

MANUALE USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

GEBRAUCHS-UND WARTUNGSHANDBUCH



Made in Italy

CHANEL

# FORNO INCASSO GAS

## INTRODUZIONE

Cara/Caro Cliente,

Grazie per avere acquistato questo nostro prodotto.

### IMPORTANTE:

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

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

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

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

- 2006/95/CE Bassa Tensione (Direttiva)
- 2004/108/CE Compatibilità elettromagnetica (Direttiva)
- 2009/142 Apparecchi Gas (Direttiva)
- 1935/2004/CE Materiali che possono venire a contatto con alimenti (Regolamento)
- 2002/95/CE Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nei dispositivi elettrici ed elettronici (Direttiva)
- 2002/40/CE Etichettatura energetica dei forni elettrici (Direttiva)

### NOTA:

Il forno è di categoria: II2H3+

Gas:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

Per i dati tecnici vedi tabella dati tecnici (5).

È possibile inoltre collegarsi al nostro sito: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com) nel quale troverà le nostre ultime novità e tante altre informazioni utili e complementari.

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

### Importante:



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

## SOMMARIO

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| 1. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA E L'USO DEL FORNO ..... | 4  |
| 2. INSTALLAZIONE .....                                 | 5  |
| 3. ALLACCIAMENTO DEL GAS .....                         | 6  |
| 4. COLLEGAMENTO ELETTRICO .....                        | 6  |
| 5. DATI TECNICI .....                                  | 7  |
| 6. CAMBIO INIETTORI .....                              | 7  |
| 7. REGOLAZIONI DEL BRUCIATORE E TERMOSTATO .....       | 8  |
| 8. DESCRIZIONE COMANDI .....                           | 9  |
| 9. ACCENSIONE DEL FORNO .....                          | 10 |
| 10. USO DEL GRILL ELETTRICO / GAS .....                | 10 |
| 11. MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO .....             | 12 |
| 12. GARANZIA .....                                     | 14 |
| 13. FIGURE .....                                       | 75 |

#### ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE:

Indicano le operazioni destinate al TECNICO QUALIFICATO che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio.



#### ISTRUZIONI PER L'UTENTE:

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



## PRESENTAZIONE

### 1. Avvertenze per la sicurezza e l'uso del forno

- ❑ **Attenzione:** l'apparecchio e le sue parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ❑ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure senza esperienza o conoscenza solo se hanno ricevuto una opportuna supervisione e istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini in assenza di sorveglianza.
- ❑ **Attenzione:** le parti accessibili possono riscaldarsi durante l'utilizzo: i bambini piccoli devono essere tenuti a distanza.
- ❑ Non utilizzate mai apparecchi a vapore o ad alta pressione per la pulizia del forno, questo potrebbe causare problemi alla sicurezza elettrica.
- ❑ Le griglie e le teglie devono essere posizionate all'interno del forno utilizzando correttamente le specifiche guide (Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico, come dettagliatamente descritto nei capitoli 5 e 6).
- ❑ Disinserire l'alimentazione elettrica del forno prima di ogni intervento che richieda l'accesso a parti sotto tensione.
- ❑ Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada di illuminazione, al fine di evitare scosse elettriche.
- ❑ Non utilizzare spugne abrasive o raschietti taglienti per pulire il vetro della porta in quanto potrebbero graffiare la superficie con possibilità di rottura del vetro.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito per un uso domestico e privato. Esso è destinato esclusivamente alla cottura degli alimenti. Si declina pertanto ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati. Questo forno non contiene nessun componente a base d'amianto.
- ❑ Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso non professionale. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali o industriali o per qualunque altra destinazione per la quale non è stato concepito.
- ❑ Non modificare e non tentare di modificare le caratteristiche tecniche di questo apparecchio, questo potrebbe presentare un pericolo per voi stessi e per chi vi sta intorno.
- ❑ Prima di utilizzare il forno per la prima volta riscaldatelo a vuoto per circa 15 min. Assicuratevi che la stanza sia aerata potreste sentire un odore particolare o notare un piccolo sprigionamento di fumo. **QUESTO È NORMALE.**
- ❑ Durante la procedura di inserimento o di prelevamento delle teglie o griglie dal forno non avvicinate le mani agli elementi caldi superiori, utilizzate dei guanti termici da cucina.  
Per la cottura di cibi utilizzate soltanto piatti o teglie resistenti ad alte temperature.  
Non posizionate mai carta in alluminio direttamente sul piano di posa del forno, il calore accumulato potrebbe procurare un deterioramento allo smalto.  
La porta del forno non deve essere utilizzata per appoggiare oggetti pesanti e assicurarsi che i bambini non ci si siedano sopra.  
Per la pulizia interna accertare prima che il forno non sia caldo e soprattutto che sia spento.
- ❑ I vapori dell'alcol nel vano cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio

#### 1.1 Rispetto dell'ambiente

I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili, partecipare pertanto al riciclaggio contribuendo alla tutela dell'ambiente, gettate i diversi materiali negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.  
Questo apparecchio contiene materiali riciclabili che sono marcati con questo logo indicando che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Sono pertanto conformi alla direttiva Europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchi elettrici/elettronici.



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

Vi ringraziamo per la vostra collaborazione alla salvaguardia dell'ambiente.

## INTRODUZIONE



## 2. Installazione

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129/UNI 7131.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni presenti nel manuale e da personale tecnico qualificato. La manutenzione deve essere eseguita con l'apparecchio elettricamente disinserito e rubinetto del gas dell'impianto chiuso.

L'installazione dovrà essere conforme alle seguenti norme in vigore:

- UNI 7129 (Installazione a gas di rete ad uso domestico)
- UNI 7131 (Installazione a gas GPL ad uso domestico)
- Norme elettriche CEI.

L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti al costruttore che dipendono da un'errata installazione non saranno coperti dalla garanzia.

Il tecnico qualificato alla fine dei lavori deve rilasciarvi una dichiarazione di conformità del lavoro eseguito.

Lo stesso dovrà ritenersi responsabile per eventuali danni a persone o a cose, causati da allacciamenti non conformi alle norme.

### 2.1 Posizionamento del forno

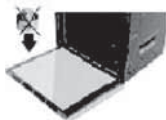
Il forno è predisposto per l'incasso in mobili.

Le dimensioni devono rispettare le quote come indicate nelle figure 1 e 2.

La parte superiore/posteriore del mobile dovrà avere un'apertura di almeno 80-90mm di profondità come indicato nella figura 1.

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

Per le installazioni sotto il piano "top" assicurarsi che la parte posteriore/inferiore del mobile disponga di un'apertura simile a quella mostrata nella figura 1 (riferimento C).



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

### 2.2 LOCALE DI INSTALLAZIONE

☞ L'apparecchio deve essere installato e fatto funzionare in locali idonei, e comunque in conformità alle leggi vigenti.

L'installatore deve fare riferimento alle leggi in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti della combustione.

Si ricorda a tale proposito che l'aria necessaria alla combustione è di 2m³/h per ogni kW di potenza (gas) installata.

Il locale dove è installata l'apparecchiatura a gas, deve avere un naturale afflusso d'aria necessaria alla combustione dei gas (norme UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria deve venire direttamente da una o più aperture praticate su una sezione libera di almeno 100 cm². Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita né dall'interno né dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.

Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può venire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché questo locale non sia una camera da letto, un ambiente pericoloso o in depressione (UNI-CIG 7129).

#### Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno vedi figura.

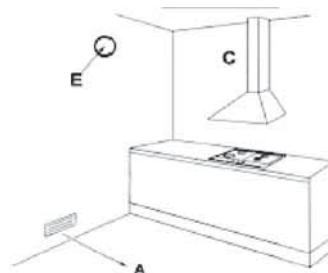
In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato ad una parete esterna o alla finestra dell'ambiente.

Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire un ricambio d'aria della cucina di almeno 3-5 volte il suo volume (UNI-CIG 7129).



Componenti illustrati in figura

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



### 3. Allacciamento del gas

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

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità alle norme UNI-CIG 7129 e 7131. Il forno deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi o tubi flessibili in acciaio inox a parete continua, conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima di 2 m.

Assicurarsi che nel caso di utilizzo di tubi metallici flessibili, questi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

Eseguire il collegamento in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere sull'apparecchio.

Il raccordo di entrata del gas è filettato "G".

Per collegamenti ISO R7 non è necessario interporre la guarnizione.

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

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

### 4. Collegamento elettrico



Assicurarsi che la tensione corrisponda a quanto indicato nella targhetta posta sulla cornice della porta forno.

I cavi per l'allacciamento alla rete elettrica devono essere protetti da un contatto diretto con l'involucro metallico del forno. La targhetta non dovrà mai essere rimossa.



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



Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Bisogna evitare l'utilizzo di riduzioni o adattatori in quanto potrebbero provocare surriscaldamenti o bruciature.

## INTRODUZIONE



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

In caso di mancato funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica ed interpellare il più vicino centro assistenza tecnica.

Non tentare di riparare l'apparecchio.

Il forno viene fornito con cavo senza spina.

La spina da usarsi deve essere di tipo normalizzato tenendo conto che:

- giallo - verde = terra
- blu = neutro
- marrone = fase

## ATTENZIONE:



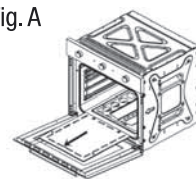
Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

## 5. Dati tecnici

| TIPO BRUCIATORE                  | TIPO GAS     |        | PRESSIONE<br>(MBAR) | MARCATURA<br>INIETTORE<br>(1/100 mm) | CONSUMO<br>GAS* | POTENZA |        |
|----------------------------------|--------------|--------|---------------------|--------------------------------------|-----------------|---------|--------|
|                                  |              |        |                     |                                      |                 | MASSIMA | MINIMA |
| FORNO<br>(dm <sup>3</sup> 56/62) | GAS LIQUIDO  | G30/31 | 28..30/37           | 79                                   | 189 g/h         | 2,600   | 1,000  |
|                                  | GAS NATURALE | G20    | 2J                  | 119                                  | 248 g/h         |         |        |
| GRILL<br>(dm <sup>3</sup> 56/62) | GAS LIQUIDO  | G30/31 | 28..30/37           | 60                                   | 124 g/h         | 1,700   | -      |
|                                  | GAS NATURALE | G20    | 2J                  | 101                                  | 162 g/h         |         |        |

## 6. Cambio degli iniettori

Fig. A

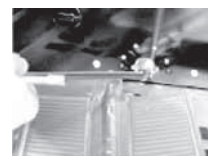


## 6.1 Bruciatore Forno

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

Le operazioni sono le seguenti:

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



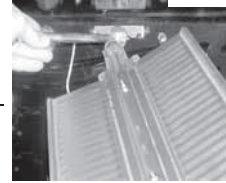




## 6.2 Bruciatore Grill (Se Previsto)

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

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



## 7. Regolazione del minimo del termostato

Questa operazione viene eseguita con il forno incassato nel mobile e dopo aver eseguito il collegamento elettrico e del gas da personale qualificato.

L'operazione si rende necessaria quando si passa da un tipo di gas ad un altro (da gas naturale G20 a gas liquido G30) in modo da garantire una temperatura minima prossima ai 150°C.

Di seguito le operazioni da eseguire (vedi fig. 3):

- Aprire la porta del forno (l'accensione del bruciatore all'interno del forno avviene soltanto a porta aperta)
- Togliere la platea (vedi indicazioni paragrafo 6 fig. A)
- Accendere il forno alla massima temperatura per 20 minuti
- Ad accensione avvenuta chiudere la porta
- Riportare la manopola del termostato alla temperatura indicativa di 150°C
- Togliere la manopola
- Inserire un cacciavite nel foro parallelamente al gambo termostato e regolare il by-pass fino ad ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata.

Questa operazione deve essere eseguita con la porta del forno chiusa.

- Agire con un cacciavite ad intaglio sulla vite by-pass. Svitare il by-pass fino all'ottenimento del minimo passando dal gas liquido a gas metano.
- Per il funzionamento con gas G30/31 (LPG) la vite di regolazione del by-pass deve essere avvvitata a fondo.



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

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

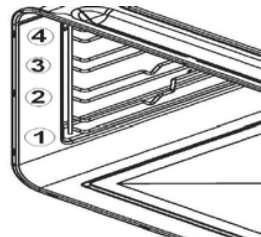
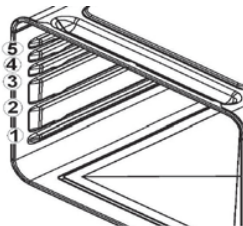
Terminate le operazioni (sostituzioni iniettori, regolazione dell'aria e regolazione del minimo) spegnere il forno e aggiornare l'etichetta dati presenti sulla cornice della porta forno indicando il nuovo gas di utilizzo.

### 7.1 Pre-utilizzo del forno e accessori

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è opportuno togliere tutti gli accessori, lavarli con del detersivo per stoviglie e asciugarli, per poi rimontarli nel forno.

Riscaldare il forno alla massima temperatura per circa 20 minuti in modo da eliminare eventuali odori sgradevoli causati da oli utilizzati dal fabbricante.

Il forno dispone di 5 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze o 4 livelli su guide laterali in tondino metallico.

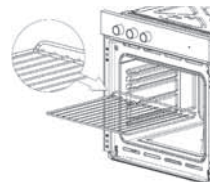




## ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

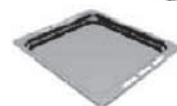


**GRIGLIA:** Utilizzata come supporto per recipienti con cibi di cottura.  
**Attenzione:** la griglia deve essere inserita nel verso indicato nell'immagine a lato.



**TEGLIA FORNO:**

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



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.  
 Tramite i centri assistenza autorizzati è possibile richiedere gli accessori originali, nei modelli previsti.

## ISTRUZIONI PER L'UTENTE

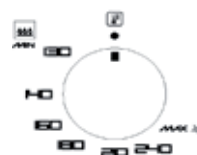


## 8. Descrizione dei comandi

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

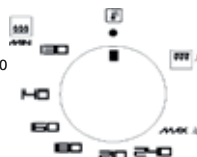
## 8.1 Manopola del termostato per forni gas/elettrici

Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere.  
 Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura, portandola sul valore desiderato fra i 100°C e MAX.  
 La manopola del termostato tenendola premuta consente l'accensione del bruciatore.



## 8.2 Manopola del termostato per forni gas/gas

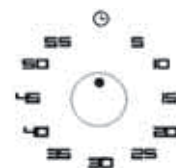
Consente di scegliere la temperatura più idonea alle esigenze dei cibi da cuocere.  
 Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura, portandola sul valore desiderato fra i 100°C e MAX e l'utilizzo del bruciatore forno.  
 Ruotando la manopola in senso orario si sceglie di utilizzare il bruciatore Grill.  
 Tenendo premuta la manopola del termostato si ha l'accensione del bruciatore.  
 Lo spegnimento del forno avviene sempre riportando l'indice della manopola sull'indice del cruscotto



## 8.3 Contaminuti meccanico

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60minuti, poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.  
 Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.





#### SEGNALATORE ACCENSIONE (VERDE) (SE PREVISTO)

- Questa spia si accende quando il forno viene acceso per la cottura, rimane accesa per tutto il periodo di cottura, spegnendosi soltanto quando spegniamo il forno.

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

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

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

- L'accensione della spia segnala che è in atto la funzione di raffreddamento.  
Può accadere che alla fine si prolunghi oltre lo spegnimento del prodotto fino a che non si sia opportunamente raffreddato.

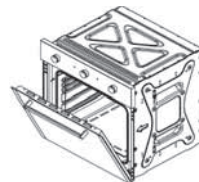
## 9. Accensione del forno a gas

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

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

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

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



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

## 10. Uso del grill

### 10.1 Uso del selettore con grill elettrico

Posizione 0: Spento



Posizione 1: Luce forno



Posizione 2: Girarrosto:

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



Posizione 3: Grill + Girarrosto:

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



Posizione 4: Grill:

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



## 10.2 Uso del selettore con grill elettrico forno MULTICHEF

Posizione 0: Spento



Posizione 1: Luce forno



Posizione 2: Ventola:

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



Posizione 2: Scongellamento:

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



Posizione 3: Grill + ventola:

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



Posizione 4: Grill:

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

## 10.3 Uso del selettore con grill elettrico in un forno senza girarrosto:



Posizione 1: Luce forno



Posizione 2: Grill:

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



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

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

## 10.4 Uso del selettore con grill gas:

Posizione 0: Spento



Posizione 1: Luce forno



Posizione 2: Girarrosto

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

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

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

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

La cottura con grill non deve superare i 30 minuti.



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



## 10.5. Cottura al girarrosto (SE PREVISTO)

Nei forni è possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill o del forno.



Infilate sull'asta-spiedo la vivanda da cuocere, bloccandole con le due forchette facendo attenzione a non sforzare il motorino con carichi troppo pesanti, procedete poi come segue:



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



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



3) Togliere l'impugnatura plastica svitandola.



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

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



Posizionare una teglia sulla prima guida dal basso e versarvi un po' d'acqua per evitare la formazione di fumo.

## 11. Manutenzione e pulizia del forno



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

### 11.1 Pulizia dell'acciaio inox

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



## 11.2 Pulizia ordinaria giornaliera

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

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

## 11.3 Macchie di cibo o residui

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

Risciacquare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

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

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



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

## 11.4 Pulizia del forno (senza pannelli autopulenti)

Pulire la griglia forno e le guide laterali con acqua calda e detersivi non abrasivi, sciacquare ed asciugare (fig. 4).

Per facilitare le operazioni di pulizia, è possibile rimuovere la porta (vedi punto 11.8 "Smontaggio della porta").

## 11.5 Vetro porta

Per la pulizia utilizzare della carta assorbente da cucina, in caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detersivo comune. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta, in quanto possono graffiare la superficie del vetro e provocare la rottura del vetro.

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

## 11.6 Manutenzione straordinaria

Il forno necessita di piccoli interventi di manutenzione qualora nel tempo alcune parti soggette ad usura, quali guarnizioni, lampada, ecc ne richiedano la sostituzione.

Di seguito vengono fornite le istruzioni per interventi di questo tipo.



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

## 11.7 Sostituzione della lampada di illuminazione interna

Togliere la copertura di protezione "A" svitandola in senso antiorario, sostituire la lampadina "B" con un'altra simile.

Rimontare poi la protezione e avvitare in senso orario fino a stringerla fermamente (figura 5).

Utilizzare soltanto lampade per forno (T300°C) 15W./25W a seconda dei modelli

Non toccare mai direttamente con le dita la lampadina, munirsi di guanti protettivi.

Utilizzare soltanto lampade reperibili presso i centri assistenza autorizzati



### 11.8 Smontaggio della porta

Alzare le levette "1" fino ad arrivare a battuta con le cerniere "2" e afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani in prossimità delle stesse. Sollevare la porta verso l'alto formando un angolo di circa 45° ed estrarla con cautela. Per il montaggio, infilare la cerniera "2" nelle apposite scanalature, lasciare quindi appoggiare la porta verso il basso assicurandosi che rimanga bloccata nelle scanalature "3", sganciare poi le levette "1" (fig. 6).

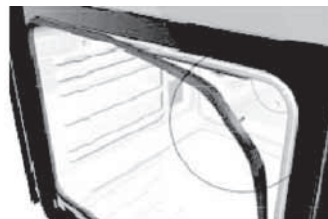
### 11.9 Smontaggio guarnizioni porta forno

Per un'ottima pulizia del forno, la guarnizione della porta è smontabile.

Prima di procedere alla rimozione della guarnizione occorre smontare la porta del forno come descritto nel paragrafo 11.8 "Smontaggio della porta".

A porta smontata, sollevare le linguette poste agli angoli, come mostra la figura.

A pulizia ultimata rimontare la guarnizione tenendo orizzontalmente il lato più lungo e infilare le linguette nei rispettivi fori, iniziando da quelli superiori.



## INTRODUCTION

Dear Client,  
Thank you for having purchased our product.

### IMPORTANT:

Keep these use instructions with your product. Should the product be sold or transferred to other persons, ensure that it is accompanied by its instructions.

We ask that you carefully read these recommendations before installing and using the product. They have been drafted for your safety and those near you.

This manual gives indications to maintain the aesthetical and functional qualities of the oven unaltered.

**This appliance is in conformity in force:**

- 2006/95/CE Low Voltage (Directive)
- 2004/108/CE Electromagnetic Compatibility (Directive)
- 2009/142 Gas Appliance (Directive)
- 1935/2004/CE Materials intended to come into contact with food (Regulation)
- 2002/95/CE Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (Directive)
- 2002/40/CE Energy labelling of household electric ovens (Directive)

### NOTE:

The oven category is: II2H3+

Gas:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

For technical data, see the technical data table (5).

You can also visit our website: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com) where you will find our latest news and much more useful and complementary information.

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

### Important:



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

## SUMMARY

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. OVEN USE AND SAFETY WARNINGS .....      | 16 |
| 2. INSTALLATION .....                      | 17 |
| 3. GAS CONNECTION .....                    | 18 |
| 4. ELECTRICAL CONNECTION .....             | 18 |
| 5. TECHNICAL DATA .....                    | 19 |
| 6. INJECTOR REPLACEMENT .....              | 19 |
| 7. BURNER AND THERMOSTAT REGULATIONS ..... | 20 |
| 8. CONTROLS DESCRIPTION .....              | 21 |
| 9. SWITCHING OVEN ON .....                 | 22 |
| 10. USE OF ELECEPIC/GAS GRILL .....        | 22 |
| 11. OVEN MAINTENANCE AND CLEANING .....    | 24 |
| 12. FIGURES .....                          | 75 |



**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER:**

They indicate the operations for the QUALIFIED ENGINEER who will have to carry out the installation, commissioning and testing of the appliance.

**INSTRUCTIONS FOR THE USER:**

They indicate the oven's use recommendations, the controls description and the correct cleaning and maintenance operations.



## PRESENTATION

## 1. Oven use and safety warnings

- Warning: this appliance and accessible parts may heat up during use. Be careful not to touch heating elements. The appliance should be kept out of the reach of children younger than 8 years unless supervised at all times.
- The appliance can only be used by children older than 8 years and by people with reduced physical, sensory, mental capabilities or lack of experience or knowledge only if strictly supervised whilst using it or have been shown how to use it in a safe way and understand the hazards involved. Do not let the children play with the appliance. Children must not be allowed to clean the appliance unsupervised.
- Warning: the accessible parts may get hot when in use: keep the children well away from the appliance
- Never use steam or high pressure equipment to clean the oven; this may cause problems to the electrical safety devices.
- Wire shelves and drip trays must be positioned inside the oven utilizing the special guides in a proper way (the oven is equipped with 5 guides to position the drip trays and the wire shelves at different levels or 4 levels on lateral side racks as described in detail on chapters 5 and 6).
- Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven light in order to avoid electrical shocks.
- Do not utilize abrasive sponges or sharp scrapers to clean the oven glass door as this may scratch the surface causing the glass to shatter.
- This appliance is exclusively intended for non-professional use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes or for any other purpose for which it was not conceived.
- This appliance has been conceived for domestic and private use. It is exclusively intended for cooking food products. Therefore, any liability for uses different to those indicated is declined. None of the components of this oven are made with asbestos. Do not amend and try to amend the technical features of this appliance, as this might present a danger for yourselves and for those near you.
- Before using the oven for the first time, heat it up empty for about 15 min. Ensure the room is ventilated. You may smell a particular odour or notice a small emission of smoke. **THIS IS NORMAL.**
- The appliance becomes hot during use. Do not touch the thermoelements inside the oven. Do not go near the hot upper elements with the hands when inserting or removing the pans or pan supports from the oven, use thermal kitchen gloves.  
When cooking food, only use plates or pans resistant to high temperatures.  
Never place aluminium foil directly on to the oven support surface, as the accumulated heat may cause the enamel to deteriorate.  
Do not lay heavy objects on the oven door and ensure that children do not sit on it.  
When cleaning the inside, ensure the oven is cold and, moreover, that it is switched off.
- The alcohol vapours inside the hot cooking compartment may catch fire. Do not cook food containing large quantities of beverages with a high alcohol content. Only use small quantities of beverages with a high alcohol content. Open the door of the appliance carefully.

## 1.1 Respecting the environment

The packaging materials of this appliance can be recycled. Participate in recycling by contributing to safeguard the environment. Throw the different materials in the appropriate containers at your disposal in your town/city.

This appliance contains recyclable materials. They are marked with this logo indicating that the appliances used must not be disposed of with urban waste. They are therefore compliant with European Directive 2002/96/EC on waste of electrical and electronic equipment.

Contact your town/city or your dealer to know the collection points nearest to you.

We thank you for your collaboration in safeguarding the environment.



## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## 2. Installation

This appliance complies with the EEC circular 82/499 relative to limitation of radio-electric interference.

The also oven complies with the D.L. n. 108 of 25/01/92 (Directive 93/68/CE).

This appliance can be installed and operate only in rooms which are permanently ventilated.

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

Installation must comply with the Standards in force

Installation is at the charge of the purchaser. Any requests made to the Manufacturer which depend on improper installation will not be covered by the warranty.

The qualified technician must leave you a declaration of conformity for the work carried out when he has done.

The same is to be considered liable for harm to persons or objects caused by connections that do not comply with Standards.

### 2.1 Oven positioning

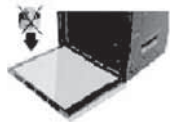
The oven is pre-arranged for built-in purposes.

The sizes must respect the quota indicated in figures 1 and 2.

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

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

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



Do not use the door as lever to insert the oven inside the cabinet.

Do not put pressure on the open door.

### 2.2 PLACE OF INSTALLATION

☞ The appliance must be installed and used in suitable areas and in any case it must be in conformity with laws in vigour.

The installer must refer to laws in vigour concerning ventilation and evacuation of combustion products.

It is reminded that the necessary area for combustion is 2m<sup>3</sup>/h per kW of power (gas) installed.

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

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

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

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

#### Combustion products exhaust

The gas cooking apparatus have to discharge the combustion products through hoods connected directly to chimney flues or directly to the outside, see figure.

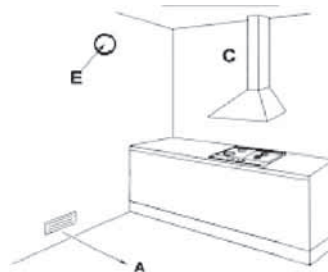
Should it not be possible to install a hood, the use of an electric fan applied to an external wall or to the room window is necessary.

This electric fan must have a capacity which guarantees an air exchange in the kitchen at least 3-5 times its volume.



Components illustrated in the figure

- A: Opening for air input
- C: Hood for combustion products evacuation
- E: Electric fan for combustion products evacuation



### 3. Gas connection

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

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

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

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

The gas input connection is threaded "G½".

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

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

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

### 4. Electrical connection



Ensure that the voltage corresponds to that indicated in the plaque located on the oven door frame.

The cables for the connection to the mains must be protected from direct contact with the oven's metal casing.

The plaque must never be removed.



Attention: the earth connection must be compliant with law.



If using a fixed direct connection to the electrical network, it is necessary to provide a proper device which assures the disconnection from the mains with a distance of contact opening which allows complete disconnection in conditions of overvoltage category III, in accordance with the rules of installation

Avoid using reductions or adaptors as they may cause overheating or burning.

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



After installation, carry out a brief oven check, following the instructions reported further down.

In case the appliance does not function, disconnect it from the mains and contact the after-sales assistance centre nearest to you.

Do not attempt to repair the appliance.

The oven is provided with a cable without a plug.

The plug to be used must be the standardised type, being aware that:

- yellow - green = earth
- blue = neutral
- brown = phase

#### ATTENTION:



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

## 5. Technical data

| TYPE OF BURNER                   | TYPE OF GAS |        | PRESSURE<br>(MBAR) | INJECTOR<br>MARKING<br>(1/100 mm) | GAS<br>CONSUMPTION* | POWER   |         |
|----------------------------------|-------------|--------|--------------------|-----------------------------------|---------------------|---------|---------|
|                                  |             |        |                    |                                   |                     | MAXIMUM | MINIMUM |
| OVEN<br>(dm <sup>3</sup> 56/62)  | LIQUID GAS  | G30/31 | 28..30/37          | 79                                | 189 g/h             | 2,600   | 1,000   |
|                                  | NATURAL GAS | G20    | 2J                 | 119                               | 248 g/h             |         |         |
| GRILL<br>(dm <sup>3</sup> 56/62) | LIQUID GAS  | G30/31 | 28..30/37          | 60                                | 124 g/h             | 1,700   | —       |
|                                  | NATURAL GAS | G20    | 2J                 | 101                               | 162 g/h             |         |         |

## 6. Injector replacement

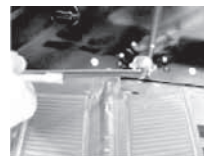
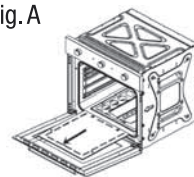
### 6.1 Oven Burner

Before replacing injectors, check that the oven is not connected electrically.

The operations are the following:

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

Fig. A



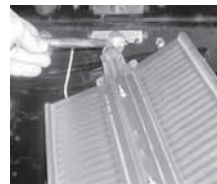
## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## 6.2 Grill Burner (if provided)

As regards the grill burner, proceed as follows:

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



## 7. Thermostat minimum regulation

This operation is carried out when the oven is built-in in the cabinet and after qualified personnel have carried out the electrical and gas connections.

The operation is necessary when passing from one type of gas to another (from natural gas G20 to liquid gas G30) in order to guarantee a minimum temperature close to 150°C.

The operations are the following (fig.3):

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



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

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

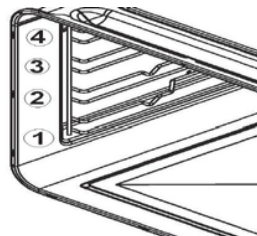
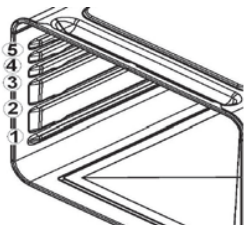
When these operations are over (injector replacement, air regulation and minimum regulation) turn the oven off and update the data label on the oven door frame, indicating the new type of gas in use.

## 7.1 Pre-use of oven and accessories

Before using the oven for the first time, remove all accessories and wash them with dishwashing soap. Dry them and then re-mount them in the oven.

Heat the oven at the maximum temperature for about 20 minutes in order to eliminate unpleasant odours caused by oils used by the manufacturer.

The oven has 5 guides for the positioning of the pots and pans at different heights or 4 levels wire racks

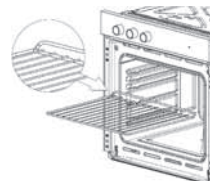


## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



**PAN SUPPORT:** Used as support for containers with food for cooking.

**Caution:** the pan support must be inserted in the direction indicated in the following image.



**BAKING PAN:** Used to cook food such as pizza, bread, etc.



Not all accessories are present on certain models.

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

## INSTRUCTIONS FOR THE USER



## 8. Controls description

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

## 8.1 Thermostat knob for electric/gas oven

Allows to choose the most suitable temperature for the food to be cooked.

Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 100°C to MAX and to operate the oven burner.

Turn the knob clockwise to operate the grill burner.

Press the thermostat knob to ignite the burner.



## 8.2 Thermostat knob for gas/gas oven

Allows to choose the most suitable temperature for the food to be cooked.

Turn the knob anticlockwise to select the temperature from 100°C to MAX and to operate the oven burner.

Turn the knob clockwise to operate the grill burner.

Press the thermostat knob to ignite the burner.

The oven is always turned off bringing the knob index back to the panel index.

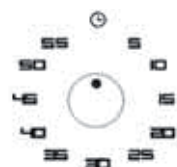


## 8.3 Mechanical minute counter

The minute counter can be regulated for a maximum period of one hour. The regulation knob must be turned clockwise until the 60 minute position, and then placed at the desired time, rotating it anticlockwise.

When the pre-set time is over, an acoustic signal goes off, which stops automatically.

The minute counter does not interrupt the oven functioning when the acoustic signals goes off.





TURN ON SIGNALLER (GREEN) (IF PROVIDED)



This light switches on when the oven is operating and it remains on during the whole cooking period.  
The light switches off when the oven turns off.

SIGNALLER (ORANGE) FOR OVEN WITH ELECTRIC GRILL



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

COOLING UNDER WAY INDICATOR FOR OVEN WITH GRILL GAS



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

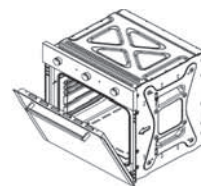
## 9. Turning on the gas oven

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

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

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

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



Turning on: the oven burner is turned on with the oven door open.

Should the door be only partially open, a safety device blocks the burners from turning on automatically

## 10. Use of the grill

### 10.1 Use of the electric grill selector

Position 0: Off



Position 1: Oven light



Position 2: Roasting jack

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



Position 3: Grill + Roasting jack:

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



Position 4: Grill:

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

## INSTRUCTIONS FOR THE USER



## 10.2 Use of the electric grill selector MULTICHEF oven

Posizione 0: Off



Position 1: Oven light



Position 2: Fan:

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



Position 2: Defrosting

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



Position 3: Grill + fan:

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



Position 4: Grill:

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

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



Position 1: Oven light



Position 2: Grill:

This type of cooking is particularly good for quick gilding of foods.

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



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

## 10.4 Use of the gas grill selector

Position 0: Off



Position 1: Oven light



Position 2: Roasting jack



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

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

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

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

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

Cooking with the grill must not exceed 30 minutes.



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





### 10.3 Use of the roasting jack

In ovens it is possible to use the roasting-jack coupled with the functioning of the grill or of the oven.



Place the food to be cooked on the spit-pole, blocking it with the two forks, being careful not to strain the starter with too heavy loads, and then proceed as follows:



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



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



3) Remove the plastic handle by unscrewing it.



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

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



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

## 11. Oven maintenance and cleaning



Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

### 11.1 Cleaning the stainless steel

For a good preservation of the stainless steel, it must be cleaned regularly at the end of every use, once it has cooled down.

## INSTRUCTIONS FOR THE USER



### 11.2 Daily routine cleaning

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

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

### 11.3 Food or residue stains

Never use metal sponges or sharp scrapers, the surfaces may be damaged.

Use normal products for steel, non abrasive, eventually using tools made of plastic or wood material.

Accurately rinse and dry with a soft cloth.

Avoid letting sugary food residue dry inside the oven (ex. jam, chocolate, etc.).

In time they may ruin the enamel coating the inside of the oven.



For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.  
For easier cleaning, extract all removable parts.

### 11.4 Cleaning the oven (without self-cleaning panels)

Clean the oven pan support and the side guides with hot water and non abrasive detergents, rinse and dry (fig. 4).  
The door can be removed for easier cleaning (see point 11.8 "Dismantling of the door").

### 11.5 Glass door

To clean use kitchen absorbent paper, in case of persistent dirt, wash with a damp cloth and common detergent.

Do not use abrasive detergents or sharp metal scrapers to clean the glass door, since they may scratch the glass surface and cause it to break.

We recommend keeping the glass of the door as clean as possible.

### 11.6 Extraordinary maintenance

The oven requires small maintenance interventions should, in time, those parts subject to wear, such as gaskets, lamp, etc, require replacing.

Instructions for these types of interventions are supplied below.



Disconnect the oven from the mains before every intervention which requests access to the live parts.

### 11.7 Replacement of the internal lamp

Remove protection cover "A" by unscrewing it anti-clockwise, replace lamp "B" with a similar one (fig. 5).

Mount the protection once again and screw it clockwise until it is tight.

Only use oven lamps (T300°C) 15W or 25W depending on models.

Never touch the lamp with bare fingers, always use protective gloves.

Only use lamps obtained from authorised after-sales centres.



### 11.8 Dismantling of the door

Lift levers "1" up to the ledge with hinges "2" and hold the door at the two sides with both hands near the same hinges.

Lift the door upwards forming an angle of approx. 45° and carefully extract it.

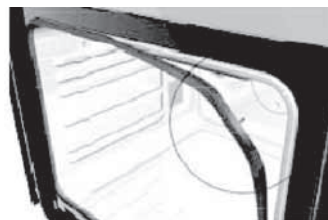
For the mounting, place hinge "2" in the appropriate grooves, therefore leave the door to lean downwards, ensure it remains blocked in grooves "3", then release levers "1" (fig. 6).

### 11.9 Dismantling of oven door gaskets

To better clean the oven, the door gasket can be removed.

Before removing the gasket it is necessary to dismantle the oven door as described in paragraph 11.8 "Dismantling of the door".

With the door dismantled, lift the tongues located at the angles, as shown in the figure. Once cleaning is completed, re-mount the gaskets keeping the longest side horizontal and place the tongues in the respective holes, starting from the upper ones.



# FOUR A GAZ

## INTRODUCTION

Chère Cliente / Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit.

### IMPORTANT:

Conserver ce mode d'emploi avec votre appareil. Si ce dernier devait être vendu ou cédé à d'autres personnes, s'assurer que le mode d'emploi l'accompagne.

Nous vous invitons à lire attentivement nos conseils avant toute installation et utilisation du produit; ils ont été rédigés pour votre sécurité et celles des autres personnes présentes.

Ce manuel reporte les indications pour préserver les qualités esthétiques et fonctionnelles du four.

### Cet appareil est conforme avec:

- 2006/95/CE Basse Tension (Directive)
- 2004/108/CE Compatibilité Electromagnétique (Directive)
- 2009/142 Appareils à gaz (Directive)
- 1935/2004/CE Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)
- 2002/95/CE Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)
- 2002/40/CE L'étiquetage énergétique des fours domestiques électriques (Directive)

### REMARQUE:

Le four fait partie de la catégorie: II2H3+

Gaz:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

Pour les données techniques, consulter le tableau des données techniques (5).

Vous pouvez visiter notre site: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com) dans lequel vous trouverez nos dernières nouveautés et de nombreuses informations utiles et complémentaires.

Dans le but constant d'améliorer nos produits, nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, parallèlement à l'évolution technique.

### Important:



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

## SUMMAIRE

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| 1. MISES EN GARDE SUR LA SECURITE ET L'UTILISATION DU FOUR ..... | 28 |
| 2. INSTALLATION .....                                            | 29 |
| 3. RACCORDEMENT DU GAZ .....                                     | 30 |
| 4. BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....                                  | 30 |
| 5. DONNEES TECHNIQUES .....                                      | 31 |
| 6. CHANGEMENT DES INJECTEURS .....                               | 31 |
| 7. REGLAGES DU BRULEUR ET DU THERMOSTAT .....                    | 32 |
| 8. DESCRIPTION DES COMMANDES .....                               | 33 |
| 9. ALLUMAGE DU FOUR .....                                        | 34 |
| 10. UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE/GAZ .....                    | 34 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR .....                         | 36 |
| 12. IMAGES .....                                                 | 75 |

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR:**

Elles indiquent les opérations destinées au **TECHNICIEN QUALIFIÉ** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR:**

Elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations de nettoyage et de maintenance du four.



## PRESENTATION

## 1. Mises en garde sur la sécurité et l'utilisation du four

- ❑ Mise en garde: l'appareil et les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants plus jeunes de 8 ans ne doivent pas s'approcher à moins qu'ils soient continuellement surveillés.
- ❑ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ❑ Mise en garde: les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation: il est recommandé d'éloigner les enfants.
- ❑ Ne jamais utiliser des appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four car ils pourraient causer des problèmes aux éléments de sécurité électrique.
- ❑ Les grilles et les lechefrites doivent être positionnées à l'intérieur du four utilisant les gradins fils prévus à cet effet. (Le four a 5 gradins en la moufle pour positionner les lechefrites et les grilles sur différents niveaux ou 4 niveaux de gradins fils – voir chapitres 5 e 6).
- ❑ Après avoir utilisé le four, s'assurer que toutes les manettes se trouvent dans la position d'arrêt.
- ❑ Ne pas utiliser le four comme garde-manger pour tout objet ou pour les objets inflammables.
- ❑ Pour éviter des décharges, assurez vous que l'appareil est arrêté avant de remplacer l'ampoule.
- ❑ Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses coupantes en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ceci pour éviter d'égratigner la surface, provoquant ainsi le cassage du verre.
- ❑ Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique et privée. Il est destiné uniquement à la cuisson des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité pour des utilisations autres que celles indiquées. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- ❑ Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil pour des buts commerciaux ou industriels, ou pour toute destination pour laquelle il n'a pas été conçu.
- ❑ Ne pas modifier et ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de cet appareil, ceci pourrait représenter un danger pour vous-même et pour les autres personnes présentes.
- ❑ Avant la première utilisation du four, le faire chauffer à vide pendant environ 15 min. Assurez-vous que la pièce soit bien aérée car une odeur particulière ou un peu de fumée pourrait sortir du four. **CECI EST TOUT A FAIT NORMAL.**
- ❑ Durant l'utilisation, l'appareil chauffe; faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Durant l'opération d'introduction ou d'enlèvement des plaques ou des grilles du four, ne jamais approcher les mains aux éléments chauffants supérieurs, utiliser des gants de cuisine calorifuges.  
Pour la cuisson des aliments, utiliser uniquement des plats résistant aux températures élevées.  
Ne jamais mettre du papier aluminium directement sur le fond du four, la chaleur qui s'y accumule pourrait endommager l'émail.  
La porte du four ne doit jamais être utilisée pour appuyer des objets lourds et s'assurer que les enfants
- ❑ Les vapeurs d'alcool dans le compartiment de cuisson chaude pourraient prendre feu. Ne pas cuisiner des aliments ayant une quantité élevée de boisson à haut degré d'alcool. Utiliser uniquement de petites quantités de boisson à haut degré d'alcool. Ouvrir avec prudence la porte de l'appareil.

## 1.1 Respect de l'environnement

Les matériels d'emballage de cet appareil peuvent être recyclés. En les recyclant, vous pourrez aider à sauvegarder l'environnement. Jeter les différents matériaux dans les récipients prévus mis à disposition par votre mairie.

Cet appareil contient des matériaux qui peuvent être recyclés, ils sont marqués par ce symbole qui indique que les appareils usés ne doivent pas être éliminés avec les déchets urbains. Ils sont donc conformes à la directive Européenne 2002/96/CE relative à l'élimination des équipements électriques/électroniques.

Adressez-vous à votre mairie, ou à votre revendeur pour connaître les lieux de récolte les plus proches.

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





## 2. Installation

Cet appareil est conforme au circulaire 82/499 de la CE relative à la limitation des interférences radioélectriques.

Le four est également conforme au D.Lgs n° 108 DU 25/01/92(Directive 93/68/CE).

Cet appareil peut être installé et peut fonctionner uniquement en milieu constamment aérés conformément aux normes.

L'installation doit être effectuée en respectant les instructions de ce manuel et par un technicien qualifié. Les opérations de maintenance ainsi que les tests doivent être effectués uniquement lorsque l'appareil est débranché et avec le robinet du gaz de l'installation fermé.

L'installation devra être conforme aux normes en vigueur

L'installation est à la charge de l'acheteur; les éventuelles interventions requises au fabricant qui dépendent d'une installation incorrecte ne seront pas couvertes par la garantie.

Le technicien qualifié, doit, à la fin des travaux, relâcher une déclaration de conformité concernant le travail effectué.

Celui-ci devra être retenu responsable pour les éventuels dommages aux personnes et aux choses provenant de raccordements non conformes aux normes.

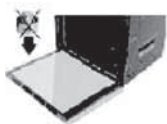
### 2.1 Positionnement du four

Le four est prévu pour l'encastrement dans les meubles.

Les dimensions doivent respecter les valeurs indiquées dans les figures 1 e 2.

La partie supérieure/postérieure du meuble devra avoir une ouverture d'au moins 80-90 mm de profondeur, comme indiqué en figure 1. Visser les 4 vis en les introduisant d'abord dans la bague puis dans le cadre (figure 1 Rif. A/B).

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



Ne pas utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble.

Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte

### 2.2 MILIEU D'INSTALLATION

☞ L'appareil doit être installé et doit fonctionner dans des locaux adéquats et dans tous les cas conformes aux lois en vigueur.

L'installateur doit se référer aux lois en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de la combustion.

Nous rappelons à ce propos que l'air nécessaire à la combustion est de 2m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance (gaz) installée.

Le local d'installation de l'appareil à gaz doit disposer d'un afflux naturel d'air nécessaire à la combustion des gaz.

L'afflux d'air doit provenir directement d'une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (A).

Cette ouverture doit être pratiquée de façon à ce qu'elle ne puisse pas être bloquée ni de l'intérieur ni de l'extérieur et placée à proximité du sol, de préférence du côté opposé à l'évacuation des produits de la combustion.

S'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures, l'air nécessaire peut provenir d'un local adjacent, aéré comme requis, à condition que ce local ne soit pas une chambre à coucher, un environnement dangereux ou en dépression.

### Évacuation des produits de la combustion

Les appareils de cuisson à gaz doivent éliminer les produits de la combustion à travers des hottes reliées directement à des tuyaux d'évacuation des fumées ou directement à l'extérieur (voir figure).

S'il n'était pas possible d'installer une hotte, il faut utiliser un électroventilateur appliqué à une paroi extérieure ou à la fenêtre du local.

Cet électroventilateur doit avoir un débit suffisant pour garantir un renouvellement d'air de la cuisine d'au moins 3-5 fois son volume.

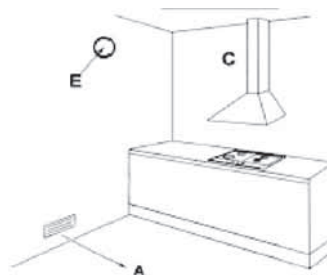


Éléments illustrés en figure

A: Ouverture d'entrée air

C: Hotte d'évacuation des produits de la combustion

E: Electroventilateur d'évacuation des produits de la combustion



### 3. Raccordement du gaz

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et les réglages du plan soient compatibles. Dans ce but, vérifier les données de la plaquette produit appliquée sur le plan et dans ce manuel.

Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux normes. Le four doit être raccordé à l'installation de gaz au moyen de tuyaux métalliques rigides ou de tuyaux flexibles en acier inox à paroi continue, d'une longueur maximale de 2 m. S'assurer qu'en cas d'utilisation de tuyaux métalliques flexibles, ceux-ci n'entrent pas en contact avec des parties mobiles ou qu'ils ne soient pas écrasés.

Exécuter le raccordement de façon à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz est fileté G".

En cas de raccordements ISO R7, il n'est pas nécessaire d'interposer de joint.

En cas de raccordements ISO R228, il faut interposer la rondelle fournie.

Après les opérations de raccordement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse.

### 4. Branchement Electrique



Assurez-vous que le voltage et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaquette située sur le cadre de la porte du four.

Les câbles de raccordement au réseau électrique doivent être protégés de tout contact direct avec l'enveloppe métallique du four.

La plaquette ne devra jamais être enlevée.



Attention: le raccordement à la terre est obligatoire conformément à la loi.



Pour effectuer le raccordement direct au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui garantisse la déconnexion omnipolaire du réseau électrique, avec une distance d'ouvertures des contacts qui permette la déconnexion complète aux conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux normes d'installation.

Il faut éviter d'utiliser des réducteurs ou adaptateurs car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



Après l'installation, effectuer un bref essai du four en suivant les instructions reportées successivement dans ce mode d'emploi.  
En cas de dysfonctionnement, débrancher l'appareil du réseau électrique et appeler le centre d'assistance technique le plus proche.  
Ne pas essayer de réparer l'appareil.

Le four est fourni avec câble sans fiche.

La fiche à utiliser doit être de type normalisé en tenant compte que:

- jaune - vert = terre
- bleu = neutre
- marron = phase



## ATTENTION:

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et choses dus à un manque de respect des prescriptions susmentionnées, ou dérivant d'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

## 5. Données techniques

| TYPE DE BRÛLEUR                  | TYPE DE GAZ |        | PRESSION (MBAR) | MARCAGE INJECTEUR (1/100 mm) | CONSOMMATION DE GAZ* | PUISSANCE |          |
|----------------------------------|-------------|--------|-----------------|------------------------------|----------------------|-----------|----------|
|                                  |             |        |                 |                              |                      | MAXIMALE  | MINIMALE |
| FOUR<br>(dm <sup>3</sup> 56/62)  | GAZ LIQUIDE | G30/31 | 28..30/37       | 79                           | 189 g/h              | 2,600     | 1,000    |
|                                  | GAZ NATUREL | G20    | 2J              | 119                          | 248 g/h              |           |          |
| GRILL<br>(dm <sup>3</sup> 56/62) | GAZ LIQUIDE | G30/31 | 28..30/37       | 60                           | 124 g/h              | 1,700     | -        |
|                                  | GAZ NATUREL | G20    | 2J              | 101                          | 162 g/h              |           |          |

## 6. Changement des injecteurs

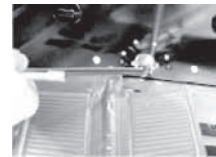
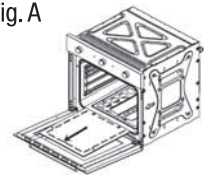
## 6.1 Brûleur du four

Avant de changer les injecteurs il faut contrôler que le four ne soit pas branché au réseau électrique.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

- Ouvrir complètement la porte du four;
- Extraire la plaque inférieure du four (Fig. A)
- Enlever les brûleurs en dévissant les vis de fixation puis, en utilisant une clé adéquate, dévisser les injecteurs et les remplacer avec ceux conformes au type de gaz (consulter le tableau - "Données techniques").
- Remettre ensuite le plateau du four à l'endroit approprié en faisant attention aux câbles des bougies et aux tubes des thermocouples et le fixer avec les vis.

Fig. A



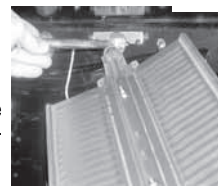




## 6.2 Brûleur du grill (si prévu)

En ce qui concerne le brûleur grill, les opérations sont les suivantes:

- Ouvrir complètement la porte du four;
- Retirer le brûleur en le libérant des vis de fixation et, en utilisant une clé appropriée, il est possible de dévisser les injecteurs et de les remplacer avec ceux destinés au type de gaz mentionné dans le tableau "Données techniques".
- Une fois l'opération terminée, repositionner le brûleur grill et le fixer avec les vis.



## 7. Réglage du minimum du thermostat

Cette opération doit être effectuée avec le four encastré dans le meuble et après avoir effectué le branchement électrique et le raccordement du gaz seulement par un personnel qualifié.

L'opération est absolument nécessaire lorsque l'on passe d'un type de gaz à un autre (de gaz naturel G20 à gaz liquide G30) de façon à garantir une température minimum proche de 150°C.

Les opérations à suivre sont les suivantes (fig. 3):

- Ouvrir la porte du four (l'allumage du brûleur à l'intérieur du four s'effectue uniquement avec la porte ouverte)
- Enlever la plaque inférieure (voir indications du paragraphe 6 fig. A)
- Allumer le four à la température maximale pendant 20 minutes
- Une fois que l'allumage s'est produit fermer la porte
- Remettre la manette du thermostat à la température indicative de 150°C
- Enlever la manette
- Insérer un tournevis dans l'orifice parallèlement à la tige du thermostat et régler le by-pass jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stabilisée.

Cette opération doit être effectuée avec la porte du four fermée.

- Intervenir à l'aide d'un tournevis plat sur la vis by-pass. Il suffit de dévisser le by-pass pour régler le minimum en passant du gaz liquide au gaz méthane.
- Pour le fonctionnement avec gaz G30/31 (LPG) la vis de réglage du by-pass doit être vissée à fond.



Après avoir réglé le brûleur, contrôler que la flamme se maintienne au minimum en effectuant les opérations suivantes:

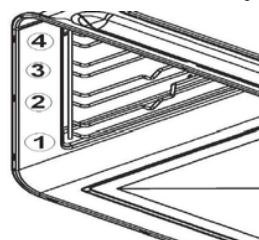
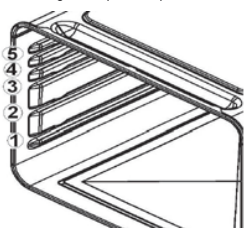
- Tourner la manette de la position min. à la position max. 3 fois,
- Ouvrir et fermer 4/5 fois la porte du four de façon continue, ni trop rapidement ni trop lentement,
- Si la flamme s'éteint, régler à nouveau le by-pass (en augmentant légèrement le minimum), Après avoir effectué ces opérations (remplacement des injecteurs, réglage de l'air et réglage du minimum), éteindre le four et mettre à jour l'étiquette des données qui se trouve sur le cadre de la porte du four en indiquant le nouveau type de gaz utilisé.

### 7.1 Pré – utilisation du four et accessoires

Avant d'utiliser le four pour la première fois il est préférable d'enlever tous les accessoires, de les laver avec du produit vaisselle et de les sécher puis de les remonter à l'intérieur du four.

Réchauffer le four à la température maximum pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les huiles utilisées par le fabricant.

Le four dispose de 5 guides pour le positionnement des plats et des grilles à des hauteurs différentes sur 4 niveaux de gradins fils



## INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



**GRILLE:** Utilisée comme support pour les récipients avec des aliments à cuire.  
**Attention:** la grille doit être insérée dans le sens indiqué sur l'image ci-contre.



**LECHEFRITE:** Utilisée pour la cuisson des aliments tels que pizzas, pain, etc.



Certains modèles ne sont pas équipés de tous les accessoires.  
 Vous pouvez demander les accessoires originaux pour les modèles prévus en vous adressant aux cen-

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



tres d'assistance autorisés.

## 8. Description des commandes

Intervenir sur les dispositifs de commande placés sur le "tableau" du four pour sélectionner, à l'aide de la manette, les différentes fonctions.

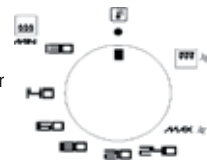
## 8.1 Manette du thermostat pour fours gaz/electric

Permet de choisir la température la plus adéquate en fonction des aliments à cuire.  
 En tournant la manette en sens anti-horaire on peut choisir la température, en la positionnant sur la valeur souhaitée entre 100°C et MAX.  
 En maintenant la manette du thermostat appuyée on obtient l'allumage du brûleur.



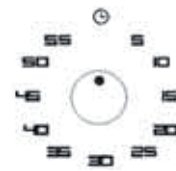
## 8.2 Manette du thermostat pour fours gaz/gaz

Permet de choisir la température la plus adéquate en fonction des aliments à cuire.  
 En tournant la manette en sens anti-horaire, on peut choisir la température, en la positionnant sur la valeur souhaitée entre 100°C et MAX et l'utilisation du brûleur four.  
 L'utilisation du brûleur grill est sélectionnée en tournant la manette en sens horaire.  
 L'allumage du brûleur est obtenu en maintenant la manette du thermostat enfoncé.  
 L'arrêt du four s'effectue toujours en repositionnant l'indice de la manette en correspondance de l'indice de la façade.



## 8.3 Minuterie mécanique

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La manette de réglage doit être tournée en sens horaire jusqu'à la position "60 minutes" puis positionnée sur le temps souhaité en la tournant en sens anti-horaire.  
 Une fois que le temps programmé s'est écoulé on entend un signal sonore qui cessera automatiquement.  
 La minuterie, lors du signal sonore, n'interrompt pas le fonctionnement du four.





#### AVERTISSEUR ALLUMAGE (VERT) (si prévu)



Lorsque ce voyant s'allume, il signale que le four est en phase de chauffage et il reste allumé pendant tout le temps de cuisson : il s'arrête seulement quand le four s'éteint.

#### AVERTISSEUR (ORANGE) POUR FOURS À GRILL ELECTRIC



Lorsque ce voyant s'allume il signale que le grill est en phase de chauffage.

#### AVERTISSEUR REFROIDISSEMENT EN COURS POUR FOURS À GRILL GAZ



L'allumage du voyant signale que la fonction de refroidissement est activée.

Il peut arriver qu'à la fin il se prolonge outre l'extinction du produit jusqu'à ce qu'il soit correctement refroidi.

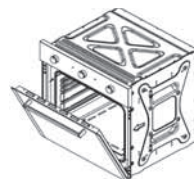
## 9. Allumage du four à gaz

L'allumage du four s'effectue avec la PORTE OUVERTE de la façon suivante:

- Appuyer légèrement la manette du thermostat et la tourner en sens anti-horaire en position "maximum".
- Appuyer à fond la manette pour activer l'allumage électrique et la maintenir appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que le dispositif de sécurité se déclenche.
- Positionner ensuite la manette sur la température souhaitée.

Le brûleur du four est doté d'une soupape de sûreté qui bloque la fourniture de gaz dans les cas suivants:

- Si l'on tourne accidentellement la manette du thermostat avec la fourniture immédiate de gaz au brûleur du four.
- Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement.
- En cas de manque de fourniture gaz du réseau.
- Afin d'éviter l'arrêt du brûleur durant le réglage du four de la température maximum à celle minimum, le thermostat est équipé d'un dispositif d'arrêt. Pour éteindre le brûleur depuis la position "minimum" il suffit donc d'appuyer légèrement la manette et de la tourner jusqu'à ce que l'indice de la manette et l'indice fixe de la façade correspondent.



Allumage: l'allumage du brûleur du four s'effectue avec la porte du four ouverte.

Dans le cas où la porte serait seulement à moitié ouverte, un dispositif de sécurité bloque l'allumage automatique des brûleurs.

## 10. Utilisation du grill

### 10.1 Usage du sélecteur avec grill électrique

Position 0: Eteint



Position 1: Lumière four



Position 2: Tournebroche:

Allumer le four à gaz et sélectionner la manette du thermostat selon votre choix entre 100°C et 250°C. Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.



Position 3: Grill + Tournebroche:

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour la dorure rapide des aliments. Le sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du tournebroche + grill.



Position 4: Grill :

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour la dorure rapide des aliments. Le sélecteur placé dans cette position permet l'utilisation automatique du grill.



## 10.1 Usage du sélecteur avec grill électrique four MULTICHEF

Position 0: Eteint



Position 1: Lumière four



Position 2: Ventilateur:

Allumer le four gaz et régler la manette du thermostat à choix entre 150°C et le maximum. De cette façon on pourra cuire le plat avec le ventilateur.



Position 2: Décongeler:

sélectionner seulement la fonction "ventilateur" pour décongeler rapidement les aliments de façon optimale.



Position 3: Grill + ventilateur:

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour la dorure rapide des aliments.

Le sélecteur dans cette position permet l'utilisation automatique du tournebroche + ventilateur



Position 4: Grill :

Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour la dorure rapide des aliments.

Le sélecteur placé dans cette position permet l'utilisation automatique du grill.

## 10.3 Utilisation du sélecteur avec grill électrique (four sans tournebroche):



Position 1: Lumière four



Position 2: Tournebroche:

Allumer le four à gaz et sélectionner la manette du thermostat selon votre choix entre 100°C et 250°C.

Ce type de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée.



Si durant le fonctionnement du grill électrique on devrait tourner accidentellement la manette du thermostat du four, un dispositif de sécurité bloquera la fonction grill.

Pour le réarmer, il suffira de tourner la manette du four jusqu'à ce que l'indice de la manette et l'indice fixe du "tableau" correspondent (arrêt du thermostat).

## 10.4 Usage du sélecteur avec grill gaz

Position 0: Eteint



Position 1: Lumière four



Position 2: Tournebroche

Avant d'introduire les aliments à l'intérieur du four nous conseillons de pré-réchauffer le four pendant au moins 5 minutes.

Mettre l'aliment à griller sur la grille spécifique ou bien sur un plat à four en l'introduisant dans le guide le plus haut (voir paragraphe 7.1) en fonction du volume de l'aliment.

Placer sur le guide inférieur la lèchefrite pour ramasser les graisses.

En fonction du type d'aliment qu'il faut cuisiner (viande, poisson, volaille, etc.) il faut retourner les aliments afin d'exposer les deux côtés aux rayons des résistances.

La cuisson avec le grill ne doit pas dépasser les 30 minutes.



Attention, le grill ne fonctionne si l'on utilise le four à gaz.



### 10.5 Utilisation du tournebroche



Dans les fours il est possible d'utiliser la broche combinée au fonctionnement du grill ou du four.



1) Enfiler le support dans le troisième guide en partant du bas.



2) Positionner la poulie sur le support de façon à ce qu'elle soit guidée.



3) Enlever la poignée en plastique en la dévissant



4) Introduire le support avec l'aliment enfilé sur la broche jusqu'à ce que la pointe de la broche entre dans l'orifice de la paroi postérieure du four.

5) Dès que la cuisson est terminée, visser le manche en plastique sur la broche pour pouvoir la retirer.



Positionner un plat sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour limiter la formation de fumée.

Enfiler sur la broche l'aliment à cuire, en le bloquant avec les deux fourchettes et en faisant attention à ne pas forcer le moteur avec des charges trop lourdes, procéder de la façon suivante:



### 11. Entretien et nettoyage du four

Débrancher l'alimentation électrique du four avant toute intervention sur les parties sous tension.



### 11.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour conserver l'acier inox en bon état, nous vous conseillons de le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

### 11.2 Nettoyage ordinaire journalier

Pour nettoyer et conserver les surfaces en acier inox, utiliser uniquement des produits spéciaux sans abrasifs.

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

### 11.3 Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez jamais d'éponges en métal ou des racloirs coupants qui pourraient endommager les surfaces.

Utilisez des produits communs pour l'acier, non abrasifs, en vous servant, éventuellement d'ustensiles en plastique ou en bois.

Rincez avec soin et essuyez avec un chiffon doux.

Evitez de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments sucrés (ex. confiture, chocolat, etc.)

En se séchant, ils pourraient au fil du temps abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



Pour une conservation correcte du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.  
Enlever toutes les parties amovibles pour un nettoyage plus facile.

### 11.4 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)

Nettoyer la grille du four et les guides latéraux avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer (fig. 4).

Pour faciliter les opérations de nettoyage, la porte peut être enlevée (voir point 11.8 "Démontage de la porte").

### 11.5 Vitre de la porte

Pour nettoyer la vitre, utiliser du papier de cuisine absorbant. En cas de saleté incrustée, laver avec une éponge humide et un détergent commun.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de raclettes métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface et la casser

Nous conseillons de garder la vitre de la porte la plus propre possible.

### 11.6 MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE

Le four nécessite de petites interventions de maintenance, si au fil du temps certaines parties soumises à usure, comme les joints, l'ampoule, etc. doivent être remplacées.

Ci-après vous trouverez les instructions pour les interventions de ce type.



Débrancher l'alimentation électrique du four avant toute intervention sur les parties sous tension.

### 11.7 Remplacement de l'ampoule d'éclairage interne

Enlever le couvercle de protection "A" en le dévissant en sens anti-horaire, remplacer l'ampoule "B" par une ampoule similaire (fig. 5).

Remonter ensuite la protection et la visser en sens horaire jusqu'à la serrer fermement.

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

Ne jamais toucher l'ampoule directement avec les doigts, porter des gants de protection.

Utiliser uniquement les ampoules qui se trouvent en commerce dans les centres d'assistance autorisés.



### 11.8 Démontage de la porte

Soulever les leviers "1" jusqu'à la butée avec les charnières "2" et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières.

Soulever la porte vers le haut à un angle de 45° environ, et la retirer en faisant attention.

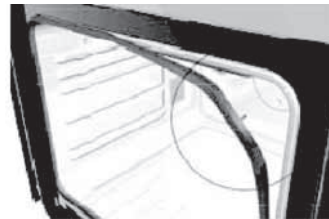
Pour le montage, enfiler la charnière "2" dans les rainures prévues, appuyer la porte vers le bas en s'assurant qu'elle reste bloquée dans les rainures "3", décrocher ensuite les leviers "1" (fig. 6).

### 11.9 Démontage du joint de la porte du four

Pour un nettoyage parfait du four, le joint de la porte peut être démonté.

Avant de démonter le joint, il faut d'abord démonter la porte du four comme décrit au paragraphe 11.8 "Démontage de la porte". Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles, comme en figure.

Une fois le nettoyage effectué, remonter le joint en maintenant horizontalement le côté le plus long et enfiler les languettes dans les trous correspondants, en commençant par le haut.



# FORNO A GÁS

PT

## INTRODUÇÃO

Prezado/Prezada Cliente,

Agradecemos por ter comprado o nosso produto.

### IMPORTANTE:

Conserva estas instruções de uso com seu produto; se este deve ser vendido ou cedido a outras pessoas, assegure-se que esteja acompanhado das próprias instruções.

Convidamos você a ler atentamente estes conselhos antes de instalar e utilizar o produto. Eles foram elaborados para sua segurança e de quem lhe está perto.

Este manual traz as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do forno.

**Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas em vigor:**

- 2006/95/CE Baixa Tensão (Diretiva)
- 2004/108/CE Compatibilidade Eletromagnética (Diretiva)
- 2009/142 Aparelho a Gás (Diretiva)
- 2002/40/CE Etiquetagem energética dos fornos eléctricos (Diretiva)
- 2002/95/CE Restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos (Directiva)
- 1935/2004/CE Materiais que possam entrar em contacto com os alimentos (Regulamento)

### NOTA:

O forno é de categoria: II2HG+

Gás:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

Para os dados técnicos veja a tabela dos dados técnicos (5).

possível também conectar-se ao nosso site: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com) no qual encontrará nossas últimas novidades e tantas outras informações úteis e complementares.

Com a intenção de melhorar nossos produtos, reservamos o direito de fazer modificações em suas características técnicas, funcionais ou estéticas, paralelamente à evolução técnica.

### Importante:



Antes de acender o forno, leia atentamente este manual de instalação e de utilização para conhecer melhor o seu funcionamento.

## SUMÁRIO

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. ADVERTÊNCIA PARA A SEGURANÇA E A UTILIZAÇÃO DO FORNO ..... | 40 |
| 2. INSTALAÇÃO .....                                           | 41 |
| 3. LIGAÇÃO DO GÁS .....                                       | 42 |
| 4. CONEXÃO ELÉCTRICA .....                                    | 42 |
| 5. DADOS TÉCNICOS .....                                       | 43 |
| 6. TROCA DE INJECTORES .....                                  | 43 |
| 7. REGULAÇÃO DO QUEIMADOR E TERMOSTATO .....                  | 44 |
| 8. DESCRIÇÃO DOS COMANDOS .....                               | 45 |
| 9. ACENDIMENTO DO FORNO .....                                 | 46 |
| 10. USO DO GRELHADOR ELÉCTRICO/GÁS .....                      | 46 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO .....                       | 48 |
| 12. FIGURAS .....                                             | 75 |



**INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR:**

dicam as operações destinadas ao TÉCNICO QUALIFICADO que deve executar a instalação, o funcionamento e a verificação do aparelho.

**INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR:**

Indicam os conselhos de uso, a descrição dos comandos e as correctas operações de limpeza e manutenção do forno.



## APRESENTAÇÃO

## 1. Advertência para a segurança e a utilização do forno

- **Atenção:** o aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização. Prestar atenção para não tocar nos elementos quentes. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas longe a menos que sejam constantemente vigiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou então sem experiência ou conhecimento apenas sob supervisão e se receberam as instruções adequadas sobre um uso seguro do aparelho e sobre os perigos a ele associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças não vigiadas.
- **Atenção:** as partes acessíveis podem aquecer-se durante a utilização: as crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
- Retire a alimentação eléctrica do forno antes de cada intervenção que requirite o acesso às partes sob tensão.
- As grelhas e as bandejas devem ser posicionadas no interior do forno utilizando corretamente as guias específicas (o forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de bandejas e grelhas a diferentes alturas ou 4 níveis nas guias laterais no varão metálico, como é descrito detalhadamente nos capítulos 5 e 6).
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para a limpeza do forno, pois podem provocar problemas à segurança eléctrica.
- Assegurar-se que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada de iluminação, a fim de evitar choques elétricos.
- Não utilizar esponjas abrasivas ou raspadores afiados para limpar o vidro da porta já que poderão riscar a superfície com possibilidade de partir o vidro.
- Este aparelho foi projectado para uma utilização doméstica e particular. Foi destinado exclusivamente para o cozimento dos alimentos. Portanto, são declinadas todas as responsabilidades para as utilizações diferentes daquelas indicadas. Este forno não contém nenhum componente a base de amianto.
- Este aparelho é destinado exclusivamente ao uso não profissional. Não utilize o aparelho para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim para o qual não foi projectado.  
Não modifique e não tente modificar as características técnicas deste aparelho. Isto pode causar um perigo tanto para você mesmo quanto para quem lhe está próximo.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aquecê-lo vazio por aproximadamente 15 minutos. Certifique-se de que o local seja arejado porque pode ser notado um odor especial ou uma pequena fuga de fumaça. ISTO É NORMAL.
- Durante a colocação ou retirada de assadeiras ou grelhas do forno, não aproxime as mãos aos elementos quentes superiores. Utilize luvas térmicas de cozinha.  
Para o cozimento dos alimentos, utilize somente pratos ou assadeiras resistentes a altas temperaturas.  
Nunca coloque papel alumínio directamente no plano de colocação do forno, pois o calor acumulado pode deteriorar o esmalte.  
A porta do forno não deve ser utilizada para apoiar objectos pesados e certifique-se de que as crianças não sentem em cima dela.  
Para a limpeza interna, certifique-se de que o forno não esteja quente e, principalmente, apagado.  
Depois de ter utilizado o forno, certifique-se de que os botões estejam no posicionamento desligado.
- Os vapores do álcool no compartimento de cozedura quente poderão incendiar-se. Não cozinhar pratos com quantidades elevadas de bebidas de alto teor alcoólico. Utilizar exclusivamente pequenas quantidades de bebidas de alto teor alcoólico. Abrir com cuidado a porta do aparelho.

## 1.1 Respeito ao ambiente

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis, portanto, participe da reciclagem contribuindo à preservação do ambiente. Coloque os diversos materiais que estão à disposição como feito habitualmente.

Este aparelho contém materiais recicláveis e possuem este logotipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser eliminados com os detritos urbanos. Estão de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE relacionada à dispersão dos aparelhos eléctricos/electrónicos.

Dirija-se à própria cidade ou ao próprio revendedor para conhecer os lugares de coleta mais próximos.



Agradecemos-lhe pela sua colaboração e preservação do ambiente.

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



## 2. Instalação

Este aparelho está conforme à circular 82/499 da CE relativa à limitação de incómodos radioelétricos.

O forno está também conforme o Decreto Legislativo n° 108 de 25/01/92 (Directiva 93/68/CE).

Este aparelho pode ser instalado e funciona somente em locais permanentemente ventilados.

A instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções presentes no manual e por pessoal técnico qualificado. As manutenções e verificações devem ser executadas com o aparelho eléctricamente retirado e torneira do gás da instalação fechada.

A instalação deverá estar conforme normas em vigor

A instalação é de responsabilidade do comprador e as eventuais intervenções solicitadas ao construtor que dependem de uma instalação não serão cobertas pela garantia.

O técnico qualificado, no fim do trabalho, deve expedir uma declaração de conformidade do trabalho realizado.

O mesmo deverá ser responsável por eventuais danos a pessoas ou objectos causados por ligações não conformes às normas.

### 2.1 Posicionamento do forno

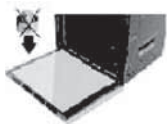
O forno é predisposto para o encaixe em móveis.

As dimensões devem respeitar as quotas como indicadas nas figuras 1 e 2.

A parte superior/posterior do móvel deve ter uma abertura de, pelo menos, 80-90mm de profundidade, como indicado na figura 1.

Aparafuse os 4 parafusos inserindo-os inicialmente no suporte e a seguir no interior da moldura (fig. 1 Rif. A/B).

Para as instalações embaixo do plano "top" certifique-se de que a parte posterior/inferior do móvel disponha de uma abertura semelhante àquela mostrada na figura 1 (referência C).



Não utilize a porta como alavanca para inserir o forno no móvel.

Não exerça pressões excessivas na porta aberta.

### 2.2 LOCAL DE INSTALAÇÃO

☞ O aparelho deve ser instalado e funcionar em locais idóneos e em conformidade com as leis vigentes.

O instalador deve referir-se às leis em vigor no tocante à ventilação e a evacuação dos produtos da combustão.

Deve ser lembrado que, para isso, o ar necessário para a combustão é de 2m³/h para cada kW de potência (gás) instalada.

O local onde está instalada a aparelhagem a gás deve ter um fluxo natural de ar necessário para a combustão dos gases

O fluxo de ar deve vir directamente de uma ou mais aberturas realizadas em uma secção livre de pelo menos 100 cm² (A).

Esta abertura deve ser construída de modo que não tenha obstruções nem do lado de dentro e nem do lado de fora e deve estar posicionada perto do pavimento, de preferência do lado oposto à evacuação da combustão.

Se não for possível efectuar as necessárias aberturas, o ar necessário pode vir de um local adjacente, ventilado como requisitado e que este local não seja um quarto ou um ambiente perigoso ou em depressão.

#### Descarga da combustão

Os aparelhos de cozimento a gás devem descarregar os produtos da combustão através de capas ligadas directamente a tubos de evacuação ou directamente fora: veja figura.

Caso não seja possível instalar o exaustor é necessário utilizar um ventilador eléctrico colocado em uma parede externa ou na janela do ambiente.

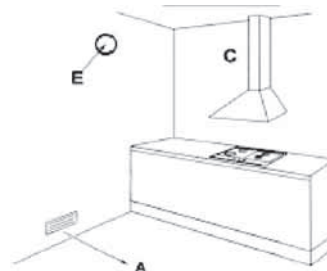
Este ventilador eléctrico deve ter uma capacidade que possa garantir uma troca de ar da cozinha de, pelo menos, 3-5 vezes o seu volume.

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



Componentes ilustrados na figura

- A: Abertura para a entrada do ar  
 C: Exaustor para a evacuação da combustão  
 E: Ventilador eléctrico para a evacuação da combustão



### 3. Ligação da gás

Antes da instalação, assegure-se de que as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e as regulações do sejam compatíveis. Para fazer isso, verifique os dados da placa de identificação do produto colocada no forno e neste manual.

A ligação a gás deve ser realizada em conformidade às normas. O forno deve ser ligado à instalação de gás utilizando tubos metálicos ou tubos flexíveis em aço inoxidável a parede contínua, com extensão máxima de 2 m.

Certifique-se de que em caso de utilização de tubos metálicos flexíveis, estes não entrem em contacto com as partes móveis ou esmagados.

Efectue a ligação de modo que não haja solicitações para o aparelho.

A ligação de entrada do gás é roscada "G".

Para ligações ISO R7 não é necessário interpor a guarnição.

Para ligações ISO R228 é necessário interpor a anilha de cabeça fornecida de série.

Depois das operações de ligação, verifique a estanquidade das conexões com uma solução feita com água e sabão.

### 4. Ligação eléctrica



Assegure-se que a voltagem e a tensão correspondam ao quanto indicado na placa de identificação colocada na moldura da porta do forno.

Os cabos para a ligação eléctrica devem estar protegidos por um contacto directo com o invólucro metálico do forno.

A placa nunca deve ser retirada.



Atenção: a ligação à terra é obrigatório por lei.



Para a ligação directa à rede é necessário utilizar um dispositivo que assegure a desconexão da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação.

É necessário evitar a utilização de redutores ou adaptadores porque podem provocar superaquecimentos ou queimaduras.

## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



Após a instalação, efectue um breve teste do forno, seguindo as instruções descritas a seguir.

Em caso de não funcionamento, desligue o aparelho da rede eléctrica e dirija-se ao centro de assistência técnica mais próximo.

Não tente consertar o aparelho.

O forno é fornecido de cabo sem ficha.

A ficha de cabo a ser utilizada deve ser do tipo normalizado levando em consideração que :

- amarelo - verde = terra
- azul = neutro
- marrom = fase

## ATENÇÃO:



O construtor declina toda e qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e ou objectos derivados da inobservância das prescrições ou que tenham sido causados pela violação, mesmo que de uma única parte do aparelho, e pela utilização de peças de troca não originais.

## 5. Dados técnicos

| TIPO DE QUEIMADOR | TIPO DE GÁS |        | PRESSÃO (MBAR) | MARCAÇÃO DE INJECTOR (1/100 mm) | CONSUMO DE GÁS* | POTÊNCIA |        |
|-------------------|-------------|--------|----------------|---------------------------------|-----------------|----------|--------|
|                   |             |        |                |                                 |                 | MÁXIMA   | MÍNIMA |
| FORNO (dm³ 56/62) | GÁS LÍQUIDO | G30/31 | 28..30/37      | 79                              | 189 g/h         | 2,600    | 1,000  |
|                   | GÁS NATURAL | G20    | 2J             | 119                             | 248 g/h         |          |        |
| GRILL (dm³ 56/62) | GÁS LÍQUIDO | G30/31 | 28..30/37      | 60                              | 124 g/h         | 1,700    | —      |
|                   | GÁS NATURAL | G20    | 2J             | 101                             | 162 g/h         |          |        |

## 6. Troca dos injectores

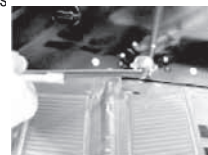
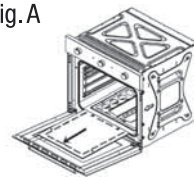
## 6.1 Queimador do forno

Antes de proceder à troca dos injectores, controle para que o forno não esteja ligado à rede eléctrica.

As operações são as seguintes:

- Abra completamente a porta do forno;
- Extraia o alicerce do forno (Fig. A)
- Remova o queimador liberando-o dos parafusos de fixação e utilizando uma chave adequada, poderá desparafusar os injectores e substituí-los por aqueles adequados ao tipo de gás listado na tabela dados técnicos.
- Reintroduzir e posicionar corretamente a mesa de cozimento do forno prestando atenção aos cabos das velas e aos tubos dos termopares; fixar com os parafusos.

Fig. A



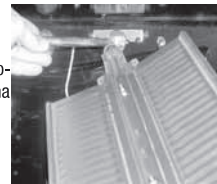
## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR



## 6.1 Queimador do grill (se previsto)

Em relação ao queimador do grill (grelhador) as operações a serem efetuadas são as seguintes:

- Abrir completamente a porta do forno;
- Remover o queimador desparafusando os parafusos de fixação e, mediante utilização de uma chave apropriada, desapertar os injectores e substituí-los com modelos adequados para o tipo de gás elencado na tabela "Dados Técnicos";
- Após o término da operação reposicionar corretamente e fixar com os parafusos o queimador do grill.



## 7. Regulação do mínimo do termostato

Esta operação é realizada com o forno encaixado no móvel e depois de ter feito a ligação eléctrica e do gás por pessoal qualificado. A operação torna-se necessária quando se passa por um tipo de gás a outro (de gás natural G20 para gás líquido G30) de modo a garantir uma temperatura mínima próxima a 150°C.

As operações a seguir (fig. 3):

- Abra a porta do forno (o acendimento do queimador dentro do forno acontece somente com a porta aberta)
- Retire o alicerce (veja indicações no parágrafo 6, figura A)
- Acenda o forno na temperatura máxima por 20 minutos
- Após o acendimento feito, feche a porta
- Coloque o botão do termostato na temperatura indicativa de 150°C
- Retire o botão
- Insira uma chave de fenda no foro paralelamente à haste termostato e regule o by-pass até obter uma chama reduzida mas estabilizada.

Esta operação deve ser realizada com a porta do forno fechada.

- Aja com uma chave de fenda no parafuso by-pass. É suficiente desparafusar o by-pass para regular o mínimo passando do gás líquido ao gás metano.
- Para o funcionamento com gás G30/31 (LPG) o parafuso de regulação do by-pass deve ser parafusado a fundo.



Depois de ter regulado o queimador, controle para que a chama se mantenha no mínimo executando estas operações:

- Gire o botão da posição mínima à posição máxima 3 vezes;
- Abra e feche a porta do forno de modo contínuo por 4/5 vezes, de maneira nem muito rápida nem muito lenta;
- No caso de apagamento da chama, adapte novamente a regulação do by-pass (aumentando levemente o mínimo).

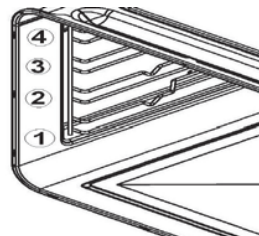
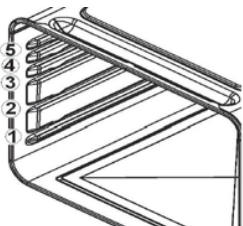
Acabe as operações (substituições dos injectores, regulação do ar e regulação do mínimo), apague o forno e atualize a etiqueta de dados presentes na moldura da porta do forno indicando o novo gás de utilização.

## 7.1 Pré-utilização do forno e acessórios

Antes de utilizar forno pela primeira vez, é oportuno retirar todos os acessórios, lavá-los com detergente para louça e secá-los para depois montá-los novamente no forno.

Aqueça o forno na temperatura máxima por cerca de 20 minutos de modo a eliminar eventuais odores desagradáveis causados por óleos utilizados pelo fabricante.

O forno dispõe de 5 guias para o posicionamento de assadeiras e grades em diversas alturas ou de 4 níveis nas guias laterais no varão metálico.

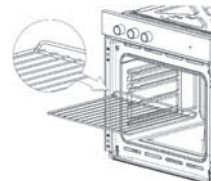


## INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

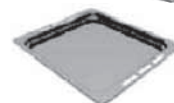


**GRELHA:** Utilizada como suporte para recipientes com alimentos para cozer.

**Atenção:** A grade deve ser inserida no sentido indicado na imagem ao lado.



**ASSADEIRA FORNO:** Utilizada para cozinhar alimentos como pizza, pão, etc.



Através dos centros de assistência autorizados, é possível requisitar os acessórios originais nos modelos previstos.

## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## 8. Descrição dos comandos

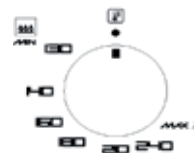
Aja nos dispositivos de comando colocados no quadro de comando do forno para seleccionar através do botão as várias funções.

### 8.1 Botão do termostato do forno gás / eléctrico

Permite escolher a temperatura mais adequada às exigências das comidas a cozinhar.

Girando o botão no sentido anti-horário, tem-se a escolha da temperatura, levando-a ao valor desejado entre 150°C e MAX.

Mantendo apertado o botão do termostato, este permite o acendimento do queimador.



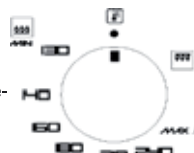
### 8.2 Botão do termostato do forno gás/gás

Permite escolher a temperatura mais adequada às exigências das comidas a cozinhar.

Girando o botão em sentido anti-horário ativa-se o funcionamento do queimador do forno e é possível ade- mais ajustar a temperatura, seleccionando o valor desejado (entre 100 °C e MAX).

Girando o botão em sentido horário ativa-se o funcionamento do queimador do grill.

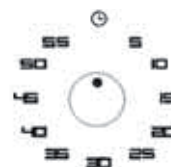
Pressionando, e mantendo pressionado o botão do termostato ocorre o acendimento do queimador.



### 8.3 Minuteria mecânica

A minuteria mecânica pode ser regulada por um período máximo de uma hora. O botão de regulação deve ser girado no sentido horário até a posição de 60 minutos, depois posicionado no tempo desejado girando-o no sentido anti-horário. Passado o tempo pré-estabelecido, intervm um sinal acústico que cessa automaticamente.

A minuteria, no acto do sinal acústico, não interrompe o funcionamento do forno.



## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## SINALIZADOR ACENDIMENTO (VERDE) (SE PREVISTO)

- Este visor acende-se quando o forno é aceso para o cozimento, permanece aceso por todo o período de cozimento, apagandose somente quando desligamos o forno.

## SINALIZADOR (LARANJA) PARA OS FORNOS COM GRELHADOR ELECTRICO

- O acendimento do visor indica que o grelhador está em fase de aquecimento.

## SINALIZADOR DE ARREFECIMENTO EM ANDAMENTO PARA OS FORNOS COM GRELHADOR GAS

- A ligação do indicador luminoso sinaliza que a função de arrefecimento está ativada.
- Pode ocorrer que esta função continue ativada mesmo após o desligamento; esta função permanecerá ativada até quando o processo de arrefecimento do produto não seja devidamente completado.

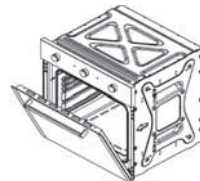
## 9. Acendimento do forno a gás

O acendimento do forno efectua-se com a PORTA ABERTA no seguinte modo:

- Aperte levemente o botão do termostato e gire-o no sentido anti- horário na posição máxima.
- Aperte até o fundo o botão para iscar o acendimento eléctrico e mantenha-o apertado por alguns segundos até que o dispositivo de segurança se active.
- Posicione sucessivamente o botão na temperatura desejada.

O queimador do forno é dotado de uma válvula de segurança que bloqueia a distribuição do gás nos seguintes casos:

- Se acidentalmente é girado o botão do termostato com a imediata distribuição de gás para o queimador do forno;
- No caso de apagamento accidental da chama do queimador;
- No caso da falta de distribuição do gás de rede;
- Para evitar o apagamento do queimador durante a regulação do forno da temperatura máxima à mínima, o termostato foi dotado de uma parada. Para apagar o queimador da posição de mínimo, basta apertar levemente o botão e girá-lo até fazê-lo coincidir com o índice fixo no frontal.



Acendimento: o acendimento do queimador do forno efectua-se com a porta do forno aberta. No caso em que a porta esteja parcialmente aberta, um dispositivo de segurança bloqueia o acendimento automática dos queimadores.

## 10. Uso do grelhador

## 10.1 Uso do selector com grelhador eléctrico

Posição 0 : Apagado



Posição 1 : Luz forno



Posição 2: Espeto de churrasco:

Acenda o forno a gás e seleccione o botão do termostato a escolha entre 150°C e 250°.  
Executa-se este tipo de cozimento coma porta do forno fechada.



Posição 3: Grelhador + Espeto de churrasco:

Este tipo de cozimento é particularmente indicado para a douradura rápida das comidas.  
O selector, nesta posição, permite a utilização automático do espeto de churrasco+ grelhador.



Posição 4: Grelhador :

Este tipo de cozimento é particularmente indicado para a douradura rápida das comidas.  
O selector, nesta posição, permite a utilização automático do grelhador.

## INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR



## 10.2 Uso do selector com grelhador eléctrico o forno MULTICHEF

Posição 0 : Apagado



Posição 1 : Luz forno



Posição 2: Ventoinha:

Acender o forno a gás e seleccionar o manípulo do termostato escolhendo entre 150°C e MÁX. Deste modo se poderá cozinhar o prato com o auxílio da ventoinha.



Posição 2: Descongelamento:

Acionando apenas o selector colocando-o na função de ventoinha tem-se a possibilidade de descongelar rapidamente a comida de forma perfeita.



Posição 3: Grelhador + ventoinha:

O selector, nesta posição, permite a utilização automático do espeto de grelhador + ventoinha.



Posição 4: Grelhador :

Este tipo de cozimento é particularmente indicado para a douradura rápida das comidas.

O selector, nesta posição, permite a utilização automático do grelhador.

## 10.3 Us Utilização do seletor com grill eléctrico em um forno sem espeto rotativo:



Posição 1 : Luz forno



Posição 4: Grelhador :

Este tipo de cozimento é particularmente indicado para a douradura rápida das comidas.

O selector, nesta posição, permite a utilização automático do grelhador.



Se durante o funcionamento do grelhador eléctrico é girado por erro o botão do forno, um dispositivo de segurança bloqueará a função do mesmo.

Para reactivá-lo bastará girar o botão do forno até fazê-lo coincidir com o índice fixo no quadro de comandos (fechamento do termostato).

## 10.3 Uso do selector com grelhador gás

Posição 0: Apagado



Posição 1: Luz forno



Posição 2: Espeto de churrasco

Antes de introduzir a comida dentro do forno é aconselhável fazer um pré-aquecimento de ao menos 5 minutos.

Coloque a comida a ser grelhada na grelha apropriada ou assadeira colocando-a na guia mais alta (veja parágrafo 7.3) em função do volume de comida a ser grelhada.

Coloque no degrau abaixo da comida a pingadeira para a coleta das gorduras.

Em relação ao tipo de comida a cozinhar (carnes, peixes, aves etc.) é necessário girar as comidas para expô-las em ambos os lados aos raios das resistências.

O cozimento com o grelhador não deve superar 30 minutos.



Atenção: o grelhador funciona quando utiliza-se o forno com função a gás.





### 10.5 Uso do espeto de churrasco

Nos fornos é possível utilizar o rotor do espeto associado ao funcionamento do grelhador ou do forno.



Insira na haste o espeto ou o alimento a cozer, bloqueando-o com os dois garfos, prestando atenção para não forçar o motor com cargas muito pesadas, e siga as instruções abaixo:



- 1) Insira a haste na terceira guia, de baixo para cima.



- 2) Posicione a roldana na estrutura de modo que permaneça guiada.



- 3) Retire o cabo de plástico, desaparafusando-o.



- 4) Introduza a haste com o alimento inserido no espeto até que a ponta desta haste entre no furo na parede posterior do forno.

- 5) Quando terminar o cozimento, desaparafuse o cabo plástico ao espeto para poder extrai-lo.



Posicione uma assadeira na primeira guia de baixo e coloque um pouco de água para evitar a formação de fumaça.

## 11. Manutenção e limpeza do forno



Retire a alimentação eléctrica do forno antes de cada intervenção que requirite o acesso às partes sob tensão.

### 11.1 Limpeza do aço inoxidável

Para uma boa conservação do aço inoxidável, aconselha-se limpá-lo regularmente no final de cada utilização depois de ter sido resfriado.



## 11.2 Limpeza ordinária e diária

Para limpar e conservar as superfícies do aço inoxidável utilizar sempre produtos específicos que não contenham abrasivos.

Modo de uso: coloque em um pano humido o produto e passe-o na superfície interna do forno, enxágue cuidadosamente e seque com um pano macio.

## 11.3 Manchas de alimentos resíduos

Nunca utilize esponjas metálicas ou raspadeiras cortantes que poderiam danificar as superfícies.

Utilizar os normais produtos para o aço, não abrasivos, como, por exemplo, talheres de plástico ou então de madeira.

Enxágue cuidadosamente e enxugar com um pano macio.

Evite que o interno do forno seque com os resíduos de alimento açucarados (por exemplo, marmelada, chocolate, etc).

Caso sequem, com o decorrer do tempo podem arruinar o esmalte que recobre o interno do forno.



Para uma boa conservação do forno, é necessário limpá-lo regularmente depois de frio.  
Extraia todas as partes removíveis para facilitar a limpeza.

## 11.4 Limpeza do forno (sem os painéis de autolimpeza)

Limpe a grade do forno e as guias laterais com água quente e detergentes não abrasivos, enxágue e seque-a (fig. 4).

Para facilitar as operações de limpeza, é possível remover a porta (veja ponto 11.8 "Desmontagem da porta").

## 11.5 Vidro da porta

Para a limpeza, utilize papel absorvente de cozinha e em caso se sujeira persistente, lavar com uma esponja humida e detergente comum. Não utilizar detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta pois podem riscar a superfície do vidro e causar a sua rutura.

Aconselha-se manter o vidro da porta o mais limpo possível.

## 11.6 Manutenção extraordinária

O forno necessita de pequenas intervenções de manutenção se, com o decorrer do tempo, as partes sujeitas ao desgaste como, guarnições, lâmpadas etc., devem ser substituídas.

A seguir são fornecidas as instruções para as intervenções deste tipo.



Retire a alimentação eléctrica do forno antes de cada intervenção que requise o acesso às partes sob tensão.

## 11.7 Substituição da lâmpada de iluminação interna

Retire a cobertura de protecção "A" desparafusando-a em sentido horário, substituir a lâmpada "B" com uma outra semelhante (fig. 5).

Após, monte novamente a proteção e parafuse-a no sentido horário até apertá-la firmemente.

Utilize somente lâmpadas para forno (T300°C) 15W. ou 25W dependendo dos modelos.

Nunca toque directamente com os dedos a lâmpada e utilizar luvas de protecção.

Utilize somente lâmpadas que possam ser encontradas nos centros de assistência autorizados.



### 11.8 Desmontagem da porta

Levante as alavancas "1" até que a batida se encontre na dobradiça "2" e segure a porta nos dois lados com ambas as mãos na proximidade destas.

Levante a porta para o alto formando um ângulo de aproximadamente 45° e extraia com cautela.

Para a montagem, insira a dobradiça "2" nos locais apropriados, deixe que a porta se apoie para baixo, certificando-se de que ela permanece bloqueada nos sulcos "3", desenganche as alavancas "1" (fig. 6).

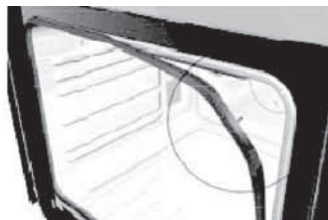
### 11.9 Desmontagem da guarnição da porta do forno

Para uma limpeza ideal do forno, a guarnição da porta pode ser desmontada.

Antes de efectuar a remoção da guarnição é necessário desmontar a porta do forno como descrito no parágrafo 11.8 "Desmontagem da porta".

Com a porta desmontada, levante as alavancas colocadas nos ângulos, como mostra a figura.

Quando terminar a limpeza, monte novamente a guarnição mantendo na horizontal o lado mais comprido e inserir as linguetas nos respectivos furos, iniciando com aqueles superiores.



Geachte Klant,

Hartelijk bedankt voor de aankoop van ons product.

### BELANGRIJK:

Bewaar deze gebruiksinstructies steeds bij het product. Indien het product verkocht of aan iemand anders wordt afgestaan, moet u ervoor zorgen dat de instructies het product steeds begeleiden.

Lees aandachtig dit advies alvorens het product te installeren en te gebruiken. Dit document werd opgesteld om uw veiligheid en ook die van anderen te handhaven.

In deze handleiding worden de indicaties vermeld voor het behoud van de esthetische en functionele kwaliteit van de inbouwoven.

### OPMERKING:

De oven valt onder de categorie : II2H3+

Gas:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

Voor de technische gegevens wordt u verwezen naar de tabel met technische gegevens (5).

Bovendien kunt u onze site bezoeken: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com) waar u onze laatste snufjes kunt vinden en een heleboel nuttige en aanvullende informatie.

Daar we steeds zijn geneigd onze producten te perfectioneren, behouden wij ons het recht voor, overeenkomstig met de technische evolutie, de technische, functionele of esthetische eigenschappen van het product te wijzigen.

### Belangrijk:



Lees aandachtig deze handleiding voor installatie en gebruik alvorens de oven aan te steken, zodat u degelijk op de hoogte bent van de werking.

## INHOUDSOPGAVE

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. ADVIES VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK VAN DE OVEN ..... | 52 |
| 2. INSTALLATIE .....                                          | 53 |
| 3. GASAANSLUITING .....                                       | 54 |
| 4. ELEKTRISCHE AANSLUITING .....                              | 54 |
| 5. TECHNISCHE GEGEVENS .....                                  | 55 |
| 6. VERVANGING SPROEIERS .....                                 | 55 |
| 7. AFSTELLINGEN BRANDER EN THERMOSTAAT .....                  | 56 |
| 8. BESCHRIJVING BEDIENING .....                               | 57 |
| 9. AANSTEKEN VAN DE OVEN .....                                | 58 |
| 10. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE/GAS GRILL .....                | 58 |
| 11. ONDERHOUD EN SCHOONMAAK VAN DE OVEN .....                 | 60 |
| 12. AFBEELDING .....                                          | 75 |

**INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS :**

Werkzaamheden bestemd voor de **BEVOEGDE TECHNICUS** die de installatie, de inbedrijfstelling en de test van het apparaat moet uitvoeren.

**INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER :**

Gebruiksadvies, beschrijving van de bediening en de correcte schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden van de oven.



## LAYOUT

## 1. Advies voor de veiligheid en het gebruik van de oven

- ▢ **Opgepast:** het toestel en zijn toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze constant onder toezicht staan.
- ▢ Dit toestel mag alleen door kinderen vanaf 8 jaar of door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of zonder ervaring of kennis worden gebruikt wanneer ze voldoende onder toezicht staan en instructies krijgen omtrent een veilig gebruik van het toestel en de gevaren die hieraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd als ze niet onder toezicht staan.
- ▢ **Opgepast:** het toestel en zijn toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden: houd kinderen op een afstand.
- ▢ Gebruik nooit stoomapparaten of apparaten onder hoge druk om de oven schoon te maken. Dit zou problemen kunnen opleveren voor de elektrische veiligheid.
- ▢ Gebruik de specifieke rails om de roosters en de ovenschalen correct in de oven te plaatsen (de oven heeft 5 rails om ovenschalen en roosters op verschillende hoogtes te plaatsen do 4 niveaus op zijrails om rond metaak, zoals in detail beschreven in de hoofdstukken 5 en 6).
- ▢ Sluit voor elke ingreep waarbij toegang tot de onder spanning staande delen noodzakelijk is, de elektrische voeding van de oven af.
- ▢ Zorg ervoor dat het toestel uit staat vooraleer de verlichtingslamp te vervangen, om elektrische schokken te vermijden.
- ▢ Gebruik geen schuursponsjes of snijdende schrapers om de ruit van de oven schoon te maken, omdat die krassen op het oppervlak kunnen maken, waardoor de ruit kan breken.
- ▢ Dit apparaat werd ontworpen voor een huishoudelijk en privaat gebruik. Het is enkel bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen. De fabrikant slaat elke aansprakelijkheid af voor een verschillend gebruik. Deze oven bevat geen enkel onderdeel op basis van asbest.
- ▢ Dit apparaat is enkel bestemd voor een niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet met commerciële of industriële doeleinden of voor doeleinden waarvoor het apparaat niet werd ontworpen.  
Doe geen pogingen om de technische eigenschappen van dit apparaat te wijzigen, dit zou gevaar kunnen opleveren voor u en uw woongenoten.
- ▢ Alvorens de oven voor de eerste keer in gebruik te stellen, dient u hem gedurende ongeveer 15 minuten leeg op te warmen. Verzekert u ervan dat de kamer goed verlucht wordt daar het mogelijk is dat u een bijzondere geur waarneemt of dat er een weinig rook vrijkomt.  
**DIT IS NORMAAL.**
- ▢ Wanneer u een ovenschaal of ovenrooster invoegt of verwijderd, moet u opletten dat u met de handen de warme elementen erboven niet aanraakt. Gebruik thermische keukenhandschoenen.  
Gebruik voor het bereiden van voedingsmiddelen enkel vuurvaste schotels die weerstand kunnen bieden aan hoge temperaturen.  
Leg nooit aluminiumfolie rechtstreeks op de ovenplaat. De geaccumuleerde warmte zou de lak kunnen beschadigen.  
Zet geen zware voorwerpen op de oven deur en verzeker u ervan dat de kinderen er niet gaan op zitten.  
Voer de schoonmaak van de oven uit wanneer hij niet warm meer is en vooral wanneer hij uit is.  
Nadat de oven gebruikt werd, moet u controleren of alle bedieningsknoppen zich in uitgeschakelde stand bevinden.  
Gebruik de oven niet als voorraadkast. Plaats er geen voorwerpen of ontvlambare voorwerpen in.
- ▢ De alcohol dampen kunnen in de warme oven ontbranden. Geen spijzen voorbereiden met drank met een hoog alcoholgehalte. Gebruik uitsluitend geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte. Open de deur voorzichtig.

## 1.1 Milieubeheer

Het materiaal waarmee dit apparaat is verpakt, is recycleerbaar. Neem dus deel aan de gescheiden afvalinzameling en gooi de verschillende materialen in de hiervoor bestemde vuilbakken die de gemeente ter beschikking stelt. Op deze wijze draagt u uw steentje bij om milieubedrijf te voorkomen.

Dit apparaat bevat recycleerbare materialen die door dit logo gekenmerkt worden, wat betekent dat ze niet met de huishoudelijke afval mogen verwijderd worden, conform met de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake verwijdering van elektrische/elektronische apparaten.

Wend u tot uw gemeente of tot de verkoper van het product om het dichtst bijgelegen inzamelcentrum te vinden.

Wij danken u hartelijk voor het milieubewust handelen.





## 2. Installatie

Dit apparaat mag enkel geïnstalleerd en gebruikt worden op permanent verluchte plaatsen krachtens.

De installatie moet uitgevoerd worden volgens de instructies aanwezig in de handleiding en door bevoegd technisch personeel. De onderhoudswerkzaamheden en de testen moeten uitgevoerd worden wanneer het apparaat van het elektrisch net is afgesloten en de gaskraan van de installatie gesloten is.

De installatie moet conform zijn met van kracht zijnde normen:

De installatie komt voor rekening van de klant. Indien ten gevolge van een verkeerde installatie, van de fabrikant ingrepen worden vereist, zullen deze niet door de garantie gedekt zijn.

De bevoegde technicus moet na de installatiewerkzaamheden voor het uitgevoerde werk een Conformiteitsverklaring afleveren.

Hij zal tevens verantwoordelijk geacht worden voor eventuele schade aan personen of zaken te wijten aan niet conforme aansluitingen.

### 2.1 Plaatsing van de oven

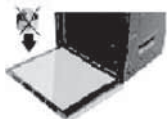
De oven moet in een meubel ingebouwd worden.

De afmetingen aangeduid in de figuren 1 e 2 moeten in acht genomen worden.

Het bovenste/achterste deel van het meubel moet over een opening beschikken die minstens 80-90mm diep is, zoals aangeduid in figuur 1.

1. Steek de 4 schroeven eerst in de ring en vervolgens in de gaten op de rand en draai ze vast (fig. 1 Rif. A/B).

Voor installaties onder het oppervlak, "top" genoemd, dient u te controleren of het achterste/onderste deel van het meubel over een opening beschikt, zoals aangeduid in figuur 1 (verwijzing C).



Gebruik de deur niet als hefboom om de oven in het meubel te voegen.  
Oefen geen overmatige druk uit op de open deur.

### 2.2 INSTALLATIEPLAATS

☞ Het apparaat moet op een geschikte plaats geïnstalleerd en gebruikt worden, conform met de van kracht zijnde wetten.

De installatietechnicus moet voor de ventilatie en de verwijdering van verbrandingsproducten de van kracht zijnde wetten in acht nemen.

Vergeet in dit verband niet dat de lucht nodig voor de verbranding  $2\text{m}^3/\text{u}$  is voor elke geïnstalleerde kW (gas).

In het lokaal waar het gasapparaat geïnstalleerd is, moet een natuurlijke luchtstroming aanwezig zijn, noodzakelijk voor de gasverbranding. Een of meerdere openingen op een roosterdoorlaat van minstens  $100\text{ cm}^2$  (A) moeten zorgen voor een rechtstreekse luchtstroming.

Deze opening moet dicht bij de vloer gemaakt worden, liefst aan de tegenovergestelde zijde van de afvoer van de verbrandingsproducten. Zorg ervoor dat de opening noch aan de binnenzijde noch aan de buitenzijde kan verstopt geraken.

Indien het niet mogelijk is deze openingen te maken, kan de nodige lucht ook uit een aangrenzend geventileerd lokaal komen, op voorwaarde dat dit lokaal geen slaapkamer is, een gevaarlijke omgeving of een lokaal waar een lagere druk aanwezig is.

Afvoer van de verbrandingsproducten

De gasovens moeten voor de afvoer van de verbrandingsproducten voorzien zijn van een zuigkap die rechtstreeks verbonden is met het rookgaskanaal of met het buitenmilieu, zie figuur.

Indien het niet mogelijk is een zuigkap te installeren, moet een elektrische ventilator op een externe muur of op het venster van het lokaal gemonteerd worden.

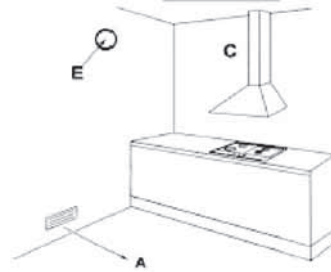
Het vermogen van deze elektrische ventilator moet voor een luchtverversing zorgen, 3-5 maal het volume van de keuken.

## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS



Onderdelen geïllustreerd in de figuur

- A: Opening voor luchtingang
- C: Zuigkap voor afvoer van verbrandingsproducten
- E: Elektrische ventilator voor afvoer van verbrandingsproducten



### 3. Gasaansluiting

☞ Controleer voor de installatie of de staat van de plaatselijke distributie (aard en gasdruk) en de ovenafstellingen compatibel zijn. Controleer hiervoor de gegevens van de typeplaat aanwezig op de oven en in deze handleiding.

De gasaansluiting moet conform met de normen uitgevoerd worden. De oven moet met de gasinstallatie op een doorlopende muur aangesloten worden middels onbuigzame buizen in metaal of buigzame buizen in roestvrij staal met een lengte van maximum 2 m. Indien men buigzame buizen gebruikt, moet men ervoor zorgen dat ze niet in contact komen met bewegende onderdelen of plat gedrukt worden.

Voer de verbinding uit zonder enige belasting te veroorzaken op het apparaat.

De koppeling gasingang is geschroefd "G".

Voor verbindingen ISO R7 is het niet nodig een afdichting in te lassen.

Voor verbindingen ISO R228 is het nodig de bijgeleverde afdichtingsring in te lassen.

Controleer met behulp van een zeepoplossing of de aansluitingen hermetisch gesloten zijn.

### 4. Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de spanning overeenstemmen met de gegevens aangeduid op de typeplaat op de boord van de ovendeur.

De kabels voor aansluiting met het elektrisch net moeten beschermd worden tegen rechtstreeks contact met de metalen ovenmantel.

De typeplaat mag nooit verwijderd worden.



Let op: een aarding conform met de normen is verplicht.



Om rechtstreeks op het net aan te sluiten, moet men een systeem voorzien die de ontkoppeling van het net verzekert, met een openingsafstand tussen de contacten die volledige ontkoppeling toelaat in omstandigheden van overspanningscategorie III, conform met de regels voor installatie.

Vermijd het gebruik van redcuts of adapters omdat die oververhitting of verbranding kunnen veroorzaken.



Voer na de installatie een korte test van de oven uit. Volg hiervoor de instructies op die verder worden vermeld.

Indien de oven niet werkt, dient u het apparaat van het elektrisch net af te sluiten en u te wenden tot het dichtst bijgelegen technisch servicecentrum.

Probeer niet zelf het apparaat zelf te repareren.

De oven wordt van een kabel voorzien zonder stekker.

De te gebruiken stekker moet van het genormaliseerd type zijn, rekening houdend met het volgende:

- geel - groen = aarding
- blauw = neutraal
- bruin = fase

LET OP:



De fabrikant zal elke aansprakelijkheid afslaan voor schade aan personen of zaken, veroorzaakt door het niet in acht nemen van de bovenvermelde voorschriften of afgeleid uit het wijzigen van het apparaat of een deel ervan of uit het gebruik van niet originele wisselstukken.

## 5. Technische gegevens

| TYPE BRANDER                     | GASTYPE       |        | DRUK<br>(MBAR) | MARKERING<br>SPROEIER<br>(1/100 mm) | GASVERBRUIK* | VERMOGEN |         |
|----------------------------------|---------------|--------|----------------|-------------------------------------|--------------|----------|---------|
|                                  |               |        |                |                                     |              | MAXIMUM  | MINIMUM |
| OVEN<br>(dm <sup>3</sup> 56/62)  | VLOEIBAAR GAS | G30/31 | 28..30/37      | 79                                  | 189 g/h      | 2,600    | 1,000   |
|                                  | AARDGAS       | G20    | 2J             | 119                                 | 248 g/h      |          |         |
| GRILL<br>(dm <sup>3</sup> 56/62) | VLOEIBAAR GAS | G30/31 | 28..30/37      | 60                                  | 124 g/h      | 1,700    | —       |
|                                  | AARDGAS       | G20    | 2J             | 101                                 | 162 g/h      |          |         |

## 6. Vervanging van de sproeiers

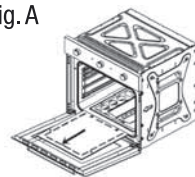
### 6.1 Ovenbrander

Controleer of de oven van de elektriciteit is afgesloten alvorens de sproeiers te vervangen.

Voer het volgende uit:

- Open de oven deur volledig;
- Verwijder de ovenbodem (Fig. A)
- Verwijder de brander door de schroeven te verwijderen. Verwijder vervolgens met behulp van een geschikte sleutel de sproeiers en vervang ze met sproeiers die geschikt zijn voor de gassoorten aangeduid in de tabel technische gegevens.
- Daarna de ovenplaat terug op zijn plaats zetten, let op de kabels van de bougies en op de leidingen van de thermokoppels. Vastzetten met de schroeven.

Fig. A





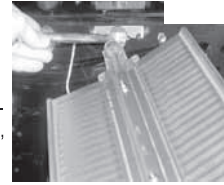
## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS



## 6.2 Grill brander (indien aanwezig)

Wat betreft de grill brander, moet men de volgende handelingen uitvoeren:

- Open de deur van de oven volledig;
- Verwijder de brander door de bevestigingsschroeven los te maken, met gebruik van een geschikte sleutel kan men de straalpijpen losschroeven en vervangen door andere die geschikt zijn voor het type gas, opgesomd in de tabel "Technische gegevens".
- Daarna de grillbrander terugplaatsen en vastzetten met de schroeven.



## 7. Minimumafstelling van de thermostaat

Deze werkzaamheid moet uitgevoerd worden wanneer de oven reeds in het meubel werd ingelast, nadat de elektrische aansluiting en de gasaansluiting door bevoegd personeel werd uitgevoerd.

Deze werkzaamheid is noodzakelijk wanneer men van een gastype op een ander overschakelt (van aardgas G20 naar vloeibaar gas G30) om een minimum temperatuur van ongeveer 150°C te garanderen.

Doe het volgende (fig. 3):

- Open de ovendeur (de ontsteking van de ovenbrander geschiedt enkel met open deur)
- Verwijder de ovenbodem (zie indicaties paragraaf 6 fig. A)
- Zet de oven gedurende 20 minuten op maximum temperatuur
- Sluit de deur wanneer de oven aan is
- Zet de thermostaatknop weer op een indicatieve temperatuur: 150°C
- Verwijder de knop
- Steek een schroevendraaier in het gat evenwijdig met de steel van de thermostaat en stel de bypass af tot een beperkte maar stabiele vlam wordt bereikt.

Deze werkzaamheid moet met gesloten ovendeur uitgevoerd worden.

- Verzet de bypass schroef met behulp van een schroevendraaier. Om het minimum te regelen wanneer u van vloeibaar gas op methaan overgaat, is het voldoende de bypass los te schroeven.
- Voor werking op G30/31 (LPG) gas moet de bypass schroef volledig vast geschroefd worden.



Nadat u de brander hebt afgesteld, dient u te controleren of de vlam op het minimum blijft. Ga als volgt te werk:

- Draai de knop 3 keer van de minimum stand naar de maximum stand,
- Open en sluit 4/5 maal successievelijk de ovendeur, niet te snel maar ook niet te traag.
- Indien de vlam uit gaat moet de bypass bijgesteld worden (verhoog lichtjes het minimum).

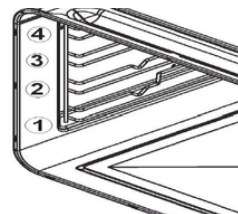
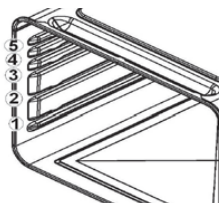
Doe na voltooiing van de werkzaamheden (vervanging van de sproeiërs, afstelling van de lucht en afstelling van het minimum) de oven uit en duid op de label aanwezig op de boord van de ovendeur het gastype aan dat onder gebruik is.

## 7.1 Pre-utilisatie van de oven en hulpstukken

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken moeten alle hulpstukken verwijderd worden. Reinig ze met een afwasmiddel, droog ze af en monteer ze opnieuw in de oven.

Verwarm de oven ongeveer 20 minuten op maximum temperatuur zodat eventuele onaangename geuren, veroorzaakt door de oliën gebruikt door de fabrikant, verwijderd worden.

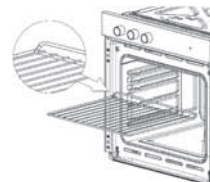
De oven beschikt over 5 rails om de ovenschalen en roosters op verschillende hoogten te kunnen plaatsen of 4 niveaus op zijrails in rond metaal.



## INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS



**ROOSTER:** Gebruikt als steun voor recipiënten met te roosteren gerechten.  
Opgepast: het rooster moet ingebracht worden in de richting zoals aangegeven op de afbeelding hiernaast.



**OVENSCHAAL:** Gebruikt om pizza, brood enz. te bakken.



Er zijn enkele modellen die niet over alle hulpstukken beschikken.  
Originele hulpstukken kunnen voor de voorziene modellen via de geautoriseerde servicecentra aangevraagd worden.

## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



### 8. Beschrijving van de bedieningen

De verschillende functies kunnen via de knoppen op het bedieningspaneel van de oven gekozen worden.

#### 8.1 Thermostaatknop oven gas/elektrische

Hiermee kunt u voor het voor te bereiden gerecht de geschikte temperatuur kiezen.  
Draai de knop tegen de wijzers van de klok in om tussen 150°C en MAX de gewenste temperatuur te kiezen.

Hou de thermostaatknop ingedrukt om de brander te ontsteken.



#### 8.2 Thermostaatknop oven gas/gas

Hiermee kunt u voor het voor te bereiden gerecht de geschikte temperatuur kiezen.  
Door de draaiknop in tegenwijzerzin te draaien kan men de temperatuur kiezen, men kan op de gewenste waarde tussen 100°C en MAX brengen, en de ovenbrander gebruiken.  
Als men de draaiknop in wijzerzin draait, kan men de grillbrander gebruiken.  
Als men de draaiknop van de thermostaat ingedrukt houdt, krijgt men ontsteking van de brander.  
Om de oven uit te doen moet de merkstreep van de knop steeds op de merkstreep van het paneel gezet worden.

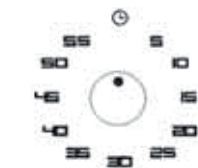


#### 8.3 Mechanische minutenteller

De minutenteller kan maximum voor een uur afgesteld worden. De stelknop moet met de wijzers van de klok mee tot op 60 minuten gedraaid worden en vervolgens tot op de gewenste tijd teruggedraaid worden.

Wanneer de ingestelde tijd wordt bereikt, wordt u door een akoestisch signaal verwittigd. Het akoestisch signaal zal automatisch weer uit gaan.

De minutenteller zal de werking van de oven op het moment van het geluidssignaal niet onderbreken.



## INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER



## VERKLIKKER INSCHAKELING (GROEN) (indien aanwezig)

- Dit controlelampje gaat aan wanneer de oven wordt aangezet voor een bereiding, het blijft de hele bereidingsduur aan en gaat alleen uit wanneer we de oven uitzetten.

## VERKLIKKER (ORANJE) (voor ovens met elektrische grill)

- Wanneer de controlelamp aan is, betekent dit dat de grill opwarmt.

## SIGNALERING AFKOELING BEZIG (voor ovens met gas grill)

- Wanneer het controlelampje aangaat, wordt de functie afkoelen gesignaleerd. Het kan voorvallen dat dit verdergaat na het uitschakelen van het product totdat het voldoende afgekoeld is.

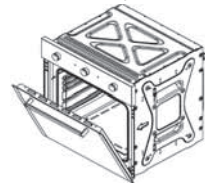
## 9. Ontsteking van de gasoven

De oven moet met **OPEN DEUR** aangestoken worden. Ga als volgt te werk:

- Druk lichtjes op de knop van de thermostaat (figuur "A" paragraaf bediening) en zet hem in de maximum stand door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien.
- Druk voor de elektrische ontsteking de knop volledig in en hou hem enkele seconden ingedrukt zodat de veiligheidsinrichting geactiveerd wordt.
- Zet de knop vervolgens op de gewenste temperatuur

De ovenbrander is voorzien van een veiligheidsklep die in de volgende situaties de gastoevoer blokkeert:

- Indien toevallig aan de knop van de thermostaat gedraaid wordt waardoor onmiddellijk gas naar de ovenbrander wordt toegevoerd.
- Indien de vlam van de brander toevallig uit gaat.
- Indien het gasleidingsnet geen gas toevoert.
- Om bij afstelling van de maximum naar de minimum temperatuur van de oven het uitdoven van de brander te vermijden. De thermostaat is voorzien van een afsluiting. Om de brander uit te doen wanneer hij op het minimum staat, is het dus voldoende lichtjes op de knop te drukken en hem te draaien tot het merkteken van de knop overeenstemt met de vaste merkstreep op het frontaal paneel.



Aansteken: de ovenbrander moet met open ovendeur aangestoken worden.

Indien de deur slechts gedeeltelijk open is, zal een veiligheidsinrichting de automatische ontsteking van de branders blokkeren.

## 10. Gebruik van de grill

## 10.1 Gebruik van de keuzeschakelaar bij de elektrische grill

Stand 0 : Uit



Stand 1 : Ovenlicht



Stand 2: Braadspit:

Ontsteek de gasoven en zet de knop van de thermostaat tussen 150°C en 250°C. Wanneer u enkel het braadspit gebruikt moet de ovendeur gesloten blijven.



Stand 3: Grill + Braadspit:

Deze combinatie is bijzonder aangewezen om gerechten snel te goudbruin te bakken. Wanneer de keuzeschakelaar in deze stand wordt gezet, kunt u braadspit + grill gebruiken.



Stand 4: Grill :

Ook deze stand is bijzonder aangewezen om gerechten snel goudbruin te bakken. Met de keuzeschakelaar in deze stand kan de grill automatisch gebruikt worden.



## 10.2 Gebruik van de keuzeschakelaar bij de elektrische grill oven MULTICHEF

Stand 0: Uit



Stand 1 : Ovenlicht



Stand 2: Ventilator:

Zet de gasoven aan en selecteer de draaiknop van de thermostaat naar keuze tussen 150° en MAX. Op deze manier kan men het gerecht bereiden met behulp van de ventilator



Stand 2: Ontdooien:

Wanneer men de keuzeschakelaar alleen maar op de functie ventilator zet, heeft men de mogelijkheid om de gerechten op optimale wijze snel te ontdooien



Stand 3: Grill + Ventilator:

Met de keuzeschakelaar in deze stand kan de grill automatisch gebruikt worden + ventilator.



Stand 4: Grill:

Ook deze stand is bijzonder aangewezen om gerechten snel goudbruin te bakken.

Met de keuzeschakelaar in deze stand kan de grill automatisch gebruikt worden.

## 10.3 Gebruik van de keuzeschakelaar met elektrische grill in een oven zonder draaispit:



Stand 1 : Ovenlicht



Stand 2: Grill:

Ook deze stand is bijzonder aangewezen om gerechten snel goudbruin te bakken.

Met de keuzeschakelaar in deze stand kan de grill automatisch gebruikt worden.



Indien gedurende de werking van de elektrische grill toevallig aan de knop van de oventhermostaat wordt gedraaid, zal een veiligheidsinrichting de werking van de grill blokkeren.

Om hem weer in te stellen is het voldoende de ovenknop te draaien tot de merkstreep van de knop overeenstemt met de vaste merkstreep op het paneel (thermostaat uit).

## 10.4 Gebruik van de keuzeschakelaar

Stand 0: Uit



Stand 1: Ovenlicht



Stand 2: Braadspit

Alvorens gerechten in de oven te zetten, is het aangeraden de oven minstens 5 minuten op te warmen. Plaats het rooster of de ovenschaal met het te bakken gerecht op de hoogste rails (zie paragraaf 7.3), in functie van het volume van het te bakken gerecht.

Plaats op de volgende rail de lekbak om het vet op te vangen.

Afhankelijk van het te bakken gerecht (vlees, vis, kip enz.), kan het noodzakelijk zijn de spijzen om te draaien om de beide zijden aan de stralen van de weerstanden bloot te stellen.

Het bakken met de grill mag niet langer dan 30 minuten duren.



Opgepast: de grill werkt niet wanneer men de ovenbrander gebruikt.



## 10.5 Gebruik van het braadspit

Bij ovens is het mogelijk het braadspit in combinatie met de werking van de grill of de oven te gebruiken.



Steek het vlees op het spit en blokkeer met de twee vorken. Let erop de motor niet door te zware stukken te forceren. Ga als volgt te werk:



1) Zet het frame op de derde rail (begin vanaf onderaan te tellen).



2) Plaats de leischijf op het frame zodat zij geleid wordt.



3) Schroef het handvat in pvc los en verwijder het



4) Plaats het frame met het vlees op het spit zodanig dat de punt van de pen in het gaatje op de achterste wand van de oven wordt gestoken.

5) Schroef opnieuw het pvc handvat aan het spit wanneer het gerecht klaar is zodat u het spit uit de oven kunt halen.



Plaats een ovenschale op de eerste onderste rail en giet er een weinig water in om te vermijden dat rook ontstaat.

## 11. Onderhoud en schoonmaak van de oven



Sluit voor elke ingreep waarbij toegang tot de onder spanning staande delen noodzakelijk is, de elektrische voeding van de oven af.

### 11.1 Schoonmaak van het roestvrij staal

Maak na elk gebruik van de oven het roestvrij staal na afkoeling schoon zodat het in goede staat wordt gehouden.



### 11.2 Dagelijkse gewone schoonmaak

Gebruik voor de schoonmaak van de oppervlakken in roestvrij staal enkel specifieke niet schurende producten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtig doek en wrijf over het interne oppervlak van de oven, spoel zorgvuldig en droog af met een zacht doek.

### 11.3 Voedselvlekken of -resten

Gebruik nooit metalen sponzen of schrapers. De oppervlakken zouden kunnen beschadigd worden.

Gebruik geen schurende producten, maar producten die gewoonlijk voor staal worden gebruikt. Gebruik eventueel plastic of houten gereedschap.

Spoel zorgvuldig en droog af met een zacht doek.

Vermijd dat zoete voedselresten in de oven opdrogen (bv. confituur, chocolade, enz.).

Mettertijd zou de lak die de binnenwand van de oven bekleedt, kunnen beschadigd worden.



Om de oven in goede staat te bewaren, moet hij regelmatig schoongemaakt worden. Laat hem steeds eerst afkoelen. Verwijder alle verwijderbare delen om de schoonmaak te vergemakkelijken.

### 11.4 Schoonmaak van de oven (zonder zelfreinigende panelen)

Maak het ovenrooster en de zijdelingse rails schoon met warm water en niet schurende reinigingsmiddelen. Spoel en droog af (fig. 4).

Om de schoonmaakwerkzaamheden te vergemakkelijken is het mogelijk de deur te verwijderen (zie punt 11.8 "Demontage van de deur").

### 11.5 Deurglas

Gebruik keukenpapier om het deurglas schoon te maken. In geval van hardnekkig vuil kunt u een spons en een gewoon reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen schurende detergents of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur schoon te maken, hierdoor kunnen krassen in het glasoppervlak ontstaan en kan het glas breken.

Wij adviseren het glas van de deur zo schoon mogelijk te houden.

### 11.6 Buitengewoon onderhoud

Soms kunnen kleine ingrepen nodig zijn wanneer sommige onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage mettertijd vervangen moeten worden, zoals pakkingen, lampen, enz.

Vervolgens worden hier voor dit soort ingrepen de instructies geleverd.



Schakel voor elke ingreep waarbij toegang tot de onderdelen onder spanning nodig is, de elektrische voeding van de oven uit.

### 11.7 Vervanging van de lamp voor interne verlichting

Verwijder de bescherming "A" door ze tegen de wijzers van de klok in te draaien, vervang de lamp "B" met een gelijkaardige lamp (fig. 5). Monteer opnieuw de bescherming en schroef deze met de wijzers van de klok mee vast om hem tenslotte stevig vast te zetten.

Gebruik alleen lampen voor ovens (T300°C) 15W of 25W, afhankelijk van model.

Raak nooit rechtstreeks de lamp met de vingers aan, gebruik beschermende handschoenen.

Gebruik enkel lampen die beschikbaar zijn in de geautoriseerde servicecentra.



### 11.8 Demontage van de deur

Hef de hefboompjes "1" tot de scharnieren "2" in de aanslag zitten en neem de deur in de nabijheid van de scharnieren met beide handen op beide zijden vast.

Hijst de deur naar boven, vorm een hoek van ongeveer 45° en verwijder ze voorzichtig.

Steek voor de montage de scharnier "2" in de hiervoor bestemde gleuven en laat de deur naar beneden hangen om u ervan te verzekeren dat ze in de gleuven "3" geblokkeerd blijft. Verwijder vervolgens de hefboompjes "1" (fig. 6).

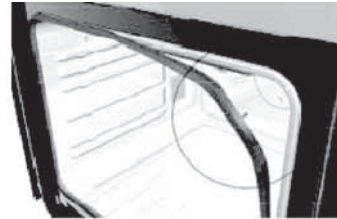
### 11.9 Demontage pakkingen van de ovendeur

Voor een optimale schoonmaak van de oven werd een demonteerbare deurpakking voorzien.

Voor u de pakking verwijderd moet u de deur monteren, zoals beschreven in paragraaf 11.8 "Demontage van de deur".

Hef wanneer de deur gedemonteerd is de lipjes in de hoeken, zoals aangeduid in de figuur.

Monteer na de schoonmaak opnieuw de pakking. Hou de langste zijde horizontaal en steek de lipjes in de overeenstemmende gaatjes. Begin met de bovenste.



Lieber Kunde,

danke, dass sie unser Produkt gewählt haben.

**WICHTIG:**

Diese Gebrauchsanweisungen müssen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden; es darf nur zusammen mit dem vorliegenden Gebrauchs- und Wartungshandbuch an Dritte weitergegeben oder verkauft werden.

Vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes sollten diese Ratschläge aufmerksam durchgelesen werden: Sie sind zum Schutz ihrer Sicherheit und derer, die ihnen nahe stehen, abgefasst worden.

In diesem Handbuch finden sie Anweisungen, um die ästhetische und die funktionelle Form ihres Ofens intakt zu halten.

**Dieses Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Richtlinien:**

- 2006/95/CE (Niederspannung)
- 2004/108/CE (EMV)
- 2009/142 (Gas)
- 2002/40/CE (Energieverbrauch elektrischer Backöfen)
- 2002/96/CE (WEEE)
- 1935/2004/CE (Lebensmittelkontaktmaterialien)

**HINWEIS:**

Der Ofen ist Kategorie: II2H3+

Gas:

G30/31 28/37 mbar

G20 20 mbar

Bezuglich der technischen Daten siehe Tabelle technische Daten (5).

Außerdem können Sie auf unsere Internetseite zugreifen: [www.glemgas.com](http://www.glemgas.com). Hier finden Sie unsere letzten Neuheiten und viele andere nützliche und zusätzliche Informationen.

Stets darum bemüht, unseren Geräte zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, deren technische, funktionellen oder ästhetischen Eigenschaften parallel zur technischen Evolution zu verändern.

**Wichtig:**



Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss das vorliegende Installations- und Gebrauchshandbuch sorgfältig durchgelesen werden, um dessen Betrieb bestmöglich zu verstehen.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANWEISUNG DES OFENS ..... | 64 |
| 2. INSTALLATION .....                                         | 65 |
| 3. GASANSCHLUSS .....                                         | 66 |
| 4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS .....                               | 66 |
| 5. TECHNISCHE DATEN .....                                     | 67 |
| 6. WECHSEL DER INJEKTOREN .....                               | 67 |
| 7. REGULIERUNG DES BRENNERS UND DES THERMOSTATS .....         | 68 |
| 8. BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE .....                      | 69 |
| 9. EINSCHALTEN DES OFENS .....                                | 70 |
| 10. GEBRAUCH DES ELEKTRO- ODER GASGRILLS .....                | 70 |
| 11. WARTUNG UND REINIGUNG DES OFENS .....                     | 72 |
| 12. ABBINLDUNGEN .....                                        | 75 |



**ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR:**

schreiben die Operationen, die der QUALIFIZIERTE TECHNIKER für die Installation, die Inbetriebnahme und die Endprüfung des Gerätes durchführen muss.

**ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER:**

Ratschläge für den Gebrauch, die Beschreibung der Bedienelemente und die korrekten Reinigungs- und Wartungseingriffe des Ofens.



## VORSTELLUNG

## 1. Sicherheitshinweise und Gebrauchsanweisung des Ofens

- **Achtung:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs aufheizen. Darauf achten, die heißen Teile nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen fern gehalten werden, sofern sie nicht stets beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder solchen ohne Erfahrung oder Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie angemessen beaufsichtigt wurden und in den sicheren Gebrauch des Geräts und der mit ihm verbundenen Gefahren eingewiesen wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung ausgeführt werden
- **Achtung:** Die zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs aufheizen: Kleinkinder müssen fern gehalten werden.
- Zur Reinigung des Ofens dürfen niemals Dampf- oder Druckluft verwendet werden: Dies könnte die elektrische Sicherheit beeinträchtigen.
- Die Bratroste und Backbleche müssen über die speziellen Führungen ins Innere des Backofens eingeschoben werden (der Ofen hat 5 Führungen oder 4 seitliche Führungen aus metallenen Rundstäben, um die Bratroste und Backbleche auf verschiedene Höhen zu setzen, wie in den Kapiteln 5 und 6 detailliert beschrieben ist).
- Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor die Beleuchtungslampe ausgewechselt wird, um Stromschläge zu vermeiden.
- Keine scheuernden Schwämme oder scharfe Schaber benutzen, um das Glas der Tür zu reinigen, da die Oberfläche zerkratzt werden könnte und es zum Bruch des Glases kommen könnte.
- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch hergestellt. Es ist ausschließlich für das Garen von Nahrungsmitteln bestimmt. Wir lehnen daher jegliche Verantwortung im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs ab. Dieser Ofen enthält keine Amiantbauteile.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für einen privaten und nicht professionellen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf niemals für kommerzielle oder industrielle Zwecke oder für nicht vorgesehenen Gebrauchszwecke verwendet werden.  
Die technischen Eigenschaften dieses Gerätes dürfen niemals verändert werden, auch nicht versuchsweise, da dies eine Gefahr für Sie selbst und die Personen in ihrer Nähe darstellen würde.
- Vor der ersten Inbetriebnahme erwärmt man den Ofen ca. 15 Minuten lang leer. Es muss sichergestellt werden, dass der Raum gut gelüftet ist; man könnte einen seltsamen Geruch wahrnehmen oder das Ausströmen von Rauch feststellen. **DAS IST NORMAL.**
- Während des Einführens oder Herausnehmens der Backformen oder Bratroste dürfen die oberen erwärmten Elemente nicht mit den Händen berührt werden; wir empfehlen den Gebrauch von thermischen Küchenhandschuhen.  
Für das Garen von Speisen sollten nur temperaturwiderständige Teller oder Backformen benutzt werden.  
Aluminiumfolie darf niemals direkt mit der Auflagefläche des Ofens in Kontakt kommen, da angesammelte Wärme die emailierte Oberfläche beschädigen könnte.  
Auf der Ofentür dürfen keine schweren Gegenstände abgestellt werden und man muss sicherstellen, dass Kinder sich niemals draufsetzen.  
Vor der Reinigung des Ofeninneren muss sichergestellt werden, dass dieser nicht warm ist und vor allem, dass der Ofen ausgeschaltet ist.  
Nach Gebrauch des Ofens muss sichergestellt werden, dass alle Drehknöpfe auf Stopp-Position sind.  
Der Ofen darf nicht zum Abstellen jeglicher Gegenstände oder zur Aufbewahrung von entzündbaren Gegenständen benutzt werden.
- Die Alkoholdämpfe in der heißen Garkammer könnten Feuer fangen. Keine Gerichte mit großen Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt kochen. Ausschließlich kleine Mengen von Getränken mit hohem Alkoholgehalt verwenden. Die Tür des Geräts vorsichtig öffnen.

## 1.1 Respekt der Umwelt

Das Verpackungsmaterial dieses Gerätes ist wiederverwertbar. Bitte tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei, indem Sie das Material recyceln und es in die entsprechenden Behälter für die verschiedenen Materialien, die ihre Gemeinde zur Verfügung stellt, geben.

Dieses Gerät enthält wiederverwertbare Materialien; sie sind mit diesem Logo gekennzeichnet, das anzeigt, dass die Geräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sie entsprechen daher der europäischen Richtlinie 2002/96/EG hinsichtlich der Dispersion von elektrischen/elektronischen Geräten.

Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde oder an Ihren Verkäufer, um die Sammelstellen in Ihrer Nähe ausfindig zu machen.



Wir bedanken uns für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



## 2. Installation

Dieses Gerät wurde gemäß des Schreibens 82/499 der EWG hinsichtlich der Begrenzung radioelektrischer Störungen hergestellt. Der Ofen entspricht außerdem der Rechtsverordnung "D.L. n° 108 DES 25/01/92" (Richtlinie 89/109/EWG). Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert und betrieben werden, die ständig gelüftet werden, und zwar gemäß UNI 7129/UNI 7131.

Die Installation darf nur von qualifiziertem technischem Personal gemäß den Anweisungen des vorliegenden Handbuchs durchgeführt werden. Die Wartungseingriffe und die Endprüfungen dürfen nur bei elektrisch abgetrenntem Gerät und geschlossenen Gashähnen der Anlage durchgeführt werden.

Die Installation muss gemäß geltenden Normen erfolgen:

Grund einer fehlerhaften Installation angefordert werden, sind nicht von der Garantie gedeckt.

Der qualifizierte Techniker muss am Ende der Arbeiten eine Konformitätserklärung der ausgeführten Arbeiten erlassen.

Er ist außerdem für eventuelle Schäden an Personen oder Gegenständen verantwortlich, die durch einen Anschluss hervorgerufen wurden, der nicht konform mit den Normen ist.

### 2.1 Positionieren des Ofens

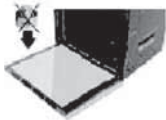
Der Ofen ist für den Einbau in Möbel vorgesehen.

Die Dimensionen müssen den in den Abbildungen 1, und 2 angegebenen Abmessungen entsprechen.

Der obere/hintere Teil des Möbels muss eine Öffnung von mindestens 80-90 mm Tiefe aufweisen, wie in Abbildung 1 dargestellt ist.

Die 4 Schrauben befestigen, indem sie zuerst in die Buchse und dann im Inneren des Rahmens eingefügt werden (Abbildung 1 Rif. A/B).

Für die Installation der Ebene "Top" muss sichergestellt werden, dass der hintere/untere Teil des Möbels über eine Öffnung verfügt, die ungefähr der in Abbildung 1 entspricht (Bezug C).



Niemals die Ofentür benutzen, um den Ofen in das Möbel einzuführen.  
Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Tür ausüben.

### 2.2 INSTALLATIONSORT

☞ Das Gerät muss in einem geeigneten Raum installiert und betrieben werden, stets unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze.

Der Installateur muss die geltenden Gesetze hinsichtlich der Lüftung und des Ablasses der Verbrennungsabgase respektieren. Diesbezüglich wird daran erinnert, dass die für die Verbrennung nötige Luft  $2\text{m}^3/\text{h}$  pro kW installierter Leistung (Gas) beträgt.

Der Raum, in dem das mit Gas betriebene Gerät aufgestellt ist, muss einen natürlichen Luftablass besitzen, der der Gasverbrennung entspricht. Der Gasablass muss direkt über eine oder mehrere Öffnungen erfolgen, die an einem freien Querschnitt von mindestens  $100\text{ cm}^2$  (A) ausgeführt worden ist.

Diese Öffnung muss derart realisiert werden, dass sie weder von Außen noch von Innen verstopft werden kann; außerdem muss sie in der Nähe des Fußbodens positioniert werden, möglichst an der entgegengesetzten Seite des Ablasses der Verbrennungsabgase.

Wenn es nicht möglich ist, die nötigen Öffnungen zu realisieren, kann die nötige Luftzufuhr auch über einen angrenzenden Raum erfolgen, der wie erfordert belüftet wird, Hauptsache es handelt sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen oder unter Druck stehenden Raum.

#### Ablass der Verbrennungsabgase

Die Gaskochgeräte müssen die Verbrennungsabgase über Hauben ableiten, die direkt an einen Rauchfang angeschlossen sind oder direkt nach Außen führen (siehe Abbildung).

Kann keine Haube angeschlossen werden, muss ein Elektrogebläse verwendet werden, das an einer Außenwand oder an einem Fenster der Umgebung angebracht wird.

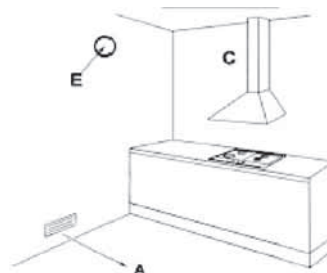
Dieses Elektrogebläse muss eine derartige Leistung besitzen, dass in der Küche ein Luftaustausch stattfindet, der mindestens 3-5-mal ihrem Volumen entspricht.

## ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



In der Abbildung dargestellte Bauteile

- A: Öffnung für Lufteintritt
- C: Haube für Ablass der Verbrennungsabgase
- E: Elektrogebläse für Ablass der Verbrennungsabgase



### 3. Gasanschluss

☞ Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Natur und Druck des Gases) und die Ofeneinstellungen kompatibel sind. Dazu überprüft man die Gerätekennezeichnungsdaten auf dem Ofen und in diesem Handbuch.

Der Gasanschluss muss gemäß der Normen erfolgen. Der Ofen muss an die Gasanlage mit starren metallischen Leitungen oder flexiblen Edelstahlleitungen mit Endloswänden angeschlossen werden, gemäß der Norm UNI-CIG 9891 mit maximaler Ausdehnung von 2 m. Verwendet man flexible metallische Leitungen muss sichergestellt werden, dass diese nicht mit beweglichen Teilen in Verbindung kommen oder gequetscht werden.

Der Anschluss muss so ausgeführt werden, dass das Gerät keinen Belastungen ausgesetzt wird.

Der Gaseingangsanschluss besitzt ein Gewinde "G".

Bei einem ISO R7 muss keine Dichtung dazwischengefügt werden.

Bei einem ISO R228 Anschluss muss die mitgelieferte Stirnunterlegscheibe dazwischengelegt werden.

Nach dem Anschluss muss die Dichtung der Anschlüsse mittels einer Seifenlösung überprüft werden.

### 4. Elektrischer Anschluss



Es muss sichergestellt werden, dass die Spannung der auf dem Kennzeichnungsschild auf dem Rahmen der Ofentür entspricht.

Die Kabel für den Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz dürfen nicht mit dem metallischen Ofenmantel in Kontakt kommen.

Das Kennzeichnungsschild darf niemals entfernt werden.



**Achtung:** Der Erdungsanschluss ist laut Gesetz Pflicht.



Für den direkten Anschluss ans Stromnetz muss eine Vorrichtung angebracht sein, die die Abtrennung vom Netz sicherstellt, deren Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Abtrennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht

Der Gebrauch von Reduzierteilen oder Adapter ist zu vermeiden, da diese zu einer Überhitzung oder Bränden führen können.



Nach der Installation muss eine kurze Endprüfung des Ofens nach den im Folgenden aufgeführten Anweisungen ausgeführt werden. Bleibt der Betrieb aus, trennt man das Gerät von der elektrischen Versorgung ab und wendet sich an das nächste Kundendienstzentrum. Nicht versuchen, dass Gerät zu reparieren.

Der Ofen wird mit Kabel ohne Stecker geliefert.

Der zu verwendende Stecker entspricht den genormten Steckern, wobei auf Folgendes zu achten ist:

- Gelb - grün = Erdung
- Blau = Nullleiter
- Braun = Phase

#### ACHTUNG:



Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen und Gegenständen ab, die auf Grund der Nichteinhaltung der vorliegenden Anweisungen oder durch Beschädigung, wenn auch nur kleiner Teile des Gerätes, und durch den Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen entstanden sind.

## 5. Technische Daten

| ART DES BRENNERS     | GASTYP     |        | DRUCK<br>(MBAR) | KENNZEICHNUNG<br>DES IMJEKTORS<br>(1/100 mm) | GASVERBRAUCH* | LEISTUNG |          |
|----------------------|------------|--------|-----------------|----------------------------------------------|---------------|----------|----------|
|                      |            |        |                 |                                              |               | MAXIMALE | MINIMALE |
| OFEN<br>(dm³ 56/62)  | FLÜSSIGGAS | G30/31 | 28..30/37       | 79                                           | 189 g/h       | 2,600    | 1,000    |
|                      | ERDGAS     | G20    | 2J              | 119                                          | 248 g/h       |          |          |
| GRILL<br>(dm³ 56/62) | FLÜSSIGGAS | G30/31 | 28..30/37       | 60                                           | 124 g/h       | 1,700    | -        |
|                      | ERDGAS     | G20    | 2J              | 101                                          | 162 g/h       |          |          |

## 6. Wechsel der Injektoren

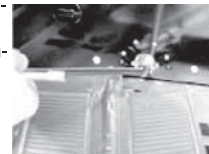
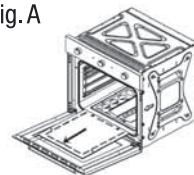
### 6.1 Ofenbrenner

Bevor man den Wechsel der Injektoren vornimmt, muss sichergestellt werden, dass der Ofen von der Stromversorgung getrennt ist.

Folgende Operationen sind durchzuführen:

- Vollständig die Ofentür öffnen;
- Die Grundplatte des Ofens herausnehmen (Abb. A)
- Den Brenner entfernen, wobei die Befestigungsschrauben entfernt werden, und mittels eines geeigneten Schlüssels die Injektoren abschrauben und mit anderen, für den in der Tabelle technische Daten aufgeführten Gastyp geeigneten, auswechseln.
- Dann den Ofenboden wieder an seinem ursprünglichen Platz anbringen und dabei auf die Kabel der Zündkerzen sowie die Rohre der Thermoelemente achten; dann mit den Schrauben befestigen.

Fig. A



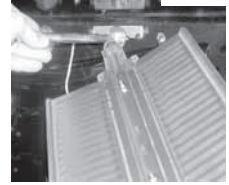
## ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR



## 6.1 Grillbrenner (wenn vorgesehen)

Hinsichtlich des Grillbrenners sind folgende Eingriffe auszuführen:

- Die Ofentür vollständig öffnen;
- Den Brenner entfernen; dafür die Befestigungsschrauben lösen. Mit einem entsprechenden Schlüssel können die Einspritzdüsen abgeschraubt und durch solche ersetzt werden, die für die in der Tabelle "Technische Daten" aufgeführten Gasarten geeignet sind.
- Nach dem Eingriff den Grillbrenner wieder anbringen und mit den Schrauben befestigen.



## 7. Einstellung des Minimums des Thermostats

Diese Operation wird ausgeführt, wenn der Ofen im Möbel eingebaut ist und nachdem der elektrische oder der Gasanschluss von qualifiziertem Personal vorgenommen worden ist.

Diese Operation ist notwendig, wenn man von einem Gastyp auf einen anderen übergeht (von Naturgas G20 auf Flüssiggas G30), wobei eine Mindesttemperatur von annähernd 150°C garantiert wird.

Folgende Operationen sind auszuführen (abb. 3):

- Die Ofentür öffnen (das Zünden des Brenners im Inneren des Ofens erfolgt nur bei geöffneter Tür).
- Die Grundplatte abnehmen (siehe Anweisungen Abschnitt 6 Abb. A).
- Den Ofen 20 Minuten lang bei maximaler Temperatur einschalten
- Nach der Zündung, die Tür schließen
- Den Drehknopf des Thermostats auf die Richttemperatur von 150°C stellen.
- Den Drehknopf abnehmen
- Einen Schraubenzieher in die Bohrung parallel zum Schaft des Thermostats einfügen und den Bypass regulieren, bis man eine kleine aber stabile Flamme erhält.

Diese Operation wird bei geschlossener Ofentür ausgeführt.

- Man stellt mit einem Schlitzschraubenzieher die Bypass-Schraube ein. Für die Minimumeinstellung ist es ausreichend, die Bypassschraube zu lockern, um von Flüssiggas auf Methangas überzugehen.
- Beim Betrieb mit Gas G30/31 (LPG) muss die Bypassschraube fest angeschraubt sein.



Nachdem der Brenner reguliert worden ist, muss überprüft werden, dass die Flamme die Minimumeinstellung einhält; dazu führt man folgende Operationen durch:

- Den Drehknopf 3-mal von der Minimum-Position auf die Maximum-Position drehen.
- Die Ofentür kontinuierlich 4/5-mal öffnen und schließen, weder zu schnell noch zu langsam.
- Sollte sich die Flamme auslöschen, stellt man erneut die Bypassschraube ein (man erhöht das Minimum etwas).

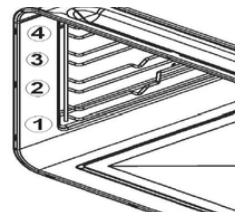
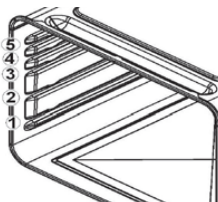
Nach Beendigung der Eingriffe (Auswechseln der Injektoren, Einstellung der Luft und des Minimums) schaltet man den Ofen ab und bringt das Datenschild am Rahmen der Ofentür auf den neuesten Stand, indem man den neuen Gastyp angibt.

## 7.1 Was vor der Inbetriebnahme des Ofens und des Zubehörs zu tun ist

Bevor man den Ofen zum ersten Mal in Gebrauch nimmt, sollten alle Zubehöreile entfernt werden, mit Geschirrspülmittel gewaschen und abgetrocknet werden, und dann erneut in den Ofen montiert werden.

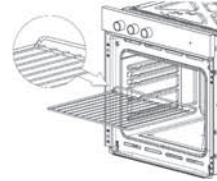
Heizen sie den Ofen 20 Minuten lang, bis zur maximalen Temperatur, um eventuelle unangenehme Gerüche, die auf den Gebrauch von vom Hersteller benutzter Öle zurückzuführen sind, zu beseitigen.

Der Ofen verfügt über 5 Führungen für die Positionierung der Backbleche und Bratroste auf verschiedenen Höhen und setzen oder 4 seitliche Führungen aus metallenen Rundstäben.





**BRATROST:** Einsatz als Aufstellfläche für Behälter mit Garspeisen.  
**Achtung:** das Gitter muss in die Richtung eingeführt werden, wie auf der seitlichen Abbildung gezeigt.



**BACKBLECH:** Einsatz für das Kochen von Speisen wie Pizza, Brot, usw.



Nicht bei allen Modellen sind alle Zubehörteile vorhanden.  
 Über die autorisierten Kundendienstzentren können die Originalzubehörteile für die vorgesehenen Modelle bestellt werden.

## ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



### 8. Beschreibung der Bedienelemente

Über die Bedienelemente am Instrumentenbrett des Ofens kann man mit dem Drehknopf die verschiedenen Funktionen wählen.

#### 8.1 Drehknopf des Gasthermostat/Elektrisch

Ermöglicht es, die Temperatur zu wählen, die für die einzelnen zuzubereitenden Speisen geeignet ist.

Dreht man den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn kann man die Temperatur wählen, indem man kann einen Wert zwischen 150°C und MAX einstellt.

Hält man den Drehknopf des Thermostats gedrückt, zündet man den Brenner an.



#### 8.2 Drehknopf des Gasthermostat/Gas

Ermöglicht es, die Temperatur zu wählen, die für die einzelnen zuzubereitenden Speisen geeignet ist.

Durch Drehen des Reglerknopfs gegen den Uhrzeigersinn kann sowohl der Temperaturwert zwischen 100°C und MAX als auch die Nutzung des Ofenbrenners gewählt werden.

Durch Drehen des Reglerknopfs im Uhrzeigersinn wird die Nutzung des Grillbrenners gewählt.

Indem der Reglerknopf des Thermostats gedrückt gehalten wird, schaltet sich der Brenner ein

Das Ausschalten des Ofens erfolgt immer, indem man den Zeiger des Drehknopfes mit dem auf dem Instrumentenbrett in

Übereinstimmung bringt.



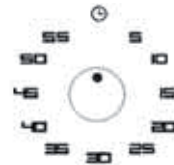
#### 8.3 Mechanischer Minutenzähler

Der Minutenzähler kann maximal für einen Zeitraum von 1 Stunde eingestellt werden. Der Regulierdrehknopf muss im Uhrzeigersinn bis auf die Position 60 Minuten gedreht werden und wird dann durch Drehung entgegen dem

Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit eingestellt.

Den Ablauf der eingestellten Zeit gibt ein akustisches Signal an, das automatisch verstellt.

Wenn das akustische Signal hörbar ist, unterbricht der Minutenzähler den Betrieb des Elektroofens nicht.



## ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER



## MELDER EINSCHALTEN (GRÜN) (WENN VORGESEHEN)



Diese Kontroll-Leuchte leuchtet auf, wenn der Ofen für den Betrieb eingeschaltet wird, bleibt während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet und schaltet sich nur dann aus, wenn der Ofen abgeschaltet wird.

## MELDER (ORANGE) FÜR OFEN MIT ELEKTRISCHERGRILL



Das Aufleuchten der Kontrollleuchte gibt an, dass sich der Grill in der Aufheizphase befindet.

## ANZEIGE FÜR LAUFENDE ABKÜHLUNG FÜR OFEN MIT GAS GRILL



Diese Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn der Ofen für den Betrieb eingeschaltet wird, bleibt während des gesamten Kochvorgangs eingeschaltet und schaltet sich nur dann aus, wenn der Ofen abgeschaltet wird.

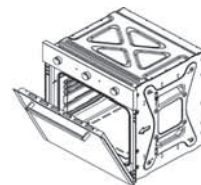
## 9. Einschalten des Gasofens

Das Einschalten des Ofens erfolgt bei GEÖFFNETER TÜR auf folgende Weise:

- Leicht den Drehknopf des Thermostats drücken und ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Maximum-Position drehen.
- Den Drehknopf tief eindrücken, um die elektrische Zündung auszulösen und dann einige Sekunden gedrückt halten, bis die Sicherheitsvorrichtung aktiviert ist.
- Danach positioniert man den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur.

Der Ofenbrenner ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, das das Ausströmen von Gas in den folgenden Fällen blockiert:

- Wenn ungewollt der Drehknopf des Thermostats gedreht wird mit unmittelbarer Gasausströmung an den Ofenbrenner.
- Wenn die Flamme des Brenners ungewollt erlischt.
- Wenn das Netz kein Gas liefert.
- Das Thermostat besitzt eine Stoppvorrichtung, um zu verhindern, dass sich der Brenner während der Feineinstellung des Temperaturwertes vom Maximum bis zum Minimum ausschaltet. Um den Brenner aus der Minimum-Position aus abzuschalten, ist es daher ausreichend, den Drehknopf leicht zu drücken und ihn solange zu drehen bis der Zeiger des Drehknopfes mit dem auf dem Instrumentenbrett übereinstimmt.



**Einschalten:** Das Einschalten des Brenners erfolgt bei geöffneter Ofentür. Sollte die Tür nur teilweise geöffnet sein, wird die automatische Zündung der Brenner durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert.

## 10. Gebrauch des Grill

## 10.1 Gebrauch des Wählschalters bei Elektrogrill

Position 0: Ausgeschaltet



Position 1: Ofenlicht



Position 2: Bratspieß:

Den Gasofen einschalten und den Drehknopf des Thermostats wahlweise zwischen 150°C und 250°C einstellen. Diese Art der Zubereitung erfolgt bei geschlossener Ofentür.



Position 3: Grill + Bratspieß:

Diese Art der Zubereitung ist besonders dazu geeignet, Speisen schnell goldbraun zu braten. In dieser Position wird der automatische Gebrauch von Grill + Bratspieß ermöglicht.



Position 4: Grill:

Diese Art der Zubereitung ist besonders dazu geeignet, Speisen schnell goldbraun zu braten. Der Wählschalter auf dieser Position ermöglicht den automatischen Gebrauch des Grills.



## 10.2 Gebrauch des Wählschalters bei Elektrogrill ofen MULTICHEF

Position 0: Ausgeschaltet



Position 1: Ofenlicht



Position 2: Gebläse:

Gebläse Den Gasherd einschalten und den Drehgriff des Thermostats beliebig zwischen 150° C und MAX. einstellen. Auf diese Weise kann die Speise mit Hilfe des Gebläses gegart werden.



Position 2: Abtauen:

Durch Betätigung des Schalters nur für die Funktion Gebläse können die Speisen optimal und schnell aufgetaut werden



Position 3: Grill + Gebläse:

Diese Art der Zubereitung ist besonders dazu geeignet, Speisen schnell goldbraun zu braten. Der Wählschalter auf dieser Position ermöglicht den automatischen Gebrauch des Grills + Gebläse.



Position 4: Grill:

Diese Art der Zubereitung ist besonders dazu geeignet, Speisen schnell goldbraun zu braten. Der Wählschalter auf dieser Position ermöglicht den automatischen Gebrauch des Grills.

## 10.3 Gebrauch des Schalters mit Elektrogrill in einem Ofen ohne Bratspieß:



Position 1: Ofenlicht



Position 4: Grill:

Diese Art der Zubereitung ist besonders dazu geeignet, Speisen schnell goldbraun zu braten. Der Wählschalter auf dieser Position ermöglicht den automatischen Gebrauch des Grills.



Sollte man während des Betriebs des elektrischen Grills ungewollt den Drehknopf des Ofenthermostats drehen, blockiert eine Sicherheitsvorrichtung die Grill-Funktion.

Für die Rückstellung ist es ausreichend, den Drehknopf solange zu drehen, bis der Zeiger des Drehknopfes mit dem auf dem Instrumentenbrett übereinstimmt.

## 10.4 Gebrauch des Wählschalters

Position 0: Ausgeschaltet



Position 1: Ofenlicht



Position 2: Bratspieß

Bevor man die Speisen in den Ofen einführt ist es empfehlenswert, den Ofen mindestens 5 Minuten lang vorzuheizen.

Die zu grillende Speise auf den entsprechenden Bratrost oder auf das Backblech stellen und auf der obersten Führung positionieren (siehe Abschnitt 7.3), je nach Volumen der zu grillenden Speise.

Auf die untere Stufe stellt man die Fettfangpfanne, um die herabtropfenden Fetttropfen aufzufangen.

Je nach Art der zuzubereitenden Speisen (Fleisch, Fisch, Huhn usw.) ist es notwendig, die Speisen umzudrehen, um alle beiden Seiten den Strahlen der Widerstände auszusetzen.

Das Braten mit Grill darf 30 Minuten nicht überschreiten.



Achtung: der Grill funktioniert nicht, wenn der Ofenbrenner benutzt wird.





### 10.3 Gebrauch des Bratspießes

Bei den Elektroöfen kann man den Bratspieß zusammen mit der Grill-Funktion oder dem Ofen benutzen.



Spießen sie die zu bratende Speise auf den Spieß und blockieren sie sie mit den beiden Gabeln; achten sie dabei darauf, den Motor nicht durch zu schwere Speisestücke zu überlasten und gehen sie dann wie folgt vor:



1) Schieben Sie die Halterung des Drehspeißes auf Einschubhöhe 3 (von unten).



2) Die Riemenscheibe so an der Halterung positionieren, dass sie in den Führungen bleibt.



3) Man entfernt den Griff aus Kunststoff, indem man ihn abschraubt.



4) Das Gestell mit dem aufgespießten Speisestück einführen, bis die Spitze des Spießes in die Öffnung an der hinteren Ofenwand eintritt.

5) Nach Beendigung des Bratvorgangs schraubt man den Plastikgriff wieder auf den Spieß, um ihn herausziehen zu können.



In die erste Führung von unten führt man ein Backblech ein und gießt etwas Wasser darauf, um Rauchbildung zu vermeiden.

## 11. Wartung und Reinigung des Ofens



Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.

### 11.1 Reinigung des Edelstahl

Um die Bauteile aus Edelstahl in gutem Zustand zu erhalten, wird empfohlen, sie regelmäßig nach jedem Gebrauch, nachdem sie abgekühlt sind, zu reinigen.



## 11.2 Ordentliche tägliche Reinigung

Um die Oberflächen aus Edelstahl zu reinigen und stets in gutem Zustand zu erhalten, benutzt man nur spezifische Reinigungsmittel, die keine Schleifmittel enthalten.

Gebrauchsanweisung: Das Reinigungsmittel auf ein feuchtes Tuch geben und damit die innere Oberfläche des Ofens reinigen, sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

## 11.3 Speiseflecke oder -reste

Niemals Metallschwämme oder scharfe Schaber benutzen, die die Oberfläche beschädigen könnten.

Normale, nicht scheuernde, Edelstahlreiniger benutzen, wobei man, falls nötig, Werkzeuge aus Kunststoff oder Holz zu Hilfe nehmen kann. Sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Vermeiden Sie es, im Inneren des Ofens zuckerhaltige Speisereste antrocknen zu lassen (z.B. Marmellade, Schokolade, usw.).

Wenn diese Reste dauerhaft antrocknen, können sie die Emailbeschichtung des Ofeninneren beschädigen.



Um den Ofen in gutem Zustand zu erhalten, muss man ihn regelmäßig reinigen, nachdem man er abgekühlt ist. Um die Reinigung zu erleichtern, zieht man alle abnehmbaren Teile heraus.

## 11.4 Reinigung des Ofens (ohne selbstreinigende Platten)

Den Grill und die seitlichen Führungen mit warmem Wasser und nicht scheuerndem Reinigungsmittel reinigen, nachspülen und abtrocknen (fig. 4).

Um die Reinigung zu erleichtern, kann man die Ofentür entfernen (siehe Punkt 11.8 "Abmontieren der Tür").

## 11.5 Glas der Tür

Für die Reinigung verwendet man saugfähiges Küchenpapier; im Falle von starker Verschmutzung, wäscht man es mit einem feuchten Schwamm und normalem Reinigungsmittel.

Keine scheuernden oder scharfe metallische Schaber zur Reinigung der Glastür benutzen, da diese die Oberfläche des Glases zerkratzen und zu Glasbruch führen könnten.

Es wird empfohlen, das Glas der Ofentür so sauber wie möglich zu halten.

## 11.6 Außerordentliche wartung

Der Ofen erfordert kleine Wartungsarbeiten, da im Laufe der Zeit einige Teile dem Verschleiß ausgesetzt sind, wie zum Beispiel Dichtungen, Lampen usw., die ausgewechselt werden müssen.

Im Folgenden werden die Anweisungen aufgeführt, die für diese Art von Eingriff notwendig sind:



Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu den unter Spannung stehenden Bauteilen erfordert, muss die elektrische Versorgung am Ofen abgetrennt werden.

## 11.7 Auswechseln der inneren Beleuchtungslampe

Die Schutzabdeckung "A" entfernen, indem man sie entgegen dem Uhrzeigersinn abschraubt und die Glühbirne "B" durch eine ähnliche Glühbirne (fig. 5) ersetzt.

Die Schutzvorrichtungen erneut anbringen und entgegen dem Uhrzeigersinn festschrauben.

Verwenden Sie nur Backofenlampen (T300° C) 15 W oder 25W, je nach Modell.

Die Glühbirne niemals direkt mit den Fingern berühren, sondern Schutzhandschuhe tragen.

Nur Lampen verwenden, die in den autorisierten Kundendienstzentren erhältlich sind.



### 11.8 Abmontieren der Tür

Die Hebel "1" bis zum Anschlag mit den Scharnieren "2" heben und die Tür an beiden Seiten mit beiden Händen in deren Nähe ergreifen.

Die Tür nach oben anheben, wobei man einen Winkel von 45° bildet, und vorsichtig herausziehen.

Für die Montage das Scharnier "2" in die entsprechenden Schlitzze einfügen, dann die Tür nach unten hin auflegen und sicherstellen, dass sie im Schlitz "3" blockiert bleibt, und dann die Hebel "1" aushaken (fig. 6).

### 11.9 Abmontieren der Dichtungen der Ofentür

Um den Ofen bestmöglich reinigen zu können, kann die Dichtung der Tür abmontiert werden.

Bevor man die Dichtung entfernen kann, muss die Tür des Ofens wie in Abschnitt 11.8 "Abmontieren der Tür".

Nachdem man die Tür abmontiert hat, hebt man die Federn an den Ecken, wie die Abbildung zeigt.

Nach Beendigung der Reinigung montiert man erneut die Dichtung, wobei man die längere Seite horizontal hält und die Federn in die entsprechenden Bohrungen fügt, angefangen mit den oberen.

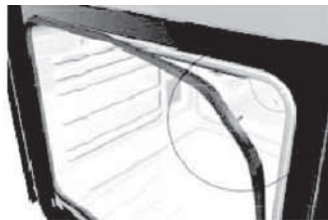


Fig. 1

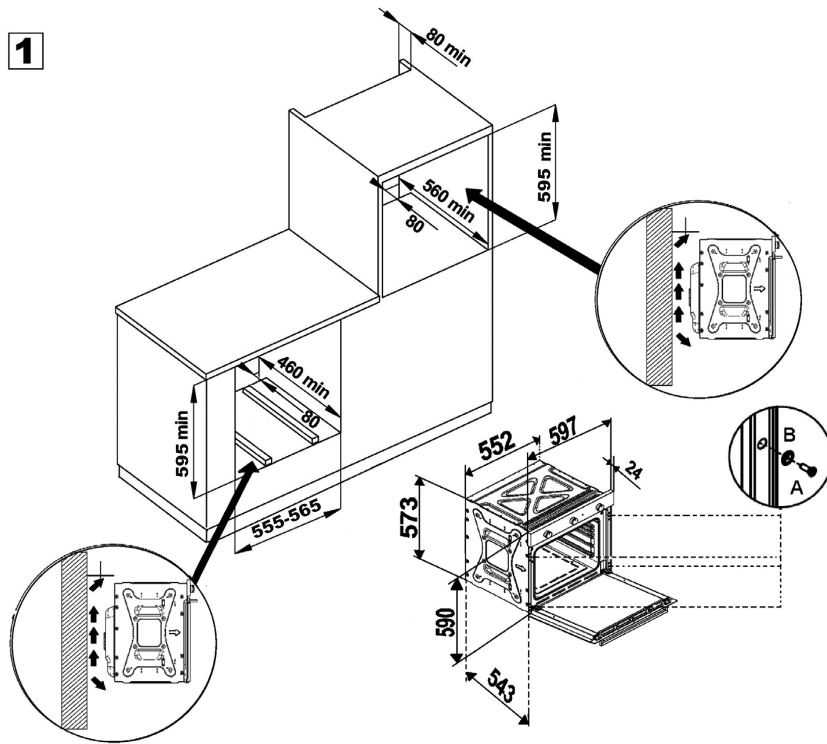


Fig. 2

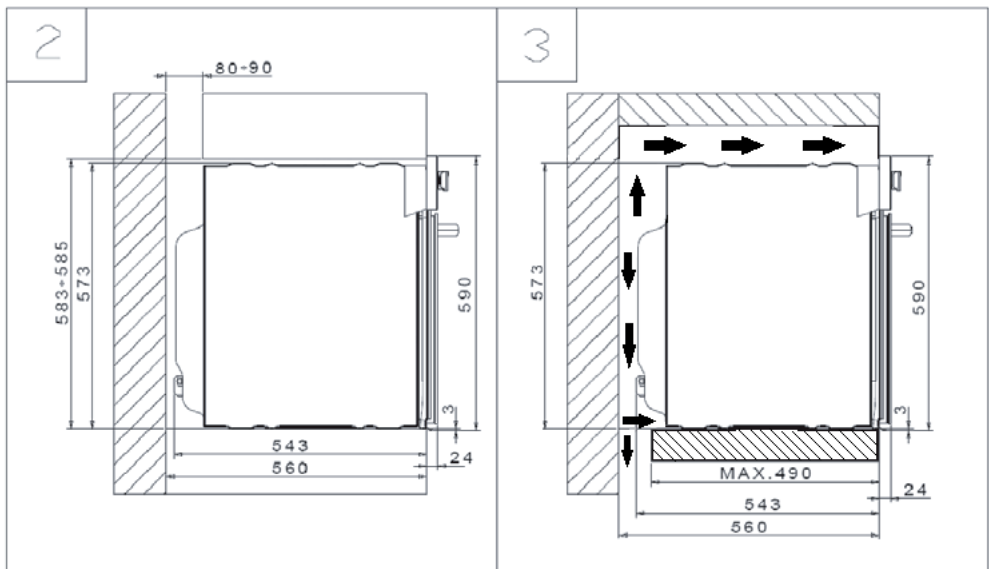


Fig. 3

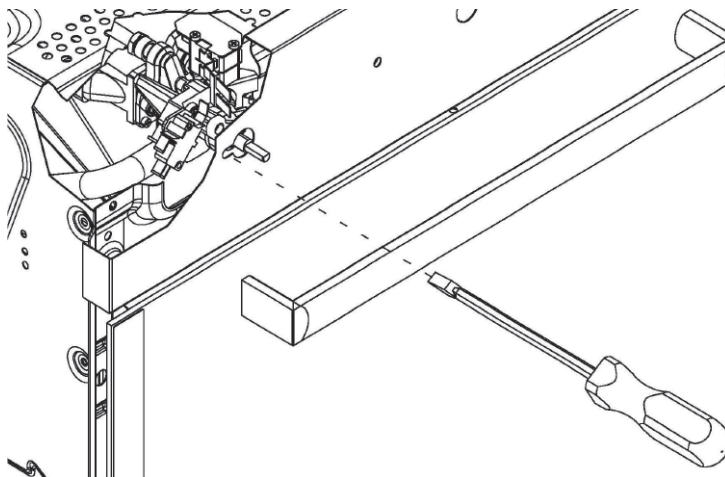


Fig. 4

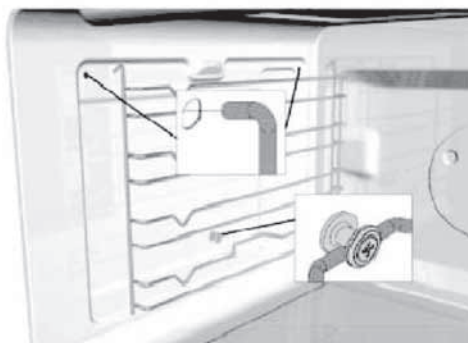
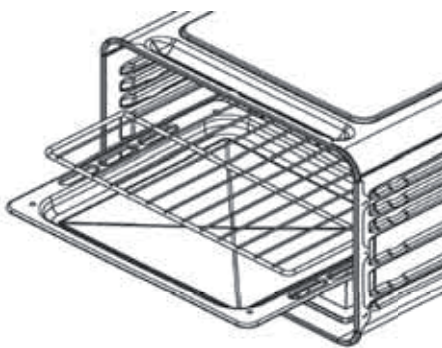


Fig. 5

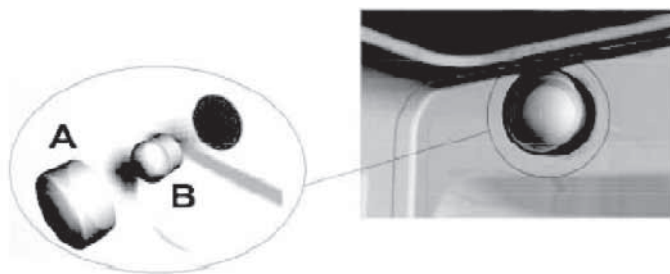
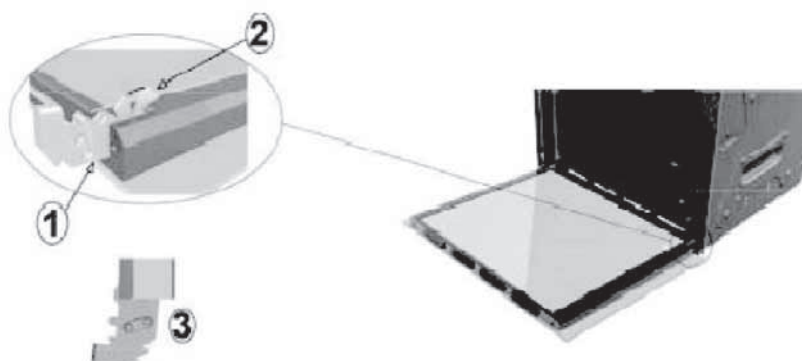


Fig. 6





**IT** Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In ogni stato membro della Comunità Europea, i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta specializzati, conformemente a quanto prescritto dalle leggi e disposizioni vigenti. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"). Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative.

**EN** The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment to remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

**FR** Le symbole de la poubelle barrée présent sur le produit indique que les Déchets issus des Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) ne doivent pas être jetés à la poubelle indifférenciée (c'est-à-dire avec les « déchets urbains mixtes ») mais qu'ils doivent être gérés à part de manière à être soumis à des opérations spéciales pour leur réutilisation ou à un traitement spécifique afin d'éliminer en toute sécurité toute substance néfaste pour l'environnement et extraire les matières premières qui peuvent être recyclées. Dans chaque État membre de l'Union Européenne, les DEEE doivent donc être remis à des Centres de Collecte spécialisés, conformément aux prescriptions légales et aux dispositions en vigueur. Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous pouvez également remettre le DEEE au commerçant qui est tenu de le retirer gratuitement (retrait « un contre un »). L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

**DE** Das auf dem Produkt angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE) stammender Abfall nicht mit dem Restmüll (also mit dem "nicht trennbaren Hausmüll") entsorgt werden darf, sondern gesondert behandelt werden muss, so dass er angemessenen Vorgängen für seine Wiederverwendung bzw. einer spezifischen Behandlung unterzogen wird, um eventuell vorhandene umweltschädliche Stoffe beseitigen und entsorgen und die recycelbaren Rohstoffe entnommen werden können. Aus diesem Grund müssen die Elektro- und Elektronikaltgeräten in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Vorschriften an spezialisierte Sammelstellen übergeben werden. Außerdem besteht die Möglichkeit beim Kauf eines neuen Geräts das alte Gerät an den Händler zurückzugeben, der verpflichtet ist, es kostenfrei zu übernehmen (Rücknahme "eins zu eins"). Die unerlaubte Entsorgung des Produkts durch den Kunden führt zu Verwaltungsstrafen.

**PT** O símbolo da lixeira com um X colocado sobre o produto indica que os Resíduos derivantes de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) não devem ser jogados na lixeira indiferenciada (ou seja junto com os "resíduos urbanos mistos"), mas devem ser recolhidos separadamente para que sejam submetidos às especiais operações de reciclagem, ou a um específico tratamento, para remover e eliminar de modo seguro as eventuais substâncias nocivas para o meio ambiente e extrair as matérias primas que podem ser recicladas. Em cada estado membro da Comunidade Europeia, os RAEE devem portanto ser entregues aos Centros de Coleta especializados, em conformidade com quanto prescrito pelas leis e disposições vigentes. Quando se adquire uma nova aparelhagem, é também possível entregar o RAEE ao comerciante, que é obrigado a recolhê-lo gratuitamente (recolha "um a um"). A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador implica na aplicação de sanções administrativas.

**NL** Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op het product, duidt aan dat de Afval van Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA) niet met de huishoudelijke afval (m.a.w. "stadsafval") mag worden gedumpt maar gescheiden moet worden ingezameld. Op die manier kan het worden behandeld en hergebruikt of kunnen de stoffen, schadelijk voor het milieu, op veilige wijze worden verwijderd en kunnen de herbruikbare grondstoffen worden behouden. In elke lidstaat van de Europese Gemeenschap moet de AEEA in gespecialiseerde inzamelingscentra worden ingeleverd, in overeenstemming met de voorschriften van de wetten en geldende richtlijnen. Wanneer een nieuw toestel wordt aangekocht, kan de AEEA ook aan de handelaar worden gegeven, die verplicht is om het toestel gratis terug te nemen (één tegen één). Een niet correcte verwijdering van het product zal leiden tot de toepassing van administratieve sancties.

**ES** El símbolo del cubo de basura tachado presente en el producto indica que los Residuos derivados de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) no deben eliminarse junto con los residuos indiferenciados (es decir, con los "residuos urbanos mezclados") y deben gestionarse por separado para que sean sometidos a operaciones específicas destinadas a su reutilización o a un tratamiento específico que elimine de manera segura las posibles sustancias nocivas para el medio ambiente y que extraiga las materias primas que pueden ser recicladas. En todos los estados miembros de la Comunidad Europea, los RAEE deben entregarse a Centros de Recogida especializados, en conformidad con las prescripciones de las leyes y disposiciones vigentes. Cuando se compra un aparato nuevo, además, es posible entregar los RAEE al vendedor, que está obligado a aceptarlos gratuitamente (intercambio "uno por uno"). La eliminación abusiva del producto por parte del usuario, comporta la aplicación de sanciones administrativas.

**NO** Symbolet med overkrysset avfallsbeholder på produktet indikerer at avfall fra Elektriske og Elektroniske apparater (WEEE) ikke skal kastes som vanlig avfall (dvs. sammen med restavfall), men håndteres separat for gjenvinning eller utsettes for en spesiell behandling for å eliminere og bortslette eventuelle stoffer som er farlige for miljøet på en sikker måte og ta ut råmaterialene som kan gjenvinnes. I alle EUs medlemsland må EE-avfall leveres til godkjente innsamlingssteder i samsvar med bestemmelsene i gjeldende lover og forskrifter. Forbruker kan levere EE-avfall vederlagsfritt til forhandler ved kjøp av nytt produkt (innlevering "en mot en"). Bruker som utfører ulovlig kassering av produktet, vil være gjenstand for administrative sanksjoner.

**RU** Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на изделии, означает, что отходы электронных и электрических приборов нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами (твердые бытовые отходы), а нужно утилизировать отдельно, чтобы можно было выполнить операции, необходимые для их повторного использования или специальной обработки с целью отделения и безопасной утилизации возможных вредных для окружающей среды веществ и извлечения повторно используемого сырья. В странах Европейского Союза отходы электрического и электронного оборудования необходимо сдавать в специализированные центры по разделному сбору отходов в соответствии с действующими законами и положениями. При покупке нового прибора можно также сдать отслуживший электронный или электрический прибор дилеру, который обязан бесплатно забрать его (обмен по принципу "один на один"). Неправильная утилизация изделия влечет за собой наложение административных санкций.

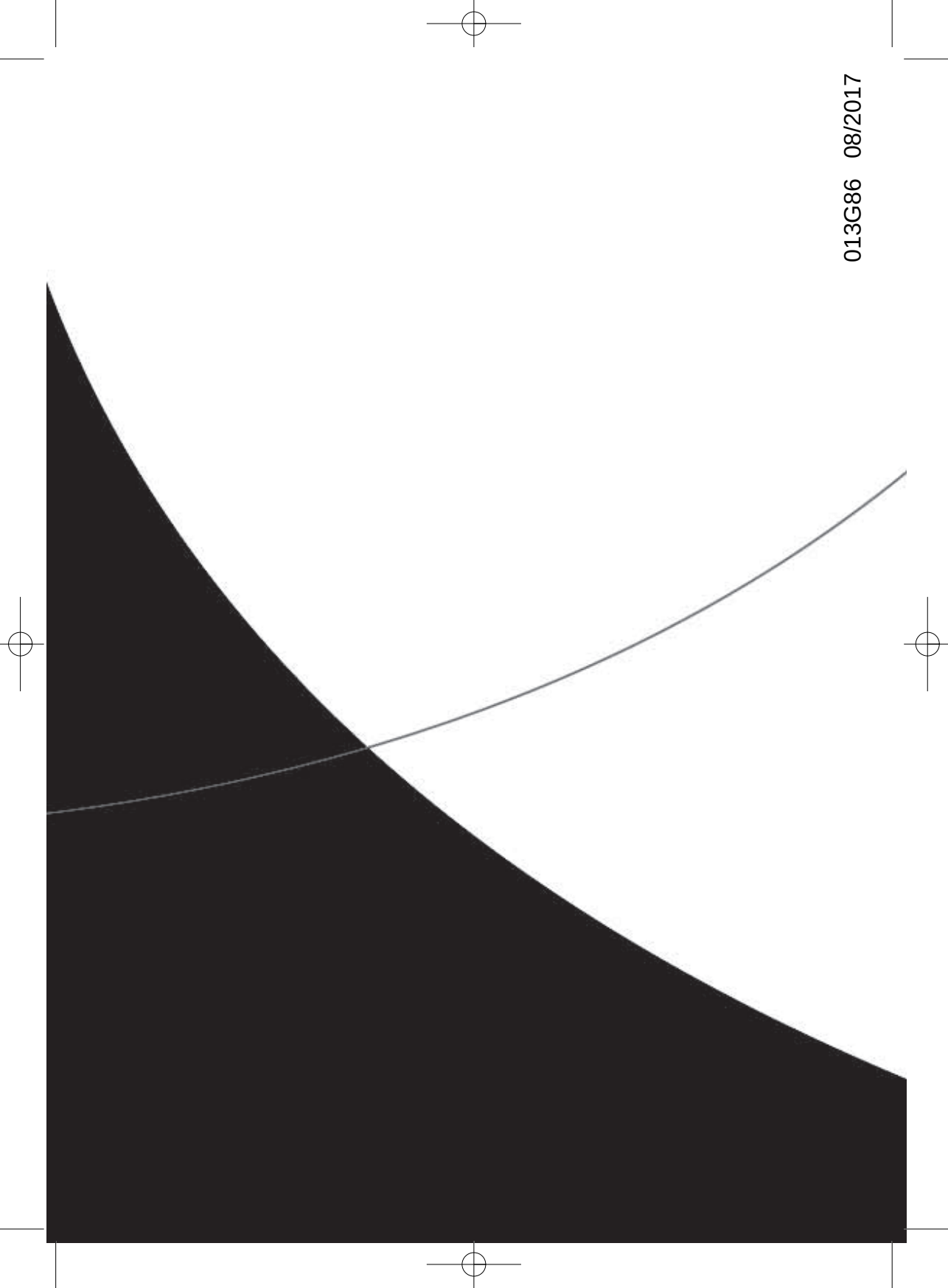
**BG** Символът със зачеркнатото кошче, посочен върху продукта, означава, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване (РАЕЕ) не трябва да бъдат изхвърляни в неразделно събран боклук (тоест заедно със "смесени битови отпадъци"), а трябва да се управляват поотделно, така че да бъдат подложени на специални операции за повторното им използване или на конкретно третиране, за да може безопасно да се отстранят и обезвредят евентуалните вредни за околната среда вещества и да се извлекат суровините, които може да се рециклират. Затова във всички страни-членки на Европейската общност електрическото и електронното оборудване трябва да се предава на специализирани центрове за сметосъбиране в съответствие с предписаното от действащите закони и разпоредби. Освен това при закупуването на нов уред електрическото и електронно оборудване може да се предаде на търговеца, който е длъжен да го изтегли безплатно (изтегляне "стока срещу стока"). Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя предполага налагане на административни санкции.

**SV** Symbolen med den överkorsade soptunnan på produkten anger att avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) inte får slängas bland osorterade sopor (dvs. tillsammans med "hushållsavfallet"), utan ska hanteras separat för att kunna återanvändas eller behandlas på ett specifikt sätt för att avlägsna eventuella ämnen som är farliga för miljön och ta ut de råvaror som kan återvinnas. I EU:s medlemsländer ska därför WEEE lämnas in till specialiserade insamlingsplatser i enlighet med gällande lagar och förordningar. När du köper en ny apparat kan du dessutom lämna din WEEE till affärsinnehavaren, som måste ta emot den gratis (enligt principen "1 mot 1"). Olaglig avfallshantering av produkten straffas med böter.

**FI** Tuotteeseen merkitty yliviivatuun roskakorin symboli tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (SER) ei saa hävittää erottamattoman jätteen seassa (eli yhdessä sekajätteen kanssa), vaan ne on käsiteltävä erikseen niiden uudelleenkäyttöä varten, tai niille on tehtävä erikoiskäsittely mahdollisesti ympäristölle vaarallisten aineiden poistamiseksi ja hävittämiseksi ja kierrätettävien raaka-aineiden erottelunsa. Jokaisessa EU:n jäsenmaassa SER-jätteet on toimitettava erikoistuneisiin kierrätyskeskuksiin, voimassa olevien lakien ja määräysten mukaisesti. Uutta laitetta ostaessa SER-jätteet voi toimittaa myös myyjälle, jonka on otettava ne vastaan ilmaiseksi ("laite laitteesta" periaatteella). Tuotteen väärin tehty hävittäminen asiakkaan toimesta johtaa viranomaisrajoituksiin.

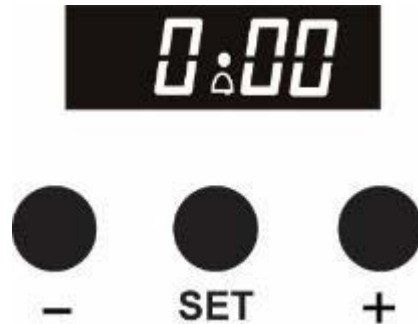
**GA** Ciallaíonn siombal an bhosca bruscair agus cros tríd atá ar an táirge nach cóir Dramhthrealamh Leictreach agus Leictreonach (DTLL) a chaitheamh i measc na gnáthdramhaíola (an dramhail uirbeach neamhshórtáilte), ach tá láimhseáil ar leith le himirt leis ar mhodh is go ndéantar oibreacha cuí air chun go n-athúsáidfeair é, nó go ndéantar sainbair air chun substaintí atá contúirteacha don chomhshaoil a bhaint de agus a chur de láimh go sábháilte agus na hamhábhair in-athchúrsáilte a bhaint as. Mar sin de, i ngach Ballstát den Chomhphobal Eorpach, ní mór an DTLL a thabhairt chuig Ionad Dramhaíola sainiúil, i gcomhréir leis an méid atá leagtha síos ag an dlí agus ag na forálacha atá i bhfeidhm. Ina theannta sin, nuair a cheannaitfeair gléas nua, is féidir an DTLL a thabhairt don díoltóir, agus caithfidh seisean é a ghlacadh saor in aisce (scéim athghlactha). Má chuireann an t-úsáideoir an táirge de láimh ar mhodh neamhcheadaithe, beidh pionós i ndán dó.





013G86 08/2017

## Utilisation de la minuterie électronique (FR)



### Configuration de l'horloge

Lors du premier branchement du four, ou après une coupure de courant, l'inscription « 0.00 » clignote sur l'afficheur. Pour configurer l'horloge, appuyer sur le bouton central de configuration puis, immédiatement sur les boutons (+) ou (-) pour régler l'heure voulue. L'heure de la journée sera enregistrée après 10 secondes.

### Utilisation de la minuterie

Il est possible de configurer la minuterie pour une durée comprise entre un minimum de 10 secondes et un maximum de 99 minutes.

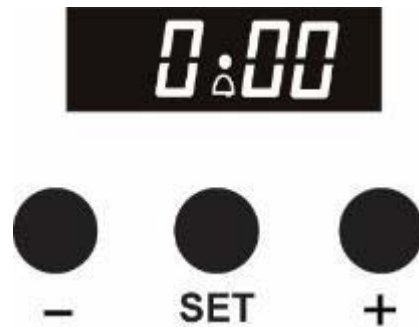
Pour configurer la minuterie, il suffit d'appuyer sur les boutons (+) ou (-) jusqu'au réglage de la durée voulue en minutes ou en secondes.

Lorsque la minuterie est en marche, le voyant d'activation de la minuterie est allumé.

Une fois le temps prédéfini écoulé, la minuterie émet un bip. Appuyer alors sur le bouton SET (configuration) pour l'éteindre.

Il est également possible d'utiliser le bouton (-) pour modifier le volume du bip.

## Using the electronic timer (EN)



### Setting the clock

When the oven is first connected, or after a power failure, '0.00' will flash on the display. To set the clock, push the middle set button and the (+) or (-) buttons immediately to the desired time. The time of day will be saved after 10 seconds.

### Using the timer

The timer can be set for a maximum period of 99 minutes and a minimum of 10 seconds. To set the timer just push the (+) or (-) button until you have set the required time in minutes and seconds.

When the timer is operating the timer on indicator will be lit.

Once the pre-set time has elapsed, the timer will beep. Push the SET button to switch off.

The (-) button can also be used to change the volume of the beep.