



Electrisch Gasfornuis

Cuisiniere au Gaz et a l'Electricite

Gebruiksaanwijzing

Manuel d'instructions



Everglades	EVCK021
	EVCK022
	EVCK023
	EVCK023

☆ **Lisez et conservez ces instructions pour consultation future**

☆ **Lees de instructies goed door en bewaar deze handleiding
voor toekomstig gebruik**

GB

Dear User ;

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

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

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

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

FR

Cher utilisateur,

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque :
Ce manuel de l'utilisateur est préparé pour plus d'un modèle. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE SELON LES REGLEMENTS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ESPACE BIEN AERE. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.

D

Sehr geehrter Verbraucher;

Unser Ziel ist es gemäß dem Gesamtqualitätsinnens Ihnen ein erfolgreiches Produkt zu gewährleisten, dass in einer anspruchsvollen Atmosphäre und in modernen Werken produziert wird.

Daher empfehlen wir Ihnen vor der Nutzung des Produktes die Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen und aufzubewahren, damit Sie diese bei Bedarf wieder verwenden können.

Bemerkung :
Diese Gebrauchsanleitung wurde für mehrere Ausführungen vorbereitet. Einige der in der Anleitung aufgeführten Eigenschaften können mit den Eigenschaften Ihres Gerätes nicht übereinstimmen.

DIESES GERAET MUSS NACH DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT WERDEN UND DARF NUR IN GELÜFTETEN RAEUMEN BENUTZT WERDEN. VOR INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES GERAETES SIND DIE ANLEITUNGEN ZU BEACHTEN.

IT

Caro utente,

desideriamo consentirle di ottenere le migliori prestazioni da questo prodotto, fabbricato nei nostri moderni impianti, in un ambiente di lavoro ordinato e curato, in conformità al sistema di qualità totale.

Le consigliamo pertanto di leggere attentamente questo manuale prima di usare l'apparecchio e di tenerlo sempre a portata di mano.

Nota: Questo manuale si riferisce a più di un modello. Alcune delle caratteristiche specificate possono non essere disponibili nel suo apparecchio.

ATTENZIONE!

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ AI REGOLAMENTI VIGENTI NEL PAESE D'IMPIEGO E DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO IN UN AMBIENTE BEN VENTILATO. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O USARE QUESTO APPARECCHIO.

E

Muy estimado cliente,

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

Observación:
Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

ESTE EQUIPO SE HA DE INSTALAR EN CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA VIGENTE Y SOLO PUEDE SER UTILIZADO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALARLO O EMPEZAR A UTILIZARLO.

PO

Estimado Cliente,

O nosso objectivo é fazer com que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é produzido em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo sempre presente o conceito de qualidade máxima.

Assim, recomendamos que leia este manual de instruções atentamente antes de proceder à sua utilização e guarde-o para futuras referências.

Note:
Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características, que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

ESTE APARELHO DEVERÁ SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO EM ESPAÇOS BEM VENTILADOS. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO.

NL

Daarom raden wij u aan de gebruiksaanwijzing nauwkeurig te lezen voor gebruik van dit product en voor dat u de gebruiksaanwijzing verwijderd.

Opmerking: Deze gebruiksaanwijzing is bereid voor meer dan 1 model. Sommige functies gedetailleerd in deze gebruiksaanwijzing zijn misschien niet beschikbaar in uw toestel.

DIT APPARAAT MOET WORDEN GEINSTALLEERD VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN EN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. VOOR DE INSTALLATIE EN INGERBRUIKNAME MOETEN EERST DE INSTRUCTIES WORDEN GERAADPLEEGD.

GB**CONTENTS**

1. INSTALLATION OF YOUR OVEN
2. TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN
3. IMPORTANT WARNINGS
4. IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE
5. DESCRIPTION OF OVEN & CONTROL PANELS
6. USING COOKER SECTION
7. USING OVEN SECTION
8. USING GRILL DEFLECTOR PLATE (50*60-60*60)
9. MAINTENANCE and CLEANING
10. OPTION LIST

FR**TABLE DES MATIERES**

1. INSTALLATION DE VOTRE FOUR
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR
3. MISES EN GARDE IMPORTANTES
4. SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS
5. DESCRIPTION DU FOUR & DES PANNEAUX DE COMMANDE
6. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON
7. UTILISATION DU FOUR
8. UTILISATION DU BANDEAU DE PROTECTION DES BOUTONS
9. MAINTENANCE et NETTOYAGE
10. LISTE DES OPTIONS

D**INHALTSVERZEICHNIS**

1. GERÄTEAUFBAU
2. TECHNISCHE DATEN
3. WICHTIGE HINWEISE
4. WENN DER BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT
5. BACKOFENDEFINITION & KONTROLLENBLLENDE
6. KOCHFELDBE-BRAUCHUNG
7. BETRIEB DES BACKOFENS
8. PFLEGE UND REINIGUNG
9. NUTZUNG DER TASTENSCHUTZ-BLENDE
10. OPTIONSLISTE

IT**INDICE**

1. INSTALLAZIONE DEL FORNO
2. CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO
3. AVVERTENZE IMPORTANTI
4. COSA FARE SE IL FORNO NON FUNZIONA
5. DESCRIZIONE DEL FORNO E DEL PANNELLO COMANDI
6. USO DEL PIANO DI COTTURA
7. USO DEL FORNO
8. USO DEL DEFLETTORE PER FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ GRILL
9. MANUTENZIONE e PULIZIA
10. ELENCO COMPONENTI

E

ÍNDICE DE CONTENIDOS

3. Indicaciones de instalación y seguridad
4. Información técnica de la cocina de gas
5. Leyenda
6. Tipos de mandos disponibles
7. Descripción del equipo
8. Manejo de los fogones y del horno
9. Indicaciones de uso para el horno
10. Limpieza y cuidados
11. Significado del símbolo "cubo de basura"

PO

ÍNDICE:

- Instalação do seu forno;
Características técnicas do seu forno;
Avisos Importantes;
O forno não funciona;
Descrição do forno e do painel de comandos;
Secção do fogão;
Secção do forno;
Painel de Segurança;
Manutenção e Limpeza;
Tabela de categorias de gás;
Lista de opções

NL

INHOUD

1. INSTALLATIE VAN UW OVEN.
2. TECHNISCHE FUNCTIES VAN UW OVEN.
3. BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN.
4. ALS UW OVEN NIET WERKT.
5. BESCHRIJVING VAN UW OVEN EN CONTROLEPANELEN.
6. GEBRUIK VAN KOOKPLAAT.
7. GEBRUIK VAN OVEN.
8. GEBRUIK VAN DE KNOP BESCHERMING PLAAT.
9. ONDERHOUD EN REINIGING
10. KEUZE LIJST.

GB

INSTALLATION OF YOUR OVEN ELECTRICAL CONNECTION and SECURITY

1. Your oven requires a 16 A fuse (For England 13A) . If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 230 Vac 50 Hz electric supply (For Norway 12V DC, for SA 220-240V, 60 Hz.). If the mains is different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable is open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

FR

INSTALLATION DE VOTRE FOUR CONNEXION ELECTRIQUE et SECURITE

1. Votre four fonctionne avec un fusible de 16 A. Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 230 V ca 50 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.
4. Si votre câble d'alimentation électrique est défectueux, il doit être absolument remplacé par le centre de service autorisé ou par des électriciens qualifiés pour éliminer tout risque potentiel.
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

D

BACKOFENMONTAGE ELEKTRIKANSCHLUSS UND SICHERHEIT

1. Der Backofen benötigt eine Sicherung mit 16 Ampere. Falls notwendig sollte die Montage von einem autorisiertem Elektriker durchgeführt werden.
2. Ihr Backofen wurde für 230 V, 50 Hz Elektrizversorgung eingestellt. Falls Ihr Hauptstromnetz nicht mit diesem Wert übereinstimmt bitte wenden Sie sich an Ihren autorisierten Service.
3. Die elektrischen Anschlüsse des Backofens dürfen nur mit Steckern, dessen Erdleitungen gemäß der Vorschriften verlegt wurden, durchgeführt werden. Falls die Einbaufäche des Backofens nicht über Stecker mit Erdleitungen verfügt, bitte wenden Sie sich sofort an einen autorisierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haft für Schäden, die Aufgrund Stecker ohne Erdleitungen entstehen. Falls die Abschlüsse der Elektrikleitungen offen sind, abhängig vom Gerätetyp, stellen Sie für den Fall, dass ein Anschluss an das Hauptstromnetz erstellt wird oder der Anschluss ausfällt, an dem Hauptstromnetz einen Schlüssel her, durch den alle Abschlussanschlüsse abgebrochen werden können.
4. Wenn Ihre Elektriversorgungsleitung beschädigt ist, muss die Leitung von einem autorisierten Service oder einem Fachelektriker erneuert werden, um mögliche Gefahren zu verhindern.
5. Die Elektrikleitung darf nicht in Kontakt mit warmen Geräteteilen kommen.

IT

INSTALLAZIONE DEL FORNO ALLACCIAMENTO ELETTRICO e AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Il forno necessita di un fusibile da 16 ampere. Si consiglia di rivolgersi a un elettricista qualificato per l'installazione.
2. Il forno è progettato per un'alimentazione elettrica di 230 V AC, 50 Hz. Se l'alimentazione di rete è diversa dal valore specificato, contattare il centro di assistenza tecnica della propria zona.
3. L'allacciamento elettrico del forno deve essere effettuato esclusivamente con prese collegate a terra in conformità alle direttive in materia. Se nel luogo in cui deve essere installato il forno non esiste una presa elettrica collegata a terra, contattare un elettricista qualificato. Il fabbricante non è responsabile degli eventuali danni provocati dall'allacciamento dell'apparecchio a prese elettriche senza collegamento a terra. Se le estremità del cavo elettrico sono aperte, in base al tipo di apparecchio, installare nella rete un interruttore con il quale si possano scollegare tutte le estremità in caso di collegamento/ scollegamento alla/dalla rete elettrica.
4. Se il cavo di alimentazione elettrica si rovina, deve essere sostituito da un tecnico di un centro assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato per evitare situazioni di pericolo.
5. Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

E

Indicaciones de instalación y seguridad

CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Esta cocina de gas necesita fusibles de 16 amperios. El enchufe del equipo solo puede conectarse a una toma de corriente que esté debidamente conectada a tierra.

2. Este equipo está diseñado para una alimentación de tensión de 230 V, 50 Hz. Si la red eléctrica principal del lugar donde se va a conectar el equipo no cumple este requisito, diríjase a un punto de servicio autorizado.

3. Proporcione una buena ventilación al lugar (sin corrientes de aire). Este equipo solo puede ser instalado en espacios que cumplan las normativas aplicables.

Efectúe los trabajos de limpieza y conservación de los conductos de aire de forma regular.

4. En caso de resultar dañada la línea de alimentación, ésta deberá ser reemplazada por un técnico de servicio o un técnico electricista autorizado para evitar posibles peligros.

5. Durante la conexión y el manejo del equipo, preste atención a que la línea de alimentación no entre en contacto con otras superficies calientes.

PO

Instalação do seu forno Ligações Eléctricas e Segurança

1. O forno requer um fusível de 16 A. Se necessário, recomenda-se que contacte um electricista qualificado para proceder à sua instalação.

2. O forno requer um fornecimento de energia de 230 Vac. - 50Hz. Se o quadro eléctrico de sua casa tiver um valor diferente daquele mencionado anteriormente, recomendamos que contacte o seu fornecedor.

3. A ligação eléctrica do forno deve ser feita a uma tomada com ligação-terra de acordo com a regulamentação. Se não tiver nenhuma tomada com ligação-terra no local onde pretende instalar o aparelho contacte imediatamente um técnico qualificado. O fabricante não será responsável pelas avarias que podem ocorrer devido ao aparelho estar ligado a uma tomada sem ligação-terra. Se as pontas dos fios eléctricos da caixa distribuidora estiverem soltos, de acordo com o modelo do aparelho, faça um interruptor apropriado, instalado nos fios, sendo que todos os fios podem ser desligados no caso de ligar/desligar de/para os fios.

4. Se a sua caixa distribuidora estiver com defeito, esta deve ser substituída por um técnico autorizado ou electricista qualificado, para, assim, evitar uma situação de perigo.

5. Os cabos eléctricos não devem tocar nas componentes eléctricas.

NL

INSTALLATIE VAN UW OVEN. ELECTRICHE AANSLUITING en VEILIGHEID.

1. Uw oven heeft 16 Ampère zekering nodig. Indien nodig, een bevoegde elektricien raadplegen.

2. Uw oven is aangepast in overeenstemming met met 230 V 50Hz. Als de hoofdleiding verschillend is van de aangegeven waarde contacteert u best uw bevoegde service.

3. Elektrische aansluiting van uw oven mag alleen met stopcontacten met aarding gebeuren, in overeenstemming met met de regels.

Als in de plaat waar de oven geïnstalleerd zal worden geen juist stopcontact met aarding is, dient contact genomen te worden met een bevoegde elektricien. Fabrikant zal nooit verantwoordelijk zijn voor schade die is veroorzaakt door stopcontacten zonder aarding. Als het einde van de elektrische aansluitkabel open is, volgens toestel type, maakt u een gepaste schakelaar, geïnstalleerd in de hoofdleiding, door welke alle einden uitgeschakeld kunnen worden in het geval van aansluit aan/ uitschakelen van de hoofdleidingen.

4. Als uw kabel beschadigd is, moet deze absoluut vervangen worden door bevoegde service of bevoegde elektricien om gevaar te vermijden.

5. Elektrische kabels mogen de warme delen van het toestel niet raken.

GB

INSTALLATION OF YOUR OVEN GAS CONNECTION and SECURITY

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.

When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary. Before closing the lid close all the burners. Use glove when using cooker. Do not touch on hot surfaces. Close gas and electrical supply before opening covers. Do not splash water onto the cooker. Do not use cooker in potentially explosive atmospheres. Do not carry cooker to hold with handle

DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR OVEN GO THROUGH THE HEATED AREAS, SPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE OVEN. DO NOT MOVE GAS CONNECTED OVEN. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR.

FR

INSTALLATION DE VOTRE FOUR CONNEXION AU GAZ et SECURITE

1. Adaptez le collier de serrage au tuyau. Poussez un des tuyaux jusqu'à ce qu'il aille au bout du conduit.
2. Pour contrôler l'étanchéité, assurez-vous que les boutons dans le panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Mettez quelques bulles de savon sur la connexion. S'il y a une fuite de gaz, il y aura de la mousse.
3. Le four doit être installé dans un endroit bien ventilé et sur un sol plat.

RE-INSPECTION DE LA CONNEXION DE GAZ. Lorsque vous installez votre four dans son emplacement, assurez-vous qu'il est au niveau du comptoir. Amenez-le au niveau du comptoir en réglant les pieds si nécessaire.

NE FAITES PAS PASSER LE TUYAU DE GAZ et LE CÂBLE ELECTRIQUE DE VOTRE FOUR PAR DES ZONES CHAUFFEES, EN PARTICULIER A L'ARRIERE DU FOUR. NE BOUGEZ PAS UN FOUR CONNECTE AU GAZ. VOUS DONNEZ DU JEU A UN TUYAU EN LE FORÇANT, CE QUI PEUT PROVOQUER DES FUITES DE GAZ.

D

BACKOFENMONTAGE GASANSCHLUSS UND SICHERHEIT

1. Schelle an Schlauch bauen. Ein Ende des Schlauchs bis zum Ende der Leitung schieben und mit einem Schraubenzieher die Schelle festziehen.
2. Sorgen Sie dafür dass die Schalter auf der Kontrollblende geschlossen, der Gashahn offen ist, damit die Dichtringkontrolle durchgeführt werden kann. Anschlusspunkt mit Seife beschmieren. Wenn ein Leck vorhanden ist, wird die eingeseifte Stelle schäumen.

KONTROLLIEREN SIE DEN GASANSCHLUSS. Beim Einbau des Backofens darauf achten, dass das Gerät auf Thekenebene liegt. Falls notwendig die Füße einstellen, um den Backofen auf Thekenebene zu bringen.

Sorgen Sie dafür dass der Gasschlauch und die Elektrikleitung nicht über warme Flächen wie die hintere Seite des Ofens, geführt werden. Herd mit Gasanschluss nicht verstellen. Durch Belastung kann sich der Schlauch lösen und zu Gaslecken führen.

IT

INSTALLAZIONE DEL FORNO ALLACCIAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS e AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Montare la fascetta sul tubo flessibile. Spingere il tubo flessibile fino all'estremità della tubazione.
2. Per il controllo della tenuta, assicurarsi che le manopole nel pannello comandi siano in posizione di chiusura, ma che la bombola del gas sia aperta. Introdurre una soluzione saponosa nel collegamento. In caso di perdita di gas, si formerà della schiuma nell'area in cui è stato introdotto il sapone.
3. Il forno deve essere installato in un locale ben ventilato e su un pavimento piano.

CONTROLLARE DI NUOVO IL COLLEGAMENTO DEL GAS

Quando si installa il forno, assicurarsi che sia a livello del piano di lavoro. Se necessario, portarlo al livello del piano di lavoro regolando i piedini. Prima di chiudere il coperchio del piano di cottura, spegnere tutti i bruciatori. Usare un guanto quando si utilizza l'apparecchio. Non toccare le superfici calde. Chiudere l'alimentazione del gas e l'alimentazione elettrica prima di aprire il coperchio. Non schizzare acqua sull'apparecchio. Non usare l'apparecchio in atmosfere potenzialmente esplosive.

Non trasportare l'apparecchio tirandolo dalla maniglia.

NON FARE PASSARE IL TUBO FLESSIBILE DEL GAS E IL CAVO ELETTRICO DEL FORNO SULLE AREE RISCALDATE, SPECIALLYMENTE SUL RETRO DEL FORNO. NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DOPO CHE È STATO ALLACCIATO ALL'IMPIANTO DEL GAS PERCHÉ SI PUÒ ALLENTARE IL TUBO E PROVOCARE PERICOLO DI PERDITE DI GAS.

E

Indicaciones de instalación y seguridad

CONEXIÓN DE GAS

Antes de instalar o cambiar un equipo de gas se ha de informar a la empresa suministradora de gas local.

1. La instalación y la conexión del equipo solo puede ser efectuada a través de una empresa registrada en la lista de instaladores o de un servicio de asistencia técnica bajo contrato.

2. La conexión o el cambio a otro tipo de gas se ha de efectuar conforme a las normas de conexión aplicables:

Gas natural: Normas técnicas para instalaciones de gas (TRGI)

Gas licuado de petróleo: Normas técnicas para gas licuado de petróleo (TRF)

3. Tenga en cuenta las prescripciones aplicables al empleo de equipos de gas.

En caso de producirse un escape de gas:

- cierre la válvula de la instalación o la bombona de gas
- apague todos los quemadores y otras fuentes de encendido.
- ventile la habitación; abra las ventanas y las puertas

- no conecte ningún aparato eléctrico (tampoco la luz)

- informe de la fuga de gas al servicio técnico autorizado inmediatamente

Atención: La conexión incorrecta o realizada por terceros invalidará todas las responsabilidades y el derecho a garantía.

PO

Instalação do seu forno

Ligação de Gás e Segurança

1. Encaixe o gancho à mangueira e de seguida puxe uma, até que ela chegue ao fim do cano.

2. Para proceder à soldadura, verifique se os botões do painel de comandos estão desligados, estando apenas o cilindro do gás aberto. Aplique sabão à ligação. Se existir fuga de gás, deverá aparecer espuma na área ensaboadada.

3. O forno deve ser instalado num local bem ventilado e num chão plano.

Re-inspecção da ligação de gás

Ao colocar o forno no lugar, verifique se este está ao nível do balcão. Ajuste o mesmo através dos pés reguláveis.

NÃO PERMITA QUE AS MANGUEIRAS DE GÁS E OS FIOS ELÉCTRICOS TOQUEM AS ÁREAS QUENTES, COM ESPECIAL ATENÇÃO À PARTE TRASEIRA DO APARELHO. NÃO ARREDE O FORNO, QUANDO ESTE ESTIVER LIGADO AO GÁS, UMA VEZ QUE AS MANGUEIRAS PODEM SE SOLTAR E OCORRER A FUGA DE GÁS.

NL

INSTALLATIE VAN UW OVEN.

GASAANSLUITING EN VEILIGHEID.

1. Zet de klem op de slang. Druk een van de slang tot het aan het einde van de pijp.

2. Voor de afsluitcontrole; wees zeker dat de knoppen in het controlepaneel dicht zijn, maar dat de gascilinder open is. Leg wat zeep aan de verbinding. Indien er bubbels op zeep komen te staan is dit teken dat er gaslek is.

3. De oven moet een goed geventileerde plaats en op een vlakke ondergrond.

ONDERZOEK DE GAS VERBINDING WEER.

Wanneer u uw oven plaatst, zorg ervoor dat het bij de toonbank niveau is. Breng het tot toonbank niveau met instelling van de poten indien het nodig is.

Laat gas slang en de kabel van uw oven niet langs de verwarmde plaatsen gaan, zeker niet de achterkant van de oven.

GB	FR	D	IT	E
TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR	TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS	CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO	Información técnica de la cocina de gas
SPECIFICATIONS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	SPECIFICHE	PROPIEDADES
OUTER WIDTH	LARGEUR EXTERIEURE	BREITE AUSSEN	LARGHEZZA ESTERNA	ANCHURA EXTERIOR
OUTER DEPTH	PROFONDEUR EXTERIEURE	TIEFE AUSSEN	PROFONDITÀ ESTERNA	PROFUNDIDAD EXTERIOR
OUTER HEIGHT	HAUTEUR EXTERIEURE	HÖHE AUSSEN	ALTEZZA ESTERNA	ALTURA EXTERIOR
INNER WIDTH	LARGEUR INTERIEURE	BREITE INNEN	LARGHEZZA INTERNA	ANCHURA HORNO
INNER DEPTH	PROFONDEUR INTERIEURE	TIEFE INNEN	PROFONDITÀ INTERNA	PROFUNDIDAD HORNO
INNER HEIGHT	HAUTEUR INTERIEURE	HÖHE INNEN	ALTEZZA INTERNA	ALTURA HORNO
OVEN VOLUME	VOLUME DU FOUR	BACKOFENVOLUMEN	VOLUME FORNO	VOLUMEN HORNO
LAMP POWER	PUISSANCE DE LA LAMPE	LEUCHTENSTÄRKE	POTENZA LAMPADINA	LUZ
UPPER BRULOR	BRULEUR DU HAUT	BRENNER OBEN	BRUCIATORE SUPERIORE	QUEMADOR INFERIOR
BOTTOM BRULOR	BRULEUR DU BAS	BRENNER UNTEN	BRUCIATORE INFERIORE	
SUPPLY VOLTAGE	TENSION D'ALIMENTATION	VERSORGUNGSSPANNUNG	TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN

PO	NL				
Características técnicas do seu forno	TECHNISCHE FUNCTIES VAN UW OVEN				
Especificações	specificaties				
		50 * 55	50*60	60*58	60*60
Largura exterior	Buiten breedte	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
Profundidade Exterior	Buiten diepte	550 mm	630 mm	580 mm	630 mm
Altura exterior	Buiten hoogte	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
Largura interior	Binnen breedte	360 mm	360 mm	460 mm	460 mm
Profundidade interior	Binnen diepte	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Altura exterior	Binnen hoogte	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Volume do forno	Oven capaciteit	54 lt.	54 lt.	64 lt.	64 lt.
Potência da lâmpada	Lamp	15 W	15 W	15 W	15 W
Grill Superior	Bovenste brander	1,50kW	1,50 kW	1,50 kW	1,50 kW
Grill inferior	Onderste brander	2,16 kW	2,16 kW	2,16 kW	2,16 kW
Voltagem	Leverings voltage	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz

GB	FR	D	IT	E
TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ	TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP	CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO INIETTORI BRUCIATORI IN BASE AL TIPO DI GAS	Información técnica de la cocina de gas Modelo de tubo según tipo de gas
Big burner 50*55 & 50x60 / 60x60 Injector Gas Flow Power	Grand brûleur 50x60-60x60 Injecteur Débit de gaz Puissance	Großer Gasbrenner 50x60-60x60 Spritze Gaszufluss Kraft	Bruciatore grande 50x60-60x60 Iniettore Portata gas Potenza	Quemador de gas grande 50x55 & 50x60 / 60x60 Tubo Línea
Middle burner Injector Gas Flow Power	Brûleur moyen Injecteur Débit de gaz Puissance	Mittlerer Gasbrenner Spritze Gaszufluss Kraft	Bruciatore medio Iniettore Portata gas Potenza	Quemador de gas mediano Tubo Línea
Small burner Injector Gas Flow Power	Petit brûleur Injecteur Débit de gaz Puissance	Kleiner Gasbrenner Spritze Gaszufluss Kraft	Bruciatore piccolo Iniettore Portata gas Potenza	Quemador de gas pequeño Tubo Línea
Top brûlor 50x55 & 50x60 / 60x60 Injector Gas Flow Power	Brûleur du haut 50x60-60x60 Injecteur Débit de gaz Puissance	Brenner oben 50x60-60x60 Spritze Gaszufluss Kraft	Bruciatore superiore 50x60-60x60 Iniettore Portata gas Potenza	Tubo Línea
Bottom brûlor 50*55 & 50x60 / 60x60 Injector Gas Flow Power	Brûleur du bas 50x60-60x60 Injecteur Débit de gaz Puissance	Brenner unten 50x60-60x60 Spritze Gaszufluss Kraft	Bruciatore inferiore 50x60-60x60 Iniettore Portata gas Potenza	Calent. inferior horno 50x55 & 50x60 / 60x60 Tubo Línea

PO		NL					
Características técnicas do seu forno		TECHNISCHE FUNCTIES VAN UW OVEN					
Injetor de Gás de acordo com o tipo de gás		De waarden van de branderinjetor volgens het gastype					
				LPG	Natural Gas	Natural Gas	
				Gaz de Pétrole liquéfié	Gaz naturel	Gaz naturel	
				LPG	Erdgas	Erdgas	
				GPL	Metano	Metano	
				GLP	Gas natural	Gas natural	
				LPG	Gás Natural	Gás Natural	
				LPG	Aardgas	Aardgas	
				G 30-30 mBar	G 20-20 mBar	G 25-25 mBar	
Queimador Grande 50*60 60*60	Injetor	Grote brander 50x60-60x60	Injetor	mm	0,85	1,15	1,20
	Saída de Gás		Gas stroom	m3/h gr/h	0,236	0,253	0,326
	Potência		Kracht	kW	3,00	2,77	3,00
Queimador Médio	Injetor	Midden brander	Injetor	mm	0,65	0,97	0,95
	Saída de Gás		Gas stroom	m3/h gr/h	0,140	0,167	0,173
	Potência		Kracht	kW	1,78	1,78	1,61
Queimador Pequeno	Injetor	Kleine brander	Injetor	mm	0,50	0,72	0,70
	Saída de Gás		Gas stroom	m3/h gr/h	0,069	0,092	0,094
	Potência		Kracht	kW	0,88	0,99	0,88
Grill Superior 50*60 60*60	Injetor	Top brander 50x60-60x60	Injetor	mm	0,60 / 0,65	0,92	0,92
	Saída de Gás		Gas stroom	m3/h gr/h	0,118	0,144	0,162
	Potência		Kracht	kW	1,50	1,55	1,50
Grill Inferior 50*60 60*60	Injetor	Onderste brander 60x60-50x60	Injetor	mm	0,70	0,97	0,95
	Saída de Gás		Gas stroom	m3/h gr/h	0,170	0,178	0,183
	Potência		Kracht	kW	2,16	1,83	1,72

GB**TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN****Before making the connections of the appliance**

Before starting to use the appliance, read the user manual of the appliance carefully. In this user Manual, there are important information regarding your, our customers' security, how you will use it and how you will make its maintenance. Keep this user manual in good shape, by taking into consideration that the appliance shall be used by others.

Red'd Flame Gas Cook Adjustment:

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

FR**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR****Avant de faire les connexions de l'appareil**

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel de l'utilisateur. Dans ce Manuel, il y a des informations importantes concernant votre sécurité, celle de nos clients, comment vous utiliserez l'appareil et comment vous effectuerez sa maintenance. Conservez ce manuel en bon état, en tenant compte de ce que l'appareil sera utilisé par d'autres.

Réglage de la flamme – robinet de gaz :

Il vous faut régler soigneusement la flamme de votre four en fonction du type de gaz, pour cela vous réduisez la flamme en tournant avec un petit tournevis, comme indiqué ci-dessous, avec le tournevis au milieu du robinet de gaz, avec changement de buse si nécessaire.

D**TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS****Vor dem Anschließen**

Vor Verwendung des Geräts bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen. Diese Gebrauchsanleitung beinhaltet wichtige Hinweise bzgl. der Sicherheit unserer Kunden, des Gebrauchs und der Pflege des Geräts. Für den Gebrauch anderer Personen bitte diese Gebrauchsanleitung gut aufbewahren.

Geminderte Flamme Gashahneinstellung

Um den Backofen gemäß dem Gastyp einzustellen, müssen außer der Düsenerneuerung die Schrauben in der Mitte des Gashahns mit einem kleinen Schraubenzieher vorsichtig gedreht und die geminderte Flamme hierdurch eingestellt werden.

IT**CARATTERISTICHE TECNICHE DEL FORNO****Prima di collegare l'apparecchio**

Prima di iniziare ad usare l'apparecchio, leggere attentamente questo manuale che contiene importanti informazioni per la sicurezza dell'utente, nonché le istruzioni per l'uso e la manutenzione. Tenere in buone condizioni questo manuale, tenendo presente che l'apparecchio potrebbe essere usato anche da altre persone.

Regolazione del rubinetto del gas:

per impostare il tipo di gas, effettuare la regolazione del minimo girando con un piccolo cacciavite la vite al centro dei rubinetti del gas e sostituire gli iniettori, come indicato nelle foto.

E

Información técnica de la cocina de gas

FUEGO PEQUEÑO -

Ajuste
Al cambiar el tipo o la presión del gas se ha de prestar atención a lo siguiente: Para ajustar el horno de acuerdo con el tipo y la presión del gas, además de cambiar los tubos también es necesario ajustar la cantidad de gas caudal de gas para cada fogón (tornillo de ajuste junto al regulador; accesible al desmontar el mando).

E

1- Respete las medidas necesarias sobre salud y seguridad –vigile especialmente a los niños mientras el horno esté encendido.
2- Encontrará las especificaciones de la cocina de gas y su equipamiento en la ficha de características que hay en la parte posterior de la misma (GLP o gas natural –GN-).
3- Este equipo está diseñado para una alimentación de tensión de 230 V, 50 Hz.
4- Desde el enchufe de su horno tiene puesta a tierra del sistema, garantizar el uso con el sistema de toma de earth. Si se utiliza sin el sistema tierra, nuestra empresa no se hace responsable por cualquier pérdida que pueda surgir.
5- Durante la conexión y el manejo del equipo, preste atención a que la línea de alimentación no entre en contacto con otras superficies calientes.
6- Si el cable de alimentación se daña, deberá sustituirlo el fabricante, su representante del servicio oficial o un técnico debidamente cualificado, para evitar cualquier tipo de riesgo.
7- Recuerde apagar el electrodoméstico antes de sustituir la lámpara, para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
8- El horno se puede tener la presión de salida diferentes países de acuerdo a sus especificaciones de gas y presión. Asegúrese de que la cocina está configurado correctamente a las necesidades locales (por ejemplo, los aviones deben ser adecuados para el tipo de local de gas y la presión del gas)

PO

Avisos Importantes

1. Leve em consideração as exigências mínimas de segurança e de saúde;
2. A pressão de saída do seu fogão varia consoante as especificações de pressão de cada país. A indicação de instalação de fornecimento de gás se encontra na matrícula situada na parte de trás do aparelho. Nesta informação poderá saber qual o tipo de gás a ser utilizado (LPG ou GN)
3. Deve usar uma corrente de 230V 50Hz;
4. Uma vez que a ficha do forno tem ligação-terra, deverá usar, também, uma tomada com ligação-terra. O fornecedor não é responsável por danos causados por não usar uma tomada com estas características;
5. Mantenha a mangueira do gás afastada das componentes quentes e de superfícies cortantes;
6. Se a mangueira se encontrar danificada, deve contactar o seu fornecedor ou um técnico qualificado para proceder à sua substituição;
7. Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um choque eléctrico;
8. Certifique-se de que a sua instalação se encontra correctamente configurada de acordo com os requisitos locais (por exemplo, a sua instalação deverá estar de acordo com o tipo de gás e pressão)

NL

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Besteed aandacht aan gezondheid en veiligheid.
2. Het fornuis wordt geleverd volgens de kenmerken op het rating label dat u achteraan het toestel vind. U kan dus controleren of het toestel oorspronkelijk in aardgas of butaangas werd geleverd (behalve als u de omschakeling voordien hebt aangevraagd).
3. Het voltage van uw oven is 230 Volt 50 Hz.
4. Aangezien de stekker van uw oven aarding heeft, moet uw stopcontact ook voorzien zijn van aarding. Als het zonder aarding wordt gebruikt, is zijn wij niet verantwoordelijk voor een of ander verlies dat zich kan voordoen.
5. Houd de gas slang en de kabel van uw oven weg van warme delen alsook van scherpe kanten.
6. Als het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of soortgelijk bevoegde personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
7. Zorg ervoor dat het apparaat, alvorens de lamp te vervangen, uitgeschakeld is om elektrische schokken te vermijden.
8. Uw oven kan verschillende uitvoerdrücken hebben overeenstemmend met uw land gas en druk specificaties. Zorg ervoor dat het fornuis correct werd ingesteld volgens de vereisten van de regio waarin u zich bevindt (vb, dat de sproeiers voorzien zijn voor de juiste druk)

GB

IMPORTANT WARNINGS

9. Connect your oven to LPG cock in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm
10. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
11. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly You may use a cooker hood
12. CAUTION! Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised
13. When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
14. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Don't keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
16. Gas tapes are secured by locks. Do not turn before pressing the button.

FR

MISES EN GARDE IMPORTANTES

9. Connectez votre four au robinet de gaz de pétrôle liquéfié de la façon la plus courte possible et sans fuite. Min. 40 cm Max. 125 cm
10. Lorsque vous vérifiez s'il y a des fuites de gaz, évitez toujours de faire des feux/flammes comme avec un briquet, des allumettes, cigarettes ou autres objets similaires.
11. L'utilisation de votre appareil crée de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où il se trouve, assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée. Faites en sorte que les conduits naturels de ventilation sont bien entretenus Vous pouvez utiliser la cuisinière.
12. Attention ! Ne touchez pas les parties chaudes avec vos mains et surveillez de très prêt vos enfants, quand la cuisinière est en fonctionnement.
13. Quand le four est chaud, ne touchez jamais le verre du four avec les mains.
14. Avant de commencer à utiliser votre appareil, placez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou objets inflammables loin de votre appareil. Ne conservez rien qui soit combustible ou inflammable dans ou sur l'appareil.
15. Les rubans de gaz sont sécurisés par blocage. Ne tournez pas avant d'appuyer sur le bouton.

D

WICHTIGE HINWEISE

9. (Wenn Ihr Gerät mit einem anderen Gaswert produziert worden ist, bitte schließen Sie den richtigen Hahn an.)
10. Schließen Sie das Hauptgasventil von kürzestem Wege an den Ofen, ohne das Lecke entstehen. Min. 40 cm Max. 125 cm
11. Verwenden Sie bei der Gasleckkontrolle kein Feuerzeug, Streichholz, Zigarettenflamme oder ähnliche brennbaren Materialien.
12. Der Gebrauch des Geräts wird im Einbauzimmer zu Feuchtigkeit führen, sorgen Sie für eine sorgfältige Entlüftung. Pflegen Sie die natürlichen Luftkanäle.
13. Bei Funktion des Backofens erwärmen sich zugängliche Teile, daher Kinder von diesen Teilen fernhalten.
14. Bei erwärmtem Ofen das Glas nicht ohne Handschuhe berühren.
16. Gashähne sind durch Schösser gesichert. Nicht drehen, bevor der Schalter nicht gedrückt ist.

IT

AVVERTENZE IMPORTANTI

9. Il collegamento del forno al rubinetto del GPL deve essere più corto possibile e non deve presentare perdite (min. 40 cm, max. 125 cm).
10. Per il controllo della tenuta del gas non usare fiamme come quelle di accendini, fiammiferi, sigarette o simili.
11. L'uso dell'apparecchio genera umidità e calore nel locale in cui è installato, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Sottoporre ad adeguata manutenzione le tubazioni di ventilazione. Si può utilizzare una cappa.
12. ATTENZIONE! Non toccare le parti calde a mani nude e tenere sotto controllo i bambini!
13. Quando il forno è caldo non toccare il vetro dello sportello.
14. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che non sia vicino a tende, carta o oggetti infiammabili. Non tenere sostanze combustibili o oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio o sopra di esso.
16. I rubinetti del gas vengono bloccati mediante dispositivi di chiusura. Non girarli prima di avere premuto il pulsante.

E

9- Conecte la cocina al grifo de GPL o gas natural utilizando el camino más corto posible y evitando fugas. Min. 40 cm; máx. 125 cm.

10- Durante el control de fugas de gas, no utilice en ningún caso llamas de mechero, cerillas, cigarrillos ni similares.

11- a utilización de este electrodoméstico genera humedad y calor en la sala donde esté instalado; asegure una buena ventilación.

Conserve en buenas condiciones los orificios de ventilación natural, o utilice una campana extractora.

12- Durante el uso de la cocina, las piezas accesibles pueden calentarse; evite tocarlas sin protección y evite la proximidad de los niños.

13- Cuando el horno está caliente nunca tocan el vidrio del horno con la mano.

14- Cuando el equipo de gas esté en funcionamiento, mantenga alejados todos los materiales inflamables tales como cortinas, tules, papeles y otros. No coloque materiales inflamables o combustibles en el interior ni encima del aparato. En el carro solo se pueden colocar: vajilla o bandejas para hornos y otros materiales no inflamables.

PO

Avisos Importantes

9. Ligue o forno a uma mangueira LPG e sem fugas; Min. 40 cm Max. 125 cm

10. Se existir uma fuga de gás não use esquiros, fósforos, cigarros ou outros produtos junto do aparelho;

11. Ao usar o produto este causa humidade e aquecimento, pelo que recomendamos que instale o mesmo num local com boa ventilação. Mantenha os canos bem ventilados.

12. Aquando da utilização do forno, mantenha o aparelho afastado do alcance das crianças Poderá usar um exaustor.

13. Quando o forno estiver quente, não toque no vidro do mesmo com as mãos desprotegidas.

14. Antes da primeira utilização, mantenha artigos, tais como cortinas, tule, papel ou outro material inflamável, afastados do aparelho. Não coloque produtos combustíveis dentro ou por cima do mesmo.

16. Os botões encontram-se seguros por um painel de segurança. Não os vire antes de pressionar o botão.

NL

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

9. Verbind uw oven aan de LPG kraan op de kortste manier en zonder enige lekkage. Min. 40 cm Max. 125 cm.

10. Wanneer de controle van het gas lekkage, Gebruik nooit een of ander vlam type zoals aansteker, lucifers, sigaret vuur of soortgelijke voor de controle van gaslek.

11. Het gebruik van uw apparaat leidt tot vochtigheid en hitte in de kamer waar het geplaatst is; zorg ervoor dat uw keuken goed geventileerd is onderhouden de ventilatiebuizen.

12. Wanneer de oven wordt gebruikt, kunnen de bereikbare delen heet zijn, de kinderen moeten op een afstand gehouden worden U mag het toestel gebruiken.

13. Wanneer de oven heet is, mag het ovenglas nooit met blote hand worden aangeraakt.

14. Voordat u uw apparaat begint te gebruiken, houdt gordijn, tulle, papier of ontvlambare dingen vanaf uw apparaat. Houd geen brandbare of ontvlambare dingen in of op het apparaat.

16. De gasbranders zijn beveiligd met sloten. Draai niet voor de knop in te drukken.

GB**IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE**

1. Please check main gas valve.
2. Gas hose is can be broken or bend.
3. Please check the connection of gas hose with oven.
4. Please check noise of gas rate.
5. Please check the gas valve, suitable or unsuitable for your oven.
6. We are recommended per 2 year chance the your bottle gas tube valve.
7. If you can not to solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or simulary qualified persons.

FR**SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS**

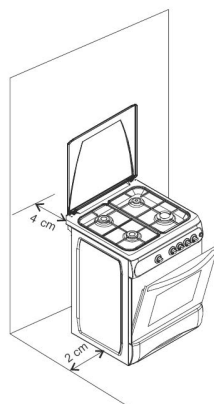
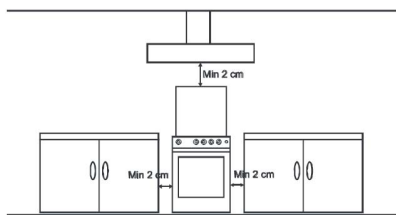
1. Veuillez vérifier le robinet principal de gaz.
2. Le tuyau de gaz peut être cassé ou coudé.
3. Veuillez vérifier la connexion du tuyau de gaz avec le four.
4. Veuillez vérifier le bruit du débit gazeux.
5. Veuillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four ?
6. Nous vous recommandons de changer le robinet de gaz de votre four tous les 2 ans.
7. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, veuillez contacter le centre de service du fabricant-fournisseur ou quelqu'un tout autant qualifié.

D**WENN DER OFEN NICHT FUNKTIONIERT**

1. Überprüfen ob das Hauptgasventil offen ist.
2. Überprüfen ob der Gasschlauch gebrochen oder gebogen ist.
3. Überprüfen ob der Gasschlauch richtig an den Ofen geschlossen ist.
4. Durch Anhörung des Gases überprüfen ob Gas zuläuft.
5. Überprüfen ob das richtige Gasventil verwendet wurde.
6. Wir empfehlen das Gasventil alle zwei Jahre zu erneuern.
7. Wenn Ihr Ofen nach diesen Kontrollen nicht funktioniert wenden Sie sich an den nächsten Service oder an einen Fachmann.

IT**COSA FARE SE IL FORNO NON FUNZIONA**

1. Controllare la valvola del gas principale.
2. Il tubo flessibile del gas può essere rotto o piegato.
3. Controllare il collegamento del tubo flessibile del gas con il forno.
4. Controllare la rumorosità del flusso del gas.
5. Controllare se la valvola del gas è del tipo indicato per il forno.
6. Si consiglia di sostituire ogni 2 anni la valvola del tubo del gas.
7. Se non si riesce a risolvere il problema, contattare un tecnico di un centro assistenza autorizzato o personale qualificato.



E

Si la cocina de gas deja de funcionar

- 1- Compruebe si está abierta la válvula de gas principal.
- 2- Compruebe si la manguera de gas está conectada correctamente a la cocina.
- 3- Compruebe si sale gas por los fogones después de abrir la válvula.
- 4- Si el horno sigue sin funcionar después de efectuar estos controles, póngase en contacto con un técnico o con el punto de servicio técnico más cercano

PO

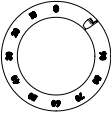
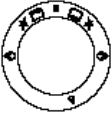
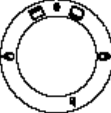
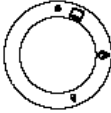




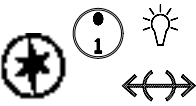
O forno não funciona

1. Verifique a válvula principal de gás;
2. Verifique frequentemente se a mangueira está em bom estado;
3. Verifique a ligação das mangueiras de gás ao forno;
4. Verifique o ruído do gás;
5. Verifique se a válvula de gás é a adequada;
6. Recomendamos que substitua as válvulas do fogão cada 2 anos.
7. Se surgir algum problema com o aparelho, contacte imediatamente o seu fornecedor ou técnico qualificado.








NL

ALS UW OVEN NIET WERKT.

1. Controleer de hoofdgasklep.
2. De gas slang kan gebroken of gekromd zijn.
3. Controleer de verbinding van de gas slang met de oven.
4. Controleer geluid van de gassnelheid.
5. Controleer of gasklep geschikt is voor uw oven.
6. Wij adviseren u om de twee jaar de gasklep van uw oven te veranderen.
7. Als u het probleem niet kunt oplossen, vraag aan uw fabrikant, leverancier of soortgelijk bevoegde personen.

	GB	FR	D
	DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS Mechanical timer knob (Optional)	DESCRIPTION DU FOUR et DES PANNEAUX DE COMMANDE Bouton minuterie mécanique	BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLENDE Mechanischer Timerschalter
	Oven control knob (with ignition - with grill)	Bouton de commande du four (avec allumage)	Ofen Kontrollschalter (mit Zündung)
	Oven control knob (with grill - without ignition)	Bouton de commande du four (sans allumage)	Ofen Kontrollschalter (ohne Zündung)
	Oven control knob (without grill and without ignition)	Bouton de commande du four (sans grill)	Ofen Kontrollschalter (ohne Grill)
	Oven thermostatic control knob (with ignition)	Bouton de commande thermostatique du four (avec allumage)	Ofen Thermostatik Kontrollschalter (mit Zündung)
	Oven thermostatic control knob (without ignition)	Bouton de commande thermostatique du four (sans allumage)	Ofen Thermostatik Kontrollschalter (ohne Zündung)
	Gas cooker knob (with ignition)	Bouton cuisinière à gaz (avec allumage)	Gasherdschalter (mit Zündung)
	Gas cooker knob (without ignition)	Bouton cuisinière à gaz (sans allumage)	Gasherdschalter (ohne Zündung)
	Ignition + lamp & Turnspit knobs	Boutons Allumage + lampe & Tournebroche	Zünder + Leuchte & Hähnchenschalter

IT	E	PO	NL
<p>DESCRIZIONE DEL FORNO e DEL PANNELLO COMANDI</p>	<p>Mandos disponibles para las distintas cocinas de gas</p>	<p>Descrição do forno e do painel de comandos</p>	<p>BESCHRIJVING VAN OVEN EN CONTROLEPANEEL</p>
<p>Manopola timer meccanico (optional)</p>	<p>Temporizador mecánico (bajo petición)</p>	<p>Botão do Relógio Opcional</p>	<p>Mechanische tijdschakelaar knop (optioneel)</p>
<p>Manopola di comando del forno (senza dispositivo di accensione - con grill)</p>	<p>Selector de horno (con encendido)</p>	<p>Botão do forno (com ignição)</p>	<p>Oven controle knop (met ontsteking)</p>
<p>Manopola di comando del forno (con grill - senza dispositivo di accensione)</p>	<p>Selector de horno (sin encendido)</p>	<p>Botão do forno (sem ignição)</p>	<p>Oven controle knop (zonder ontsteking)</p>
<p>Manopola di comando del forno (senza grill e senza dispositivo di accensione)</p>	<p>Selector de horno (sin grill)</p>	<p>Botão do forno (sem Grill)</p>	<p>Oven controle knop (zonder grill)</p>
<p>Manopola di comando termostatico del forno (con dispositivo di accensione)</p>	<p>Horno con selector de temperatura (con encendido)</p>	<p>Botão do termóstato do forno (com ignição)</p>	<p>Oven thermostatisch controle knop (met ontsteking)</p>
<p>Manopola di comando termostatico del forno (senza dispositivo di accensione)</p>	<p>Horno con selector de temperatura (sin encendido)</p>	<p>Botão do termóstato do forno (sem ignição)</p>	<p>Oven thermostatisch controle knop (zonder ontsteking)</p>
<p>Manopola piano di cottura a gas (con dispositivo di accensione)</p>	<p>Conmutador de fogones (con encendido)</p>	<p>Botão de fogão (com ignição)</p>	<p>Gas fornuis knop (met ontsteking)</p>
<p>Manopola piano di cottura a gas (senza dispositivo di accensione)</p>	<p>Conmutador de fogones (sin encendido)</p>	<p>Botão de fogão (sem ignição)</p>	<p>Gas fornuis knop (zonder ontsteking)</p>
<p>Pulsante di accensione + lampadina e pulsante girarrosto</p>	<p>Pulsador de encendido + Interruptor de la luz</p>	<p>Ignição + lâmpada e</p>	<p>Ontsteking lamp & draaispit knoppen</p>

	GB	FR	D
	MEANINGS OF THE SYMBOLS THAT MIGHT BE ON YOUR CONTROL PANEL ARE AS FOLLOWS FULL FLAME	LES SYMBOLES QUI PEUVENT ÊTRE SUR VOTRE PANNEAU DE COMMANDE ONT LA SIGNIFICATION SUIVANTE GRANDE FLAMME	BEDEUTUNGEN DER SYMBOLE, DIE AUF IHRER KONTROLLLENDE ERSCHEINEN KÖNNEN, WERDEN UNTEN AUFGEFÜHRT VOLLE FLAMME
	REDUCED FLAME	PETITE FLAMME	GEMINDERTE FLAMME
	TOP BURNER IS ON	LE BRULEUR DU HAUT FONCTIONNE	OBERER GRILL EIN
	BOTTOM BURNER IS ON	RADI DONJI PLINSKI PLAMENIK	BRENNER UNTEN EIN
	IGNITION LIGHTER	ALLUMAGE	ZÜNDER
	LAMP	LAMPE	LEUCHE
	TURNSPIT (CHICKEN GRILL)	TOURNEBROCHE (GRILL POULET)	Bratspieß (Hähnchen grillen)
	MECHANIC TIMER KNOB(Optional); In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.	BOUTON MINUTERIE MECANIQUE (en option) ; Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.	MECHANISCHER TIMERSCHALTER (auf Wunsch); Die bleibende Backzeit können Sie vom Timer ablesen.

IT	E	PO	NL
SIGNIFICATO DEI SIMBOLI NEL PANNELLO COMANDI	A continuación se explica el significado de los símbolos utilizados en el marco de manejo:	Significado dos símbolos que poderá encontrar no painel de comandos	De betekenissen van de symbolen die op uw controlepaneel zouden kunnen zijn, zijn als volgt.
FIAMMA GRANDE	LLAMA AL MÁXIMO	Chama Completa	VOLLE VLAM
FIAMMA RIDOTTA	LLAMA AL MÍNIMO	Chama Média	VERMINDERDE VLAM
BRUCIATORE SUPERIORE ACCESO	GRILL	Queimador Superior está ligado	TOP BRANDER IS AAN
BRUCIATORE INFERIORE ACCESO	CALOR INFERIOR	Queimador Inferior está ligado	DE BODEM BRANDER IS AAN
PULSANTE DI ACCENSIONE	PULSADOR DE ENCENDIDO	Acendedor	ONSTEKINGS AANSTEKER
LAMPADINA	LUZ	Lâmpada	LAMP
GIRARROSTO (POLLI ALLO SPIEDO)	GRILL	Espeto	DRAAISPIT (KIP GRILL)
MANOPOLA TIMER MECCANICO (optional); per accendere il forno, impostare con il timer il tempo desiderato.	MECHANISCHE TIMER KNOP (Optioneel); Om de oven te laten functioneren, moet u de timer knop op de gewenste tijd afstellen.		MANDO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO (opcional); para que el horno funcione, ajuste el temporizador en el tiempo deseado.

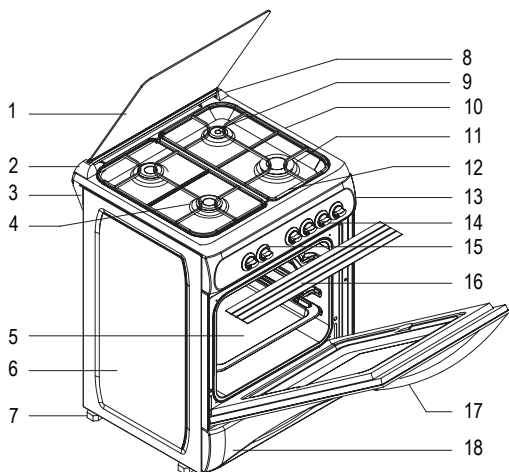
GB	FR	D	IT	E
DESCRIPTION OF THE OVEN AND CONTROL PANEL	DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE	BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLLENDE	DESCRIZIONE DEL FORNO E DEL PANNELLO COMANDI	Descripción del equipo
<ol style="list-style-type: none"> 1. Top lid 2. Top lid hinge female left 3. Top plate hinge 4. Small burner 5. Oven tray 6. Side panel 7. Plastic foot 8. Top lid hinge female right 9. Middle burner 10. Top plate 11. Big burner 12. Cooker grid 13. Command panel 14. Cooker knobs 15. Oven knob 16. Knob protection sheet 17. Oven handle 18. Dishwarmer cover 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couvercle supérieur 2. Charnière du couvercle supérieur femelle gauche 3. Charnière table de cuisson 4. Petit brûleur 5. Plateau du four 6. Paroi latérale 7. Pied en plastique 8. Charnière du couvercle supérieur femelle droit 9. Brûleur moyen 10. Table de cuisson 11. Grand brûleur 12. Grille de la table de cuisson 13. Panneau de commande 14. Boutons de la cuisinière 15. Bouton du four 16. Bandeau de protection des boutons 17. Poignée de la porte du four 18. Chauffe-plats/couverts 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deckel oben 2. Oberer Deckel 3. Scharnieraufnahme, links 4. Fahnenblech 5. Kleiner Gasbrenner 6. Ofenbackblech 7. Kunststofffuß 8. Oberer Deckel 9. Mittlerer Gasbrenner 10. Platte oben 11. Großer Gasbrenner 12. Grill 13. Bedienblende 14. Herdschalter 15. Ofenschalter 16. Schalterschutzbblende 17. Ofenhalter 18. Deckel, Schubkasten unten 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coperchio superiore 2. Cerniera femina sinistra coperchio superiore 3. Cerniera piano di cottura 4. Bruciatore piccolo 5. Leccarda forno 6. Pannello laterale 7. Piedino in plastica 8. Cerniera femina destra coperchio superiore 9. Bruciatore medio 10. Piano di cottura 11. Bruciatore grande 12. Griglia piano di cottura 13. Pannello comandi 14. Manopole piano di cottura 15. Manopole forno 16. Deffettore di protezione manopole 17. Maniglia sportello forno 18. Sportello scaldavivande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tapa abatible 2. Bisagra de la tapa, izquierda 3. Soportes huecos 4. Quemador de gas mediano 5. Bandeja para horno 6. Lateral 7. Pie de apoyo regulable en altura 8. Bisagra de la tapa, derecha 9. Quemador de gas pequeño 10. Espacio de cocina 11. Quemador de gas grande 12. Bandeja para la reja 13. Marco de manejo 14. Mando de los quemadores 15. Conmutador del horno 16. Chapa de calor (solo con grill) 17. Empuñadura de la puerta 18. Carro (si está equipado)

PO**NL****Descrição do forno e do painel de comandos**

1. Tampa superior;
2. Dobradiça esquerda da tampa superior;
3. Dobradiça do prato superior;
4. Queimador pequeno;
5. Travessa do forno;
6. Painel lateral;
7. Pés de plástico;
8. Dobradiça esquerda da tampa superior;
9. Queimador médio;
10. Prato Superior;
11. Queimador Grande;
12. Grelha;
13. Painel de Comandos;
14. Botões do fogão;
15. Botões do forno;
16. Painel de Protecção;
17. Manipulo do forno;
18. Tampa

BESCHRIJVING FORNUIS EN CONTROLEPANEEL

1. Deksel
2. Top deksel scharnier links
3. Top plaat scharnier
4. Kleine brander
5. Oven blad
6. Zijpaneel
7. Plastic poot
8. Top deksel scharnier rechts
9. Midden brander
10. Top plaat
11. Grote brander
12. Fornuis rooster
13. Controlepaneel
14. Fornuis knoppen
15. Oven knop
16. Knop bescherming plaat
17. Oven handvat
18. Plint



GB**USING COOKER SECTION**

Using Gas Burners :

In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein below. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker;

Big burner**24 - 28 cm****Middle burner****18 - 22 cm****Aux. burner****12 - 18 cm**

1. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. (OPTION)

2. Press on the lighter button by pressing on the switch forward and turning anticlockwise (left).

FR**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON**

Utilisation des brûleurs à gaz :

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des casseroles à fond plat ayant les dimensions indiquées ci-dessous.

Les robinets qui contrôlent les tables de cuisson au gaz ont un mécanisme spécial de sécurité. Pour faire marcher la table de cuisson :

Grand brûleur**24 - 28 cm****Brûleur moyen****18 - 22 cm****Brûleur auxiliaire****12 - 18 cm**

1. Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche). Tous les brûleurs doivent fonctionner et seul celui que vous commandez doit s'allumer. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (EN OPTION)

2. Appuyez sur le bouton et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche).

D**BACKFACHVERWENDUNG**

Gasherddverwendung:

Um Maximum Ergiebigkeit zu erreichen müssen Sie darauf achten, dass die lang griffigen Töpfe flache Böden haben und die langen Griffe in den unten aufgeführten Längen sind. Ventile, die Gasherde kontrollieren, sind mit einem spezialem Sicherheitsmechanismus ausgerüstet. Um den Ofen zu bedienen ;

Großer Herd**24 - 28 cm****Großer Herd****18 - 22 cm****Hilfsherd****12 - 18 cm**

1. Drücken Sie den Schalter nach vorn und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Flammensymbol drehen. (links) Alle Zünder müssen funktionieren und nur das kontrollierte Herdfeld darf brennen. Drücken Sie den Schlüssel bis die Zündung erfolgt. (auf Wunsch)

2. Drücken Sie den Zünder und gleichzeitig drücken Sie den Schlüssel nach vorn und drehen diesen gegen den Uhrzeigersinn. (links)

IT**USO DEL PIANO DI COTTURA**

Uso dei bruciatori a gas:

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare pentole e tegami dal fondo piano e delle dimensioni indicate di seguito.

Le valvole di controllo dei bruciatori a gas sono dotate di speciali dispositivi di sicurezza. Per accendere i bruciatori:

Bruciatore grande**24 - 28 cm****Bruciatore medio****18 - 22 cm****Bruciatore ausiliario****12 - 18 cm**

1. Premere la manopola e girarla in senso antiorario (verso sinistra) in corrispondenza del simbolo della fiamma desiderata. Devono attivarsi tutti i dispositivi di accensione e si deve accendere solo il bruciatore azionato. Tenere premuta la manopola finché il bruciatore non si è acceso. (OPTIONAL)

2. Premere il pulsante di accensione, premere la manopola e girarla in senso antiorario (verso sinistra)

E**Manejo de los fogones**

Prestar atención a los fogones:

Utilice utensilios de cocina adecuados para cada quemador. Todos los quemadores están equipados con válvulas de seguridad especiales. Para encender los fogones tenga en cuenta lo siguiente:

Queimador grande
Ollas de 24 – 28 cm
Queimador mediano
Ollas de 18 – 22 cm
Queimador pequeño
Ollas de 12 – 18 cm

1. Presione el mando (conmutador) respectivo hacia dentro y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que esté seleccionado el símbolo de llama al máximo.
2. Presione el pulsador de encendido. Se activan todos los quemadores pero solo se puede encender el fogón seleccionado.

PO**Secção do fogão**

Usar queimadores de gás

Para obter os melhores resultados, verifique se a panela, a ser usada, tem um fundo raso e use apenas panelas com as dimensões abaixo indicadas.

As válvulas que controlam o fogão de gás têm um mecanismo de segurança especial.

Queimador Grande:
24-28cm;
Queimador Médio:
18-22cm;
Queimador Auxiliar:
12-18cm;

1. Pressione sempre o botão para a frente virando-o no sentido oposto dos ponteiros de relógio (esquerda) até atingir o símbolo da chama.
O bico que escolheu deverá acender. Mantenha o botão pressionado até que a ignição entre em funcionamento (opcional).
2. Pressione o botão para a frente virando-o no sentido inverso aos ponteiros do relógio (esquerda).

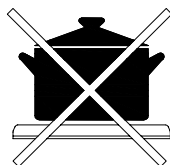
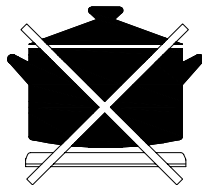
NL**GEBRUİK VAN DE KOOKPLAAT**

Gasbranders gebruiken:


Om maximaal uitvoer te krijgen, wees voorzichtig dat de pan die gebruikt zal worden platte bodem heeft, en gebruik de pan met dimensie hierin onderaan gegeven. De kleppen die het gasfornuis controleren hebben speciale veiligheidsmechanismen. Om het fornuis aan te steken;


Grote brander
24-28 cm
Midden brander
18-22 cm
Reserve brander
12-18 cm


1. Altijd druk op de schakelaar vooruit en breng get op de vlam symbool met het naar linksom draaien. Alle aanstekers zullen werken en alleen de fornuis die u controleerd zal branden. Houd de schakelaar gedrukt tot het onsteking uitgevoerd is.(KEUZE)
2. Druk op de aansteker knop met de schakelaar vooruit en het naar linksom te draaien.




GB**USING COOKER SECTION**

 It means Closed Position. Flame is extinguished

 CLOSED

 Fully Open

 Half Open


* In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. (OPTION)

For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn anti-clock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.

*Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again.

If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

FR**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON**

 Signifie Fermé. La flamme est éteinte.

 FERME

 Entièrement ouvert


 A moitié ouvert


* Dans les modèles ayant un Système de Sécurité pour le gaz, lorsque la flamme est éteinte, le robinet de contrôle ferme le gaz automatiquement. (EN OPTION)


Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité pour le gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé.


* N'utilisez pas pendant plus que 15 sec l'allumage. Si après ces 15 secondes le brûleur ne s'allume pas, arrêtez pendant quelques instants et si vous essayez d'allumer le four, ouvrez la porte et attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Si le brûleur s'est éteint pour l'une ou l'autre raison, éteignez celui-ci et attendez minimum une minute avant de le rallumer.

D**BACKFACHVERWENDUNG**

 Bedeutet geschlossene Position. Flamme erlischt

 GESCHLOSSEN


 GANZ OFFEN


 HALB OFFEN


Bei Ausführungen mit Gassicherheitsystem schaltet das Kontrollventil das Gas automatisch aus, wenn die Flamme erlischt. (auf Wunsch)


Der obere Herd und der untere Ofen werden bei unseren Gasöfen einzeln betrieben. Wenn Sie den Herd verwenden möchten, müssen Sie zuerst den Hahnschalter drücken und ca. 5-10 Sekunden warten.

IT**USO DEL PIANO DI COTTURA**

 Significa "Posizione di chiusura". La fiamma è spenta.

 CHIUSO

 Completamente aperto

 Semiaperto

*Nei modelli con valvola di sicurezza, quando la fiamma del bruciatore si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'erogazione del gas (OPTIONAL).


Per accendere i bruciatori con valvola di sicurezza, premere la manopola e girarla in senso antiorario.


Dopo l'accensione (con il dispositivo di accensione automatica, optional, o un fiammifero) attendere 5-10 secondi per l'attivazione della valvola di sicurezza.

*Non tenere premuto il dispositivo di accensione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, se si sta cercando di accendere il forno, aprire lo sportello del forno e attendere almeno un minuto prima di provare di nuovo. Se il bruciatore si spegne, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di provare di nuovo l'accensione.

E

Manejo de los fogones

 Significa posición cerrada. La llama se apaga

 CERRADO



TOTALMENTE ABIERTO



SEMIABIERTO

Importante: Cuando la llama se apaga el sistema de seguridad del gas desconecta automáticamente la alimentación de gas mediante una válvula de mando.

Todos los fogones de la cocina y del horno funcionan independientemente.

Para encender un fogón es necesario apretar el mando correspondiente y esperar durante 5 – 10 segundos aproximadamente.

PO

Secção do fogã

 Desligado

 Desligado



Ligado



Semi Ligado

Nos modelos a gás com sistema de segurança, quando a chama dos bicos está apagada, a a válvula de controlo impede a saída de gás automaticamente (opcional).

Para fazer uso dos queimadores com sistema de segurança, deve pressionar o botão e virá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio. Após a ignição (através de um acendedor com sistema automático ou um fósforo) deve aguardar cerca de 5 a 10 segundos para activar o sistema de segurança para fogões a gás.

* Não utilizar a ignição por um período contínuo superior a 15 segundos. Após 15 segundos, se o bico não acender, pare e se tentar novamente abra a porta e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

NL

GEBRUİK VAN DE KOOKPLAAT

 Betekent gesloten positie. De vlam is gedoofd.

 dicht



totaal open



totaal open

In modellen met gasveiligheidssysteem, wanneer de vlam van de fornuis is uitgedoofd, zet de controle klep de gas automatische uit. (KEUZE) Om de branders met gasveiligheidssysteem te laten werken moet u de knop indrukken en naar links draaien. Na de onsteking (met optioneel automatisch ontstekingsysteem of lucifer) moet u ongeveer 5-10 seconden wachten for het gasveiligheidssysteem activering.

* Gebruik de aansteking niet langer dan 15 seconden. Indien de brander niet aangaat na 15 seconden dient u de wachten gedurende enkele ogenblikken en indien u de oven probeerde aan te steken, dient u de deur te openen en minimum 1 minuut te wachten alvorens opnieuw te proberen. Indien de brander voor om het even welke reden alleen is uitgegaan, moet u deze uitzetten en minimum 1 minuut wachten alvorens deze opnieuw aan te zetten.

GB**USING COOKER SECTION**

Using oven burners

The our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame trough with autoomatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after the inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.

When you make the ignition operation, then you can close the oven door 3-4 minute after.

FR**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON**

Utilisation des brûleurs

du four Les brûleurs à gaz du four en haut et en bas fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque vous voulez utiliser votre brûleur préféré, il vous faut d'abord appuyer sur le bouton et attendre environ 5-10 secondes. Vous pouvez alors allumer les brûleurs avec le système d'allumage automatique (en option) ou une allumette. Il vous faut maintenir la pression sur le bouton pendant 10-15 secondes après l'allumage. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton. Si ça ne reste pas allumé, il vous faut recommencer. Une fois le four allumé, vous pouvez fermer la porte du four 3-4 minutes après.

D**BACKFACHVERWENDUNG**

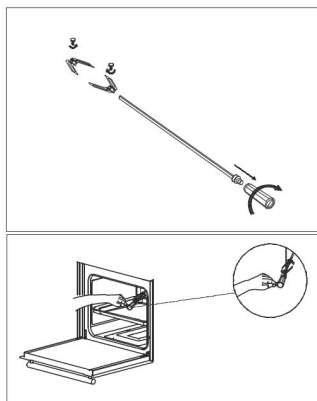
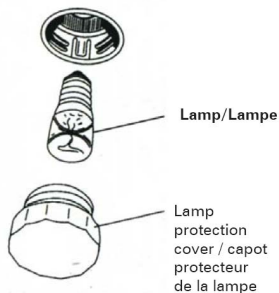
Danach können

Sie den Herd falls vorhanden mit dem automatischen Ofenzünder, wenn nicht vorhanden mit einem Streichholz anzünden. Nach der Zündung müssen Sie einige Sekunden den Gashahn drücken. Danach können Sie den Schalter loslassen. Wenn Sie diesen Vorgang nicht machen können, müssen Sie es noch mal versuchen. Nachdem Sie im Backfach die Zündung durchgeführt haben, können Sie den Ofendeckel 3-4 Minuten später zuklappen.

IT**USO DEL PIANO DI COTTURA**

Uso dei bruciatori

del fornol bruciatori superiore e inferiore del forno a gas sono indipendenti. Per accendere il bruciatore desiderato, premere la relativa manopola per 5-10 secondi. Quindi accendere il bruciatore con il dispositivo di accensione automatica (optional) o con un fiammifero. Attendere 10-15 secondi dopo l'accensione prima di rilasciare la manopola. Se non si riesce ad accendere il bruciatore, riprovare. Dopo avere acceso il bruciatore, attendere 3-4 minuti prima di chiudere lo sportello del forno.



E**Manejo de los fogones**

A continuación podrá

encender el gas electrónicamente presionando el pulsador de encendido o manualmente con una cerilla. Después de encender el fuego mantenga el mando del gas presionado durante unos segundos y luego suéltelo. Si la llama se apaga, repita el procedimiento.

Para encender los quemadores del horno deje la puerta abierta. Cíerrela aproximadamente 3 segundos después de que la llama se haya encendido y de comprobar que quema correctamente.

PO**Secção do fogã**

Usar os queimadores do forno

Os queimadores superiores e inferiores dos fogões a gás têm um sistema one-by-one.

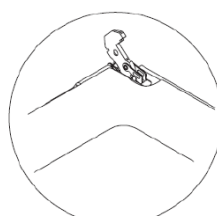
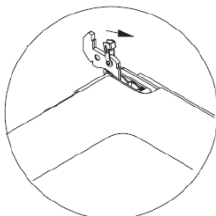
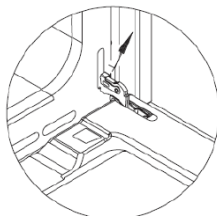
Se preferir, pode usar apenas o seu queimador preferido, mas para isso deverá pressionar o botão e aguardar cerca de 5 a 10 segundos.

De seguida poderá acender o bico com um piloto automático (opcional) ou um fósforo. Deve aguardar 10 a 15 segundos após ter acendido o forno e só depois largar o botão. Se não conseguir, repita novamente o processo. De seguida, 3 a 4 minutos depois, pode fechar a porta.

NL**GEBRUİK VAN DE KOOKPLAAT**

Ovenbranders gebruiken:

Wanneer u uw gewenste brander wil gebruiken, moet u de knop indrukken en ongeveer 5-10 seconden wachten. Daarna kunt u ontsteken met automatisch ontsteking systeem(optioneel) of lucifer. U moet 10-15 seconden wachten na de ontsteking met de knop ingedrukt en daarna kunt u de knop loslaten. Als dit niet gelukt is moet u het nog een keer proberen. Wanneer de ontsteking werkt, dan kunt u het deksel van de oven na 3-4 minuten dicht doen.



GB**USING OVEN SECTION**

When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated . Otherwise oven does not operate. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits. You can make chicken revolving in your oven by means of the ccessories. (optional) Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change. Using cake forms while cooking cake gives better result.

FR**UTILISATION DU FOUR**

Lorsque vous faites marcher le four pour la première fois, il y aura une odeur produite par les éléments chauffants. Pour vous en débarrasser, faites le fonctionner à vide à 250 °C pendant 45 minutes. Pour faire cuire dans votre four, le bouton du four doit avoir été tourné . Sans cela, le four ne fonctionne pas. Les types de plats que vous cuisinez, les temps de cuisson et les positions du Thermostat sont donnés dans le tableau de cuisson. Les valeurs dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques obtenues au cours de tests dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires pour cela. (en option) Temps de cuisson : Les résultats peuvent changer en fonction de la tension, la qualité, la quantité et les températures. La porte du four ne doit pas être souvent ouverte tant que le four fonctionne pour cuire un plat. Autrement, il se peut que la chaleur ne soit pas bien distribuée, ce qui peut modifier les résultats. L'utilisation de plats de cakes pour faire cuire des cakes donne de meilleurs résultats.

D**BETRIEB DES BACKOFENS**

Bei der Erstbedien- enung des Backofens entsteht ein Geruch durch das Nutzen der Erwärnteile. Betätigen Sie Ihren Backofen im leeren Zustand bei 250 C 45 Minuten, um diesen Geruch zu beheben. Um Backen zu können, muss der Schlüssel gedreht werden. Im Gegenfall funktioniert der Ofen nicht. In der Back- und Brattabelle sind Speisensorten, Back- und Bratzeiten und die jeweiligen Thermostat Positionen aufgeführt. Die in der Backtabelle aufgeführten Werte sind typische Werte und wurden durch Tests, die in unserem Labor durchgeführt wurden, festgelegt. Je nach Ihren Back- und Bratmethoden und Angewohnheiten können Sie verschiedene Geschmücke für Ihren Gaumen gestalten. Mit Hilfe der Accessoires können Sie in Ihrem Ofen Hähnchen drehen (auf Wunsch) Back- und Bratzeiten: Ergebnisse; Feldspannung und Materialien in verschiedener Qualität können sich Abhängig von Menge und Temperatur ändern. Beim Braten im Ofen sollte der Deckel nicht geöffnet werden. Im Gegenfall ändern sich die Temperaturumfalance im Ofen und die Ergebnisse. Beim Kuchen backen können Sie durch Verwendung von Backformen bessere Ergebnisse erreichen.

IT**USO DEL FORNO**

Quando si accende il forno per la prima volta, si sentirà un odore particolare provocato dagli elementi riscaldanti. Per eliminare questo odore, fare funzionare il forno (vuoto) a 250 °C per 45 minuti. Per accendere il forno si deve ruotare la relativa manopola, altrimenti il forno non entra in funzione. I tempi di cottura e le posizioni del termostato per i diversi alimenti sono indicati nella tabella di cottura. I valori indicati nella tabella di cottura sono valori caratteristici ottenuti da prove eseguite in laboratorio. Si possono usare gli aromi preferiti in base alle proprie abitudini alimentari. Si possono cuocere polli allo spiedo utilizzando l'apposito accessorio (optional). Tempi di cottura: i tempi possono variare in base alla tensione di rete e alle diverse qualità e quantità degli alimenti e temperature impiegate per la cottura. Non aprire spesso lo sportello del forno durante la cottura per mantenere una circolazione uniforme del calore, altrimenti possono variare i risultati di cottura. Per la cottura di torte, si ottengono risultati migliori utilizzando appositi stampi.

E**Manejo del horno**

La primera vez que utilice el horno es posible que oiga un ruido molesto. Preste atención a que la habitación esté suficientemente ventilada y caliente el horno vacío durante aproximadamente 30 minutos a 250 °C. Encienda el horno (véase „Manejo de los fogones“). En la tabla de horneado y asado se indican los tipos de alimentos, los tiempos de horneado y asado y la posición correcta del termostato para cada uno de ellos. Los valores de la tabla son promedios que han sido obtenidos en los ensayos realizados en nuestros laboratorios. En función del estilo de horneado y asado que utilice y de sus propias costumbres podrá preparar distintos platos. Tiempos de horneado y asado: Éstos tiempos sirven solo como referencia, ya que los materiales, las cantidades y los alimentos utilizados pueden dar distintos resultados en función de la temperatura utilizada. No abra la puerta del horno durante las operaciones de horneado y asado (pérdida de calor). Ello podría perjudicar el resultado del horneado o el asado. A fin de obtener mejores resultados cuando haga pasteles, recomendamos utilizar moldes de horno apropiados

PO**USING OVEN SECTION**

Kur furra juaj operon per here te pare, ju do te ndjeni ne ere e cila

Del nga perdorimi i elementeve ngrohes.

Ne menyre qe te liroheni prej saj operoni ne 250 °C per 45 minuta dhe ajo te jete bosh.

Ne menyre qe te gatvani me furren; celesi i furres duhet te jete i rrotulluar . Ne te kundert ajo nuk operon.

Llojet e ushqimeve qe ajo do te gatuj, oraret e gatimit dhe pozicionin i termostatit jane te dhena ne tabelen e gatimit.

Vlerat e dhena ne tabelen e gatimit jane vlera te marra si rezultat i testeve te kryera ne laboratore te tane.

Ju mund te gjeni shije te tjera me te pershtatshme per shijet tuaja ne varesi te zakoneve tuaja.

Ju mund te pergatisni pule te pjekur ne varesi te sesoreve.(opsionale)

Koha e gatimit : rezultatet mund te jene te ndryshme ne varesi te tensionit cilesise se materialit, sasise dhe temperatures.

Gjate kohes qe ushqimi eshte ne furre, dera e saj nuk duhet hapur vazhdimisht. Ne te kundert qarkullimi i nxehtesise mund te balancohet dhe rezultatet do te ndryshojne.

Perdorimi i formave te kekut do te ndihmoj edhe me shume.

NL**GEbruik VAN OVEN**

Wanneer uw oven voor de eerste keer in werking is gesteld, zal een geur worden verspreid die van het gebruiken van de verwarmende elementen afkomstig is. Om van dit af te komen, stelt u 250 graden in voor 45 minuten terwijl oven leeg is. Om het koken in uw oven te maken; moet de oven schakelaar geroteerd te zijn.

Anders werkt de oven niet.

De soorten maaltijden die u zal koken, kooktijden en thermostaatposities zijn gegeven in kooklijst.

De waarden die in de koken lijst gegeven zijn karakteristieke waarden en zijn verkregen als resultaat van de test uit gevoerd in de laboratorium.

U kunt verschillende aroma's voor uw smaak afhankelijk van uw koken en gewoonten geschikt vinden.

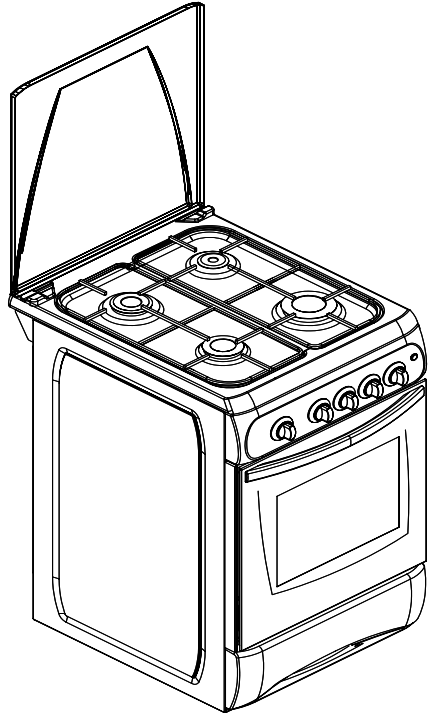
U kunt kip draaien in uw oven door middel van de accessoires. (optioneel)

Kooktijden: De resultaten kunnen volgens het gebied-voltage en materiaal die verschillende kwaliteit, hoeveelheid en temperaturen veranderen.

Tijdens het koken in de oven, zou het deksel van de oven niet vaak geopend mogen worden.

Anders kan de omloop van de hitte ongebalanceerd zijn en de resultaten kunnen veranderen.

Het gebruik van cake vorm voor het bakken van cake is beter.



GB	FR	D	IT	E
USING OVEN SECTION	UTILISATION DU FOUR	BETRIEB DES BACKOFENS	USO DEL FORNO	Indicaciones de uso para el horno
COOKING TABLE	TABLEAU DE CUISSON	BACK- UND BRATTABELLE	TABELLA DI COTTURA	TABLA DE HORNEADO Y ASADO ALIMENTOS
MEALS	PLATS	SPEISEN	ALIMENTI	
CREAMED CAKE	CAKE A LA CREME	SAHNEKUCHEN	KE TORTE ALLA CREMA	PASTELES DE NATA
PASTRY	PATISSERIE	KUCHEN	PASTICCINI	PASTELES
BISCUIT	BISCUIT	BISKUIT	CRACKER	BIZCOCHOS
COOKIE	COOKIE	PLÄTZCHEN	BISCOTTI	GALLETAS
CAKE	CAKE	KUCHEN	TORTE	PASTELES
BRAIDED COOKIE	COOKIE PANNE	PLÄTZCHEN MIT ZWIEBACK	TRECCE (TORTE)	GALLETAS RELLENAS
FILO PASTRY	PATISSERIE FILO	SÜSSES GEBÄCK	VOL-AU-VENT	PASTAS DULCES
SAVORY PASTRY	PATISSERIE AROMATISEE	MÜRBETEIGPASTETE	PASTA FROLLA	VOLOVÁN DE HOJALDRE
LAMB MEAT	VIANDE D'AGNEAU	LAMMFLEICH	CARNE DI AGNELLO	CORDERO
VEAL	VEAU	KALB	VITELLO	TERNERA
MUTTON	MOUTON	SCHAF	MONTONE	OVEJA
CHICKEN (IN PIECES)	POULET (EN MORCEAUX)	HÄHNCHEN (STÜCK)	POLLO (A PEZZI)	POLLO (PIEZA)
FISH	FISH	FISCH	PESCE	PESCADO
Note: The values in the Table are the results obtained in our laboratories. You can find flavors different and suitable to your taste by experience. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.	Remarque : Les valeurs dans le Tableau sont les résultats obtenus dans nos laboratoires. Vous pouvez trouver des arômes différents et à votre goût en fonction de votre expérience. il convient de préchauffer votre four pendant 5 - 10 minutes avant la cuisson.	Bemerkung: Die in der Tabelle aufgeführten Werte sind Laborergebnisse. Durch Proben können Sie verschiedene Geschmücke finden. Vor dem Backen oder Braten 5-10 Minuten vorwärmen.	Nota: i valori nella tabella sono stati ottenuti in laboratorio. Si possono usare gli aromi preferiti in base ai propri gusti. Prima della cottura, preriscaldare il forno per 5 - 10 min.	Observación: Los valores indicados en la tabla son promedios calculados que pueden no corresponderse con sus necesidades personales. Antes de hornear o asar, caliente el horno durante 5 - 10 minutos.

PO	NL			
Secção do forno Refeições	GEBRUIK VAN DE OVEN KOOK LIJST MAALTIJD	TEMPERATURE	RACK POSITION	COOKING TIME (min.)
		TEMPERATURA	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE CUISSON (min.)
		TEMPERATUR	FACHPOSITION	BACK- ODER BACKZEIT (Minute)
		TEMPERATURA	POSIZIONE DELLA LECCARDA	TEMPO DI COTTURA (min.)
		TEMPERATURA	POSICIÓN	TIEMPO DE HORNEADO O ASADO
		Temperatura	Posição da prateleira	(Tempo (minutos)
		TEMPERATUUR	REK POSITIE	KOOK TIJD(MIN.)
Bolos com cremes	GEROOMDE CAKE	150 - 170	2	30 - 35
Pasteis	GEBAKJE	200 - 220	2	35 - 45
Biscoito	BISQUIT	160 - 170	3	20 - 25
Bolacha	KOEKJE	160 - 170	3	20 - 35
Bolos	CAKE	160 - 180	2	25 - 35
Bolachas entrelaçadas	GEVLECHT KOEKJE	200 - 220	2	30 - 40
Pasteis recheados	BESLAG GEBAKJE	180 - 200	2	35 - 45
Salgadinhos	PIKANT GEBAKJE	160 - 180	2	20 - 30
Carne de cabrito	LAMSVLEES	200 - 230	3	20 - 25
Carne de vitela	KALFSVLEES	200 - 230	3	30 - 40
Carne de carneiro	SCHAAPSVLEES	230 - 250	3	30 - 40
Galinha (aos pedaços)	KIP(IN STUKKEN)	230 - 240	3	30 - 40
Peixe	VIS	200 - 220	3	20 - 30
Note: Os valores que constam na tabela, são aqueles obtidos nos nossos laboratórios. Poderá ajustar os sabores fazendo alguns testes. Antes de inserir a comida no forno, deverá permitir que este aqueça 5 a 10 minutos.	Nota: De waarden in de lijst zijn resultaten verkregen in ons laboratorium. U kunt aroma's vinden aan uw smaak verschillend en geschikt door ervaring. 5-10 min voorverwarming moet is nodig voor het koken.			

GB**USING GRILL DEFLECTOR PLATE**

A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 1) Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.

Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 2) And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 3) It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

FR**UTILISATION DU BANDEAU DE PROTECTION DES BOUTONS**

Un bandeau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons quand le four est en mode Grill (Figure 1) Veuillez utiliser ce bandeau de sécurité pour éviter que la chaleur ne détériore le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode Grill.

Placez le bandeau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la porte vitrée du four (Figure 2) Puis sécurisez le bandeau de sécurité entre le four et la porte en fermant doucement la porte. (Figure 3) Il est important pour la cuisson que le couvercle soit ouvert à une distance spécifiée lorsque vous utilisez le mode grill. Le bandeau de sécurité est un élément idéal pour protéger le panneau de commande et les boutons.

D**NUTZUNG DER TASTENSCHUTZBLLENDE**

Ist eine Sicherheitsblende, durch das die Kontrollblende und die Schalter geschützt werden, wenn der Backofen im Grillmodus bedient wird. (Bild 1) Bitte verwenden Sie diese Blende um die Kontrollblende und die Schalter vor der Hitze zu schützen, wenn der Backofen im Grillmodus ist.

Bringen Sie die Sicherheitsblende durch öffnen des Vorderdeckelglases unter der Kontrollblende an. (Bild 2) Befestigen Sie die Sicherheitsblende zwischen Backofen und Vorderdeckel durch schließen des Deckels. (Bild 3) Wichtig ist es, das der Deckel beim Grillmodus im festgesetzten Abstand offen bleibt. Die Sicherheitsblende schützt die Kontrollblende und die Schalter und bietet Ihnen eine ideale Back/Bratmosphäre.

IT**USO DEL DEFLETTORE PER FUNZIONAMENTO IN MODALITÀ GRILL**

Per proteggere il pannello comandi e le manopole è fornito in dotazione un pannello di protezione da applicare quando si usa la modalità grill del forno (figura 1). Per impedire che il calore danneggi il pannello comandi e le manopole quando si usa la modalità grill usare sempre questo pannello di protezione!

Applicarlo sotto il pannello comandi aprendo lo sportello del forno (figura 2). Quindi fissarlo fra il forno e lo sportello chiudendo delicatamente lo sportello (figura 3). Quando si usa la modalità grill del forno è importante tenere aperto lo sportello alla distanza indicata. Questo pannello assicura un ambiente di cottura ideale proteggendo allo stesso tempo il pannello comandi e le manopole.

E

Utilice la pantalla térmica para evitar posibles daños en el panel de control y los mandos de control durante el uso del grill del horno.

La pantalla térmica (figura 1) es un elemento diseñado para proteger el panel de control y los mandos durante el uso del grill del horno. Coloque la pantalla térmica debajo del panel de control abriendo la puerta frontal del horno (figura 2). Coloque las dos pestañas salientes de la pantalla térmica en las ranuras situadas debajo del panel de control y fije la pantalla en su lugar, entre el horno y la puerta interior, cerrando suavemente la puerta (figura 3). Es importante mantener la puerta abierta en la distancia especificada mientras se utiliza el grill.

La pantalla térmica proporcionará los mejores resultados de cocción, protegiendo al mismo tiempo el panel de control y los mandos.

AVISO:
LA PANTALLA TÉRMICA SE CALIENTA DURANTE SU USO ~ NO INTENTE RETIRARLA CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS JUSTO DESPUÉS DE UTILIZARLA

Painel de Segurança

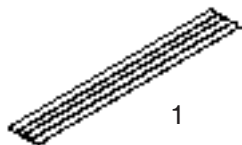
Painel de segurança foi desenhado para proteger o painel de comandos e os botões, quando o forno se encontra no modo Grill (Figura 1). Recomenda-se o uso do painel de segurança, para evitar que o calor danifique o painel de comandos e os botões.

1. Coloque o painel de segurança debaixo do painel de comandos, abrindo a tampa do forno (figura 2). De seguida posicione este entre o forno e a tampa frontal, fechando a porta com cuidado (figura 3). É fulcral manter a tampa do fogão levantada, e a uma distância considerada, enquanto cozinha e no modo Grill. O painel de segurança oferece boas condições de para cozinhar, protegendo, ainda, as componentes acima mencionadas.

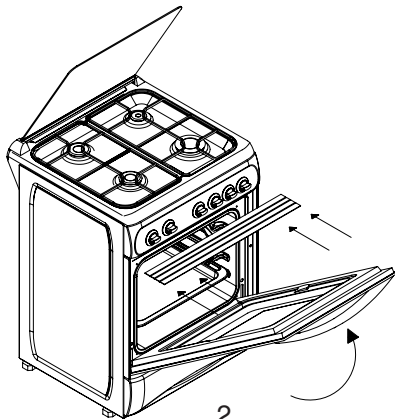
GEBRUİK VAN DE KNOP VAN BESCHERMING-SPLAAT.

Een veiligheidspaneel is ontworpen om het controlepaneel en de knoppen te beschermen wanneer de oven op de wijze van de Grill is (figuur1). Gebruik dit veiligheidspaneel om de hitte te vermijden waardoor controlepaneel en de knoppen beschadigd kunnen raken wanneer de oven op Grill staat.

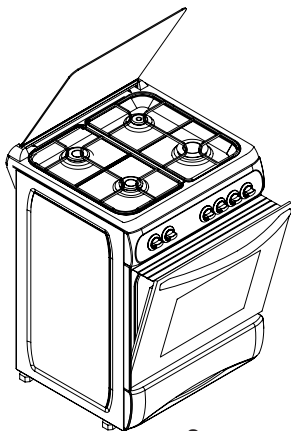
Plaats het veiligheidspaneel onder controlepaneel door het glas van het oven te openen (figuur2) En beveilig dan het veiligheidspaneel tussen oven en schutblad door de dekking zachtjes te sluiten (figuur3) Het is belangrijk voor het koken om de dekking in gespecificeerde afstand open te houden wanneer toestel op Grill staat. Het veiligheidspaneel zal een ideale koken omstandigheid verzekeren terwijl het controlepaneel en knoppen beschermd zijn.



1



2



3

GB

MAINTENANCE and CLEANING

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

FR

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Utikač štednjaka isključite iz mrežne utičnice.
2. Neki dijelovi štednjaka vrlo su vrući tijekom rada i malo navori isključenja, zato ih ne dirajte.
3. Nijedan dio uređaja ne čistite nagrizajućim ili grubim čistilima i oštrim predmetima kao što su kovinske četke i mrežice, noževi itd.
4. Kad unutrašnjost pećnice i dijelove u njoj očistite krpom namočenom u sapunicu obrišite ih još i krpom namočenom u čistu vodu, a zatim sve površine temeljito osušite.
5. Staklene površine očistite posebnim čistilima za staklo.
6. Nijedan dio uređaja ne čistite s uređajima koji rade s pritiskom ili s parom.
7. Poklopce plamenika povremeno operite u sapunici, a dovode plina očistite četkicom.
8. Možebitnu razlivenu tekućinu obrišite s pokrova ploče za kuhanje prije nego ga otvorite. Provjerite je li ploča za kuhanje dovoljno ohlađena prije nego ga ponovo zatvorite.
9. Za čišćenje štednjaka nikad ne upotrebljavajte zapaljive tvari kao što su kiseline, razrjeđivači, aceton, benzin itd.
10. Nijedan dio štednjaka ne perite u perilici posuđa.
11. Želite li staklo na vratima pećnice očistiti vrlo temeljito, odvijačem odstranite vijke koji pričvršćuju ručku i izvadite staklo. Očistite ga prvo sapunicom, zatim čistom vodom i kad je suho pravilno ga namjestite nazad i ponovo pričvrstite ručku.

D

PFLEGE UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Stromversorgungsstecker aus der Steckdose und unterbrechen Sie den Gaszufuhr durch schließen des Gashahns.
2. Der Backofen ist in Betrieb und kurz nach Inbetriebsetzung sehr heiß. Von Erwärmtteilen fernhalten.
3. Den Innenteil, die Blende, den Deckel, Backbleche und andere Teile des Backofens nicht mit harten Bürsten, Geschirrdrahten oder Messern reinigen.
- Verwenden Sie keine ätzenden, ritzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
4. Die Innenteile des Backofens mit einem seifigen Lappen wischen, abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Glasflächen mit spezialem Glasreinigungsmittel reinigen.
6. Den Backofen nicht mit dunstigen Reinigungsmitteln reinigen.
7. Herdköpfe mit Seifenwasser reinigen und Gaskanäle mit einer Bürste reinigen.
8. Vor Aufklappen des oberen Backofendeckels, die Flüssigkeit auf dem Deckel reinigen. Achten Sie gleichzeitig darauf dass die Bratplatte kalt ist, bevor Sie den Deckel zuklappen.
9. Verwenden Sie bei der Reinigung des Backofens keine brennbaren Mittel wie Säure, Verdünner oder Gas.
10. Teile des Backofens nicht in der Spülmaschine reinigen.
11. Mit einem Schraubenzieher die Halterschrauben herausdrehen, um das Außenglas des Backofens zu reinigen. Vorderglas aus der Aufnahme herausnehmen und die Außengläser sorgfältig reinigen und spülen. Nach dem trocknen das Vorderglas anbringen und Halterschrauben hineindrehen.

IT

MANUTENZIONE e PULIZIA

1. Disinserire la spina di alimentazione elettrica dalla presa.
2. Il forno durante il funzionamento, o subito dopo lo spegnimento, è molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
3. Non pulire mai l'interno del forno, i pannelli, il coperchio, le leccarde e ogni altra parte dell'apparecchio con attrezzi come spazzole dure, pagliette o coltelli. Non usare sostanze e detersivi abrasivi e graffianti.
4. Dopo aver pulito l'interno del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
5. Pulire le superfici dello sportello di vetro con un detersivo apposito per vetri.
6. Non pulire il forno con idropulitrici.
7. Ogni tanto lavare le teste dei bruciatori con acqua insaponata e pulire i condotti del gas con una spazzola.
8. Prima di aprire il coperchio superiore dell'apparecchio, rimuovere i liquidi schizzati sopra ad esso. Prima di chiudere il coperchio, accertarsi che il piano di cottura si sia sufficientemente raffreddato.
9. Non usare mai sostanze infiammabili, come acidi, solventi e benzina per pulire il forno.
10. Non lavare nessuna parte del forno in lavastoviglie.
11. Per pulire lo sportello di vetro del forno, rimuovere le viti di fissaggio della maniglia con un cacciavite e smontare lo sportello. Pulirlo e sciacquarlo accuratamente. Dopo averlo asciugato, rimontare lo sportello e riapplicare la maniglia.

E

Indicaciones de limpieza

No limpie el horno ni los fogones con productos de limpieza que produzcan vapores.

Los mandos, la superficie de la cocina, las cabezas y tapas de los quemadores, el horno y el resto de superficies esmaltadas se han de limpiar con un paño humedecido y a continuación se han de secar; no utilice objetos afilados ni puntiagudos.

No permita que caiga agua sobre el cristal de la puerta del horno cuando esté caliente. Asimismo, no lo toque con las manos desnudas.

Elimine cuidadosamente los restos de sustancias ácidas (p.ej. zumo de limón) y de aceite que hayan caído sobre el equipo.

No utilice nunca sustancias fácilmente inflamables tales como disolvente, petróleo, gasolina o ácidos para realizar la limpieza. No limpie el interior del horno ni ninguna otra superficie con materiales abrasivos, ya que podría rayarlas. Ello es especialmente importante para la parte de manejo, ya que este tipo de materiales podrían hacer desaparecer las indicaciones.

A fin de evitar que la puerta del horno resulte dañada por el vapor que se genera, límpiela una vez por semana con un paño seco.

PO

Manutenção e Limpeza

1. Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza ou manutenção, desligue sempre o aparelho do abastecimento de energia.

2. O fogão encontra-se quente após ter sido usado, deve, assim, aguardar que este arrefeça para proceder à sua limpeza e manutenção.

3. Não use material abrasivo ou produtos inadequados.

4. Após ter limpo as componentes interiores do forno com um pano ensaboado, enxágue o pano, volte a passar o forno e depois seque-o com um pano limpo.

5. Limpe o vidro da porta com um detergente adequado.

6. Não limpe o seu fogão com aspiradores mini de vapor.

7. Limpe os bicos frequentemente com água ensaboada e limpe os tubos do gás com uma escova.

8. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpe os líquidos dos bicos.

Verifique, também se a mesa está fria antes de fechar a tampa.

9. Não use produtos inflamáveis, tais como ácido, diluente ou gasolina, para limpar o seu forno.

10. Não lave nenhuma das componentes na máquina de lavar.

11. Para limpar a tampa frontal de vidro do fogão; retire os parafusos do manípulo através de uma chave de fendas e retire a porta. De seguida limpe e enxágue-a. Após estar secado, coloque o vidro no sítio e aparafuse os parafusos ao manípulo.

NL

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Maak de stekker los die elektriciteit voor de oven levert.

2. Terwijl de oven werkt of kort nadat hij begint te werken, is deze uiterst heet. U moet vermijden verwarmede elementen te raken.

3. Maak nooit het binnen deel, paneel, deksel, blad en alle andere delen van de oven schoon met hulpmiddelen zoals harde borstel, harde schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurend, krassende stoffen en detergenten.

4. Na het schoonmaken van de binnendelen van de oven met zeep moet u spoelen en grondig drogen met droge vood

5. Maak de glasoppervlakten met speciaal glas schoonmakende stoffen schoon.

6. Maak uw oven niet schoon met stoom reinigers.

7. Was soms de kop van de branders met zeepwater en maak de gasbuizen met een borstel schoon.

8. Voor het bovenste deksel van de oven te openen, moet u gemorste vloeistoffen van het deksel schoonmaken. Ook, alvorens het deksel te sluiten, zorg ervoor dat de kookplaat genoeg gekoeld is.

9. Gebruik nooit ontvlambare stoffen zoals zuur, verdunner en benzine bij het schoonmaken van uw oven.

10. Was geen delen van uw oven in afwasmachine.

11. Om het glazen deksel van de oven schoon te maken; verwijder de schroeven die het handvat bevestigen met een schroevendraaier en verwijder de oven deur. Maak het daarna schoon. Na het drogen mogen het ovenglas en het handvat opnieuw geïnstalleerd worden.

GARANTIE BEPALINGEN

U heeft 2 jaar garantie op technische defecten na aankoop datum.

Wat niet onder garantie valt :

- * Het gebruik; voor niet normaal huishoudelijk gebruik (het apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik)
- * Een oorzaak die aan het apparaat vreemd is, zoals;

Schade die opgelopen werd bij het transport of ingevolge een verkeerde behandeling zoals deuken, krassen, afgebroken onderdelen.

Installatie fouten bijv. (verkeerde spanning).

- * Storingen ten gevolge van o.a. ondeskundig gebruik, stof/pluivorming in/aan het apparaat w.o. verstoppingen van o.a.(indien van toepassing) luchtcirculatie, filters, als mede breuk in kunststof, rubber, glas, wat anders dan bij normaal gebruik defect is geraakt; zulks ter beoordeling van service monteur of importeur.

U heeft twee jaar garantie op het apparaat na aankoop datum, de garantie is alleen dan geldig indien een geldig aankoop bewijs kan worden getoond.

Garantie rechten op het apparaat zijn niet overdraagbaar.

Indien apparaten ter reparatie worden aangeboden dienen deze schoon te zijn, anders kan behandeling voor reparatie worden geweigerd.

GARANTIE

Vous avez 2 ans de garanties concernant les défauts techniques après achat des appareils.

Pas inclus dans la garantie:

- * Autre qu'une utilisation domestique normale (cet appareil est pour une utilisation seule domestique).

- * Les causes qui ne sont pas liées à l'appareil,

Les dommages causés lors du transport ou à cause d'un mauvais usage comme les bosses, les scratches, les pièces cassées.

Une erreur d'installation (comme les mauvais voltages).

- * Un mal fonctionnement à cause d'un usage impropre sur l'appareil entre autres en bloquant la circulation d'air, ou en cassant le plastique, le caoutchouc, le verre qui autre qu'une utilisation normale, est considéré comme faute. Cela est jugé par un homme du service.

Vous avez 2 ans de garanties sur les défauts techniques sur un appareil après la date d'achat, la garantie est seule valide si une facture d'achat peut être montrée.

Les garanties sont strictement personnelles.

Si un appareil est offert pour entretien, cela demande à être clair, autrement le service peut être refusé.

WARRANTY

You have 2 years warranty on technical defects after purchase

Not included in warranty :

- * Other than normal domestic use (this appliance is for normal domestic use only).
- * Causes not being related directly to the appliance such as;

Damage occurring during transport or because of wrong usage such as dents, scratches, broken parts.

Installation errors (such as wrong voltage).

- * Malfunctioning because of improper usage, dust/fluff in and on the appliance, amongst others blocking of air circulation, as well as breaking of plastics, rubber, glass which other than by normal use has gone defect, such to be judged by the service man and or importer.

You have 2 year warranty on technical defects on the appliance after date of purchase, warranty is only valid if a valid notice of purchase/invoice can be shown.

Warranty rights are not transferable.

If appliance is offered for servicing it needs to be clean, otherwise service can be refused.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum.

Ausgeschlossen ist die Garantie:

* Bei Gebrauch, der über den normalen Haushaltsgebrauch hinausgeht (das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch gedacht).

* Bei einer gerätefremden Ursache, wie z.B.:

Schäden durch den Transport oder durch eine falsche Behandlung, wie Dellen, Kratzer, abgebrochene Teile.

Oder infolge eines Installationsfehlers, z.B. falsche Netzspannung.

* Bei Störungen durch u.a. unsachgemässen Gebrauch, Staub-/Flusenbildung in/am Gerät, Behinderungen der Luftzirkulation, Verstopfungen des Filters (wenn vorhanden), sowie ein Bruch im Kunststoff, Gummi, Glas, der anders als beim normalen Gebrauch entstand; die diesbezügliche Beurteilung beruht beim Monteur oder Importeur.

Sie haben eine Garantie von 2 Jahren für technische Defekte nach dem Ankaufsdatum; die Garantie kann nur in Anspruch genommen werden, wenn eine gültige Kaufquittung vorgelegt wird.

Garantierechte an dem Gerät sind nicht übertragbar.

Wenn Geräte zur Reparatur angeliefert werden, müssen sie sauber sein, da sonst die Reparatur verweigert werden kann.