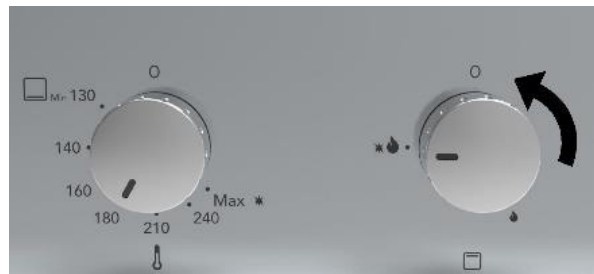
1) Ajuste la temperatura del horno de gas a 180 °C y espere 20 minutos para el precalentamiento (véase la figura A)

Figura A



2) Ajuste la temperatura de la parrilla de gas a la máxima potencia: posición (ver foto B)

Figura B



# INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

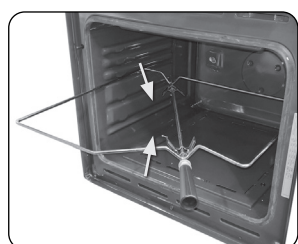


## USO DEL ASADOR:

En los hornos, el asador puede utilizarse en combinación con el funcionamiento de la parrilla o del horno. El asador se activa con la función "Asador". Introduzca el alimento que se va a cocinar en la barra del asador, teniendo cuidado de apretarlo entre las dos horquillas y equilibrando el peso en el centro para evitar que el motor del asador sufra un esfuerzo innecesario durante la rotación; a continuación, proceda como se indica:



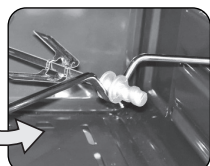
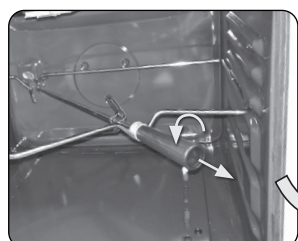
1) Deslice el bastidor en la tercera guía, empezando desde la parte inferior.



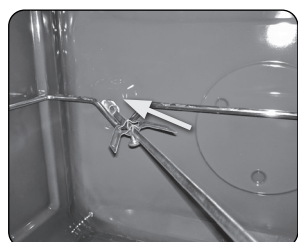
2) Coloque la polea en el bastidor de forma que quede guiada.



3) Retire la empuñadura de plástico desenroscándola.



4) Introduzca el bastidor con la comida introducida en la barra, hasta que la punta de esta entre en el agujero de la pared trasera del horno.



5) Una vez terminada la cocción, enrosque el manguito de plástico en la barra para poder extraerla.



Coloque una bandeja con un poco de agua en el estante de abajo para limitar las salpicaduras de grasa y el humo durante la cocción.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión.

### Limpieza del acero inoxidable

Es aconsejable limpiar el acero inoxidable con regularidad después de cada uso y cuando se haya enfriado.

### Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice siempre productos específicos que no contengan abrasivos.

**Modo de empleo:** vierta el producto en un paño húmedo y páselo por la superficie interna del horno, enjuague bien y seque con un paño suave.

### Manchas o residuos de alimentos

No utilice nunca esponjas metálicas ni rascadores afilados, ya que podrían dañar las superficies.

Utilice productos normales y no abrasivos para el acero, eventualmente utilizando herramientas de plástico o de madera.

Enjuague bien y seque con un paño suave.

Evite que se sequen los restos de alimentos que contienen azúcares (por ejemplo, mermelada, chocolate, etc.) dentro del horno.

Al secarse, con el tiempo pueden dañar el esmalte que recubre el interior del horno.



Para mantener el horno en buen estado, hay que limpiarlo regularmente después de enfriarlo. Extraiga todas las partes desmontables para facilitar la limpieza.

### Limpieza del horno (sin paneles autolimpiadores)

Limpie la rejilla del horno y las guías laterales con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuague y seque (figura 20).

Para facilitar la limpieza, se puede quitar la puerta (véase el punto 8.2, desmontaje de la puerta).

### Cristal de la puerta

Para la limpieza, utilice papel de cocina; en caso de suciedad persistente, lave con una esponja húmeda y detergente común.

No utilice detergentes abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie del cristal y hacer que el vidrio se rompa.

Es aconsejable mantener el cristal de la puerta lo más limpio posible.



## MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

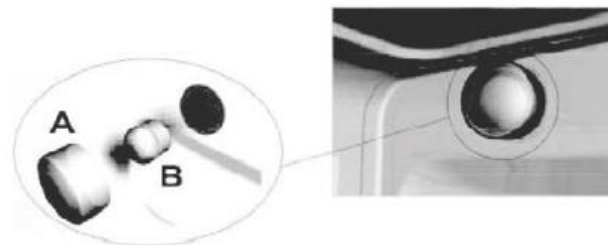
El horno requiere un pequeño mantenimiento si, con el paso del tiempo, se dañan algunas partes sujetas a desgaste, como las juntas, la lámpara, etc., deben ser reemplazadas. A continuación, se indican las instrucciones para este tipo de intervenciones.



Desconecte la alimentación del horno antes de realizar cualquier trabajo que requiera el acceso a partes con tensión.

### Sustitución de la lámpara de iluminación interna

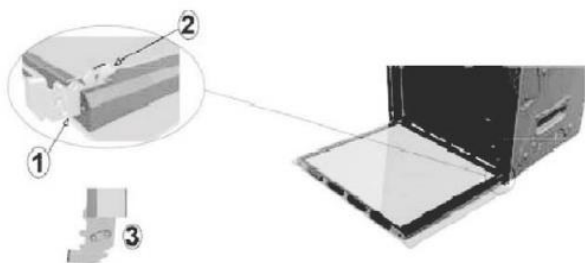
Quite la cubierta de protección **A** desenroscándola en sentido contrario a las agujas del reloj, sustituya la lámpara **B** con otra del mismo tipo. A continuación, vuelva a colocar la protección y atorníllela en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bien apretada. Utilice únicamente lámparas para horno (T300 °C) de 15 W/25 W según el modelo. No toque nunca la bombilla directamente con los dedos; utilice guantes de protección. Utilice únicamente las lámparas disponibles en los centros de asistencia autorizados.



### Desmontaje de la puerta

Levante las palancas **1** hasta que queden a ras de las bisagras **2** y agarre la puerta por ambos lados con las dos manos cerca de las bisagras.

Levante la puerta hacia arriba en un ángulo de aproximadamente 45° y sáquela con cuidado. Para el montaje, introduzca la bisagra **2** en las ranuras, luego deje que la puerta descansa hacia abajo, asegurándose de que permanezca bloqueada en las ranuras **3**, y luego suelte las palancas **1**.



### Desmontaje de las juntas de la puerta del horno

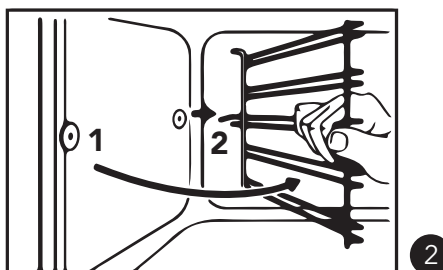
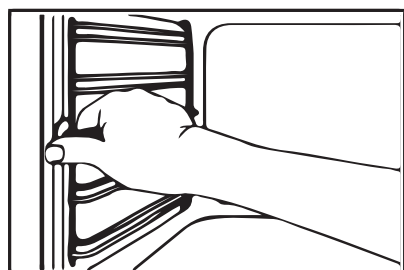
Para una limpieza óptima del horno, la junta de la puerta es desmontable.

Con la puerta desmontada, levante las lengüetas de las esquinas, como se muestra en la figura. Después de la limpieza, vuelva a colocar la junta, sujetando el lado más largo horizontalmente e inserte las lengüetas en sus respectivos agujeros, empezando por las superiores.



### Desmontaje de los soportes de los estantes

1. En primer lugar, extraiga la guía de extracción de la pared lateral tirando de ella hacia delante.
2. Deslice la guía de extracción trasera de la pared lateral y retírela.



Para volver a instalar los soportes, siga el procedimiento indicado en sentido inverso.



## GUÍA A LA COCCIÓN Tipos de cocción Especialista\*

| Tipo de cocción             | Alimento                   | Posición de los estantes | Temperatura °C  | Tiempo de cocción (min) | Accesorio                    |   |
|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------------|------------------------------|---|
| <br><b>GRATINADO (1)</b>    | Vieira                     | <br>Nivel 2 o 3          | 180 - 190       | 10 - 15                 | Air Fryer<br>cód. 084F21 (3) |   |
|                             | Mejillones                 |                          | 200 - 220       | 10 - 15                 |                              |   |
|                             | Langosta                   |                          | 220 - 250       | 10 - 15                 |                              |   |
|                             | Coliflores                 |                          | 200 - 220       | 8 - 10                  |                              |   |
|                             | Brócoli                    |                          | 180 - 200       | 15 - 20                 |                              |   |
|                             | Alcachofas                 |                          | 170 - 180       | 15 - 20                 |                              |   |
| <br><b>FERMENTACIÓN (2)</b> | Levadura de cerveza fresca | <br>Nivel 1              | 0° - (solo luz) | 22 - 25 g               | 2 (1,5-3) horas              | - |
|                             |                            |                          |                 | 18 - 20 g               | 4 (2,5-5) horas              |   |
|                             |                            |                          |                 | 14 - 16 g               | 6 (4-8) horas                |   |
|                             |                            |                          |                 | 10 - 12 g               | 8 (5-10) horas               |   |
|                             |                            |                          |                 | 6 - 8 g                 | 10 (6-12) horas              |   |
|                             |                            |                          |                 | 1 - 4 g                 | 12 (8-15) horas              |   |
|                             | Masa madre sólida          | <br>Nivel 1              | 0° - (solo luz) | 250 - 300 g             | 5 (4-7) horas                |   |
|                             |                            |                          |                 | 200 - 220 g             | 8 (7-10) horas               |   |
|                             |                            |                          |                 | 150 - 180 g             | 11 (10-13) horas             |   |
|                             |                            |                          |                 | 100 - 120 g             | 14 (13-16) horas             |   |
|                             |                            |                          |                 | 50 - 80 g               | 17 (16-19) horas             |   |
|                             |                            |                          |                 | 10 - 30 g               | 20 (19-24) horas             |   |

(1) El gratinado es una técnica de terminación de la cocción, realizada a alta temperatura, cuyo objetivo es formar una costra dorada y crujiente en la superficie de los alimentos. Por lo tanto, no se recomienda utilizarlo durante todo el tiempo de cocción para evitar que se queme o se reseque el interior del alimento. La mejor solución es cocinar los alimentos y proceder sin la preparación del gratinado, que solo hay que añadir en la fase final.

(2) Tabla de tiempos de leudado para 1 kg de harina 00/0 mezclada con levadura de cerveza o masa madre. El interior de la cavidad del horno es ideal para el leudado, ya que está a temperatura controlada y sin corrientes de aire. La temperatura ideal para un proceso de leudado adecuado es de 28-30 °C, por lo que solo se necesita la luz interna.

(3) No utilice aceite y/o grasa adicional cuando utilice este accesorio. Nivel recomendado para utilizar la AirFryer: 3.º.

**Notas generales:** los datos indicados deben considerarse como orientativos. Por lo tanto, pueden y deben modificarse en función de los gustos y costumbres de cada uno. El tiempo indicado en la tabla no incluye el precalentamiento del horno, que se recomienda siempre. El tiempo y las temperaturas indicadas se refieren a una cantidad media de alimentos:

1/1,5 kg para carne, masa de pastelería, pizza, pan 0,5/0,8 kg. La cocción múltiple en varios niveles se realiza colocando los recipientes en el centro del estante.

\* Solo disponible en algunos modelos y mercados.

## Notas




---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

