

**A6TG1F EX**  
**A6GG1F EX**



**GB** English

## **Operating Instructions** **COOKER AND OVEN**

### **Contents**

Operating Instructions, 1  
WARNING, 2  
Description of the appliance-Overall view, 6  
Description of the appliance-Control Panel, 7  
Installation, 8  
Start-up and use, 14  
Using the hob, 15  
Cooking modes, 15  
Precautions and tips, 17  
Care and maintenance, 18  
Assistance, 18

**FR** Français

## **Mode d'emploi** **CUISINIÈRE ET FOUR**

### **Sommaire**

Mode d'emploi, 1  
ATTENTION, 3  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 6  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 7  
Installation, 20  
Mise en marche et utilisation, 26  
Utilisation du plan de cuisson, 26  
Programmes du four, 27  
Précautions et conseils, 30  
Nettoyage et entretien, 30  
Assistance, 30

**PT** Português

## **Instruções para a utilização** **FOGÃO E FORNO**

### **Índice**

Instruções para a utilização, 1  
ATTENTACAO, 4  
Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 6  
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 7  
Instalação, 32  
Início e utilização, 38  
Utilização do plano de cozedura, 38  
Utilização do forno, 39  
Precauções e conselhos, 41  
Manutenção e cuidados, 42  
Assistência técnica, 42

**ES** Español

## **Manual de instrucciones** **COCINA Y HORNO**

### **Sumario**

Manual de instrucciones, 1  
ATTENTION, 5  
Descripción del aparato-Vista de conjunto, 6  
Descripción del aparato-Panel de control, 7  
Instalación, 44  
Puesta en funcionamiento y uso, 50  
Precauciones y consejos, 54  
Mantenimiento y cuidados, 54  
Asistencia, 54

**AR**

عربي

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance. Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

ATTENTION: cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.

Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.

É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.

Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.

**NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

**ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

**ATENÇÃO:** O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

**! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.**

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.

Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

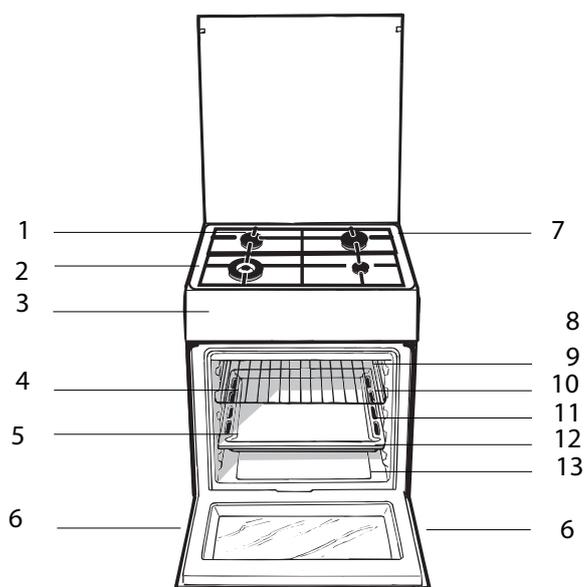
No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.



**GB**

### Description of the appliance Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6.Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1

**PT**

### Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do piano de trabalho
3. Painel de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
8. GUIAS de deslizamento das prateleiras
9. Posição 5
10. Posição 4
11. Posição 3
12. Posição 2
13. Posição 1

**FR**

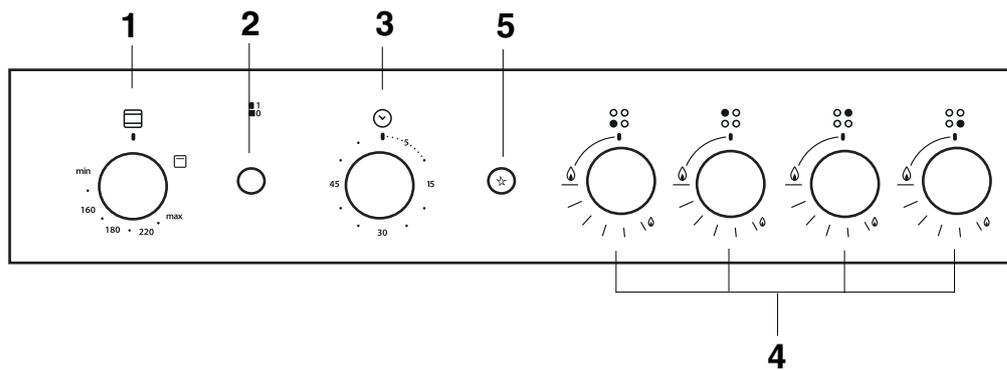
### Description de l'appareil Vue d'ensemble

- 1.Brûleur à gaz
- 2.Grille du plan de cuisson
- 3.Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
- 6.Pied de réglage
- 7.Plateau du plan de cuisson
8. GLISSIERES de coulissement
9. niveau 5
- 10.niveau 4
- 11.niveau 3
- 12.niveau 2
- 13.niveau 1

**ES**

### Descripción del aparato Vista de conjunto

1. Quemador de gas
- 2.Plano de contención eventuales derrames
3. Panel de mandos
4. Rejilla estante del horno
5. Asadera o plano de cocción
6. Patitas regulables
7. Rejilla del plano de cocción
8. GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 9.POSICIÓN 5
10. POSICIÓN 4
- 11.POSICIÓN 3
12. POSICIÓN 2
13. POSICIÓN 1



**GB**

## Description of the appliance Control panel

- 1 **OVEN** control knob
- 2 **OVEN LIGHT** and **ROTISSERIE** button
- 3 **TIMER** knob\*
- 4 Hob **BURNER** control knobs
- 5 **GAS BURNER** ignition button\*

**FR**

## Description de l'appareil Tableau de bord

- 1 Manette **FOUR**
- 2 Bouton **TOURNEBROCHE** et **ECLAIRAGE FOUR**
- 3 Manette **MINUTEUR**\*
- 4 Manettes **BRÛLEURS** du plan de cuisson
- 5 Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**\*

**ES**

## Descripción del aparato Panel de control

- 1 Mando **HORNO**
- 2 Botón **LUZ DEL HORNO y ASADOR GIRATORIO**
- 3 Mando **TEMPORIZADOR**\*
- 4 Mandos de **QUEMADORES** de la encimera
- 5 Botón de encendido de los **QUEMADORES A GAS**\*

**PT**

## Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1 Botão **HORNO**
- 2 Botão luz do forno e rotisserie
- 3 Botão **CONTADOR** de minutos.
- 4 Botão **QUEIMADORES**
- 5 Acendedor electrónico dos **QUEIMADORES**

# Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

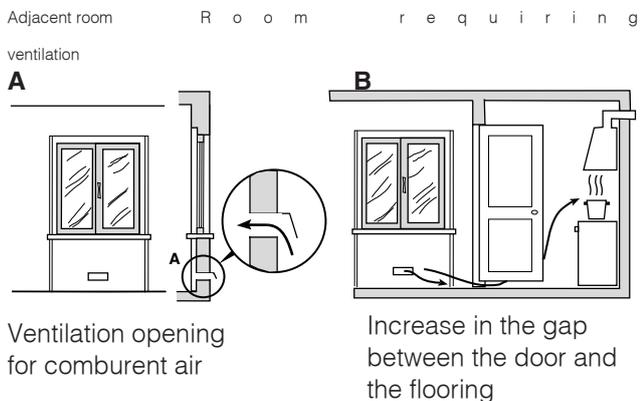
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

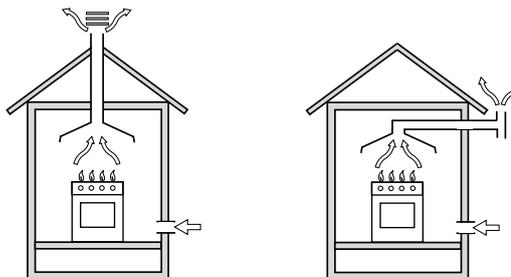
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

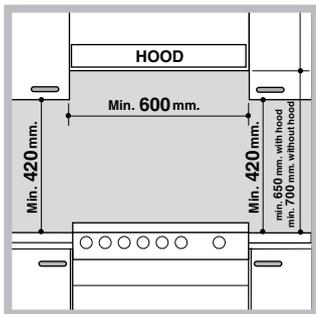
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

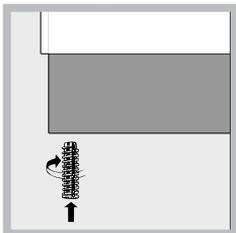
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet,



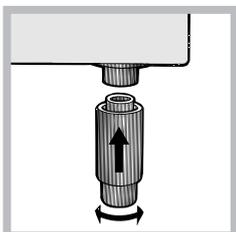
there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

### Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see **Technical data table**).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current national legislation (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

\* Only available in certain models

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

### IF THE FITTED PLUG IS REMOVED

The flexible mains lead must be correctly connected as below to a three pin plug of not less than 13 amp capacity. If a B.S. 1363 fused plug is used, it must be fitted with a fuse which is approved to B.S. 1362.

Important: the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green & Yellow - Earth
- Blue - Neutral
- Brown - Live

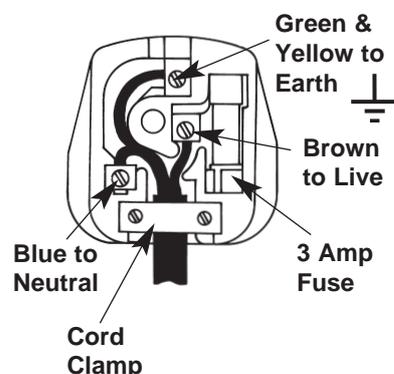
The power supply cable must be type H05VV-F

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.



FAILURE TO OBSERVE THE ACCIDENT-PREVENTION REGULATIONS RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.

### IF A MOULDED PLUG IS FITTED

In the event of replacing a fuse in the plug supplied an ASTA approved fuse to BS1362 must be fitted.

NOTE: The fuse cover must be refitted when changing the fuse. In the event of losing the fuse cover the plug must not be used until a replacement fuse cover has been obtained and fitted. A new fuse cover can be obtained from your local Electricity Board. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured marks or inserts in the base of the plug.

Make sure that the cable does not become trapped when pushing the cooker into position.

### Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a cross section of  $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ . The yellow-green earth wire must be  $2 \div 3$  cm longer than the other wires.

### Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

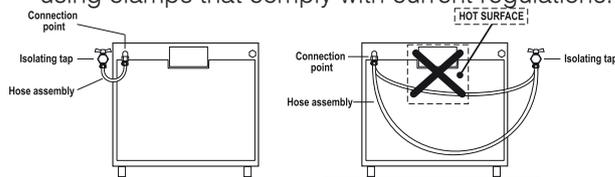
### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over  $50^\circ\text{C}$ .
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.

- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded  $1/2$  gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

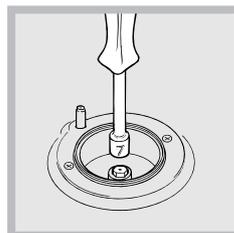
### Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

### Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

### Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications

table).

. 3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

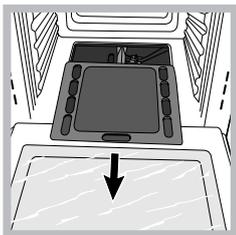
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

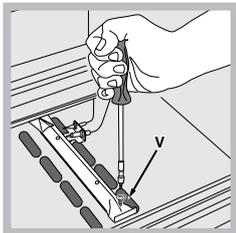
! The hob burners do not require primary air adjustment.

### Adapting the oven

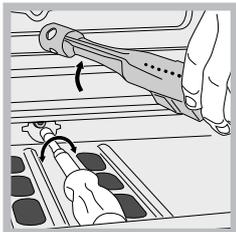


Replacing the oven burner nozzle:

1. Open the oven door fully
2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).



4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

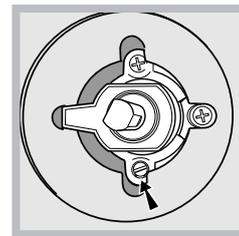
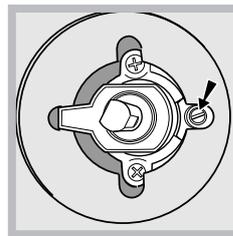
nozzle specifications table).

### Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

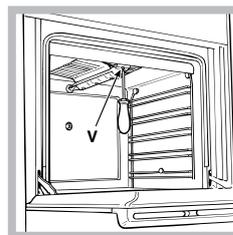
! In the case of natural gas, the adjustment screw must be unscrewed by turning it anti-clockwise.

5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.



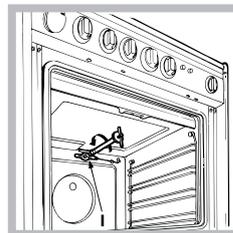
### Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see figure).

2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).



! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

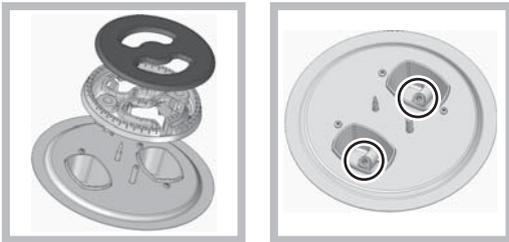
! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

### Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

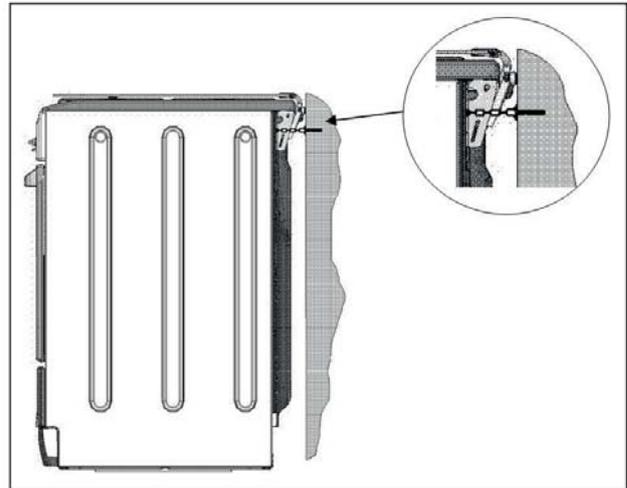
- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).



### Safety Chain

! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

## Table of burner and nozzle specifications

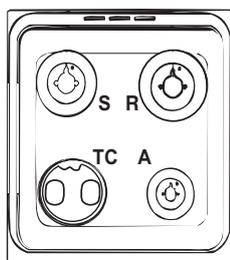
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduced	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
						***	**		
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripple Ring (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Oven	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Gill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Supply pressure		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Minimal (mbar)				20	25		17
		Maximised (mbar)				35	45		25

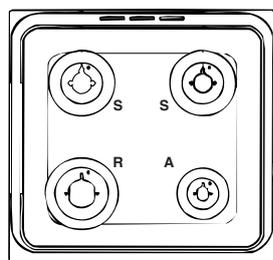
\* At 15°C and 1013 mbar - dry gas \*\*\*

Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

A6TG1F EX



A6GG1F EX

### TECH NICAL DATA

Oven Dimensions  
HxWxD 31x43,5x43,5 cm

Volume 58 l

Useful measurements relating to the oven compartment  
width 46 cm  
depth 42 cm  
height 8,5 cm

Voltage and frequency see data plate

Burners may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.



EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2004/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode)

# Start-up and use

GB

## Using the hob

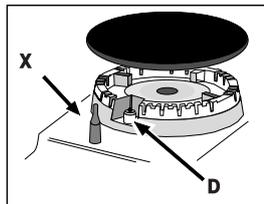
### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device\*(D) (see figure), press the ignition button, marked with



the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If

this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

### Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

### Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Burner	Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

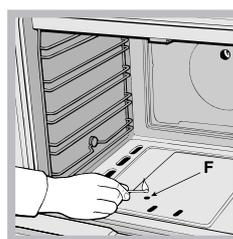
! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

### Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

### Lighting the oven



To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

\* Only available in certain models.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), press the ignition button, marked with the

symbol , then hold the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

### Adjusting the temperature

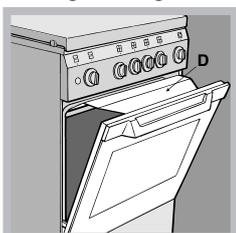
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

### Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

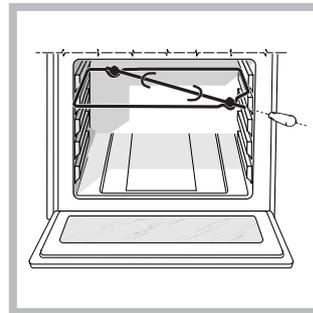
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.



! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.

### Turnspit\*



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.

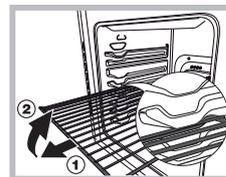
### Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

### Timer\*

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

\* Only available in certain models.

## Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Neapolitan-style	1	3	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	180	35-40
Grilled foods					
Veal steak	1	4	5		15-20
Cutlets	1.5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	4 pcs	4	5		2-4
Grilling using the rotisserie					
Spit-roast veal	1	-	5		70-80
Spit-roast chicken	2	-	5		70-80
Grilling using the multi-spit rotisserie*					
Meat kebabs	1	-	5		40-45
Vegetable kebabs	0.8	-	5		25-30

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work

without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

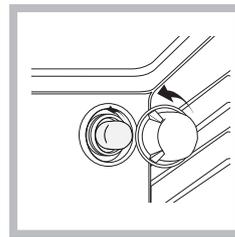
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices\* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

## Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

**Please have the following information to hand:**

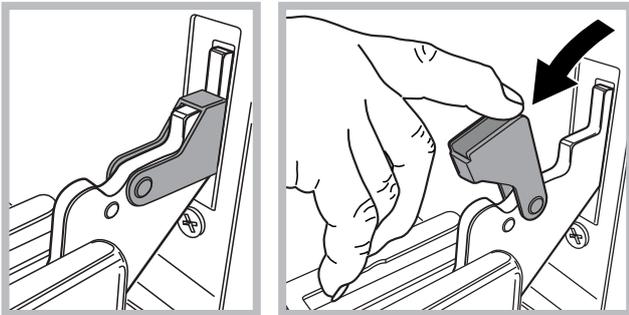
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

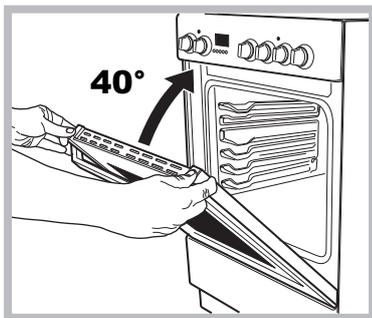
\* Only available in certain models.

## Removing and fitting the oven door:

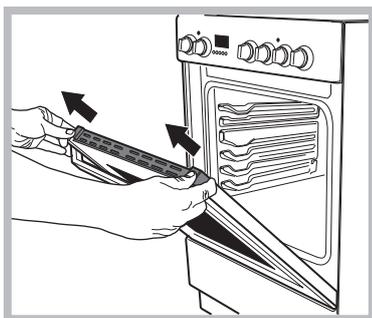
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



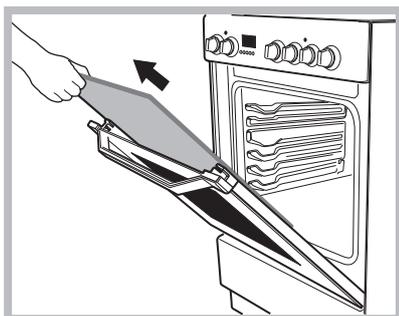
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

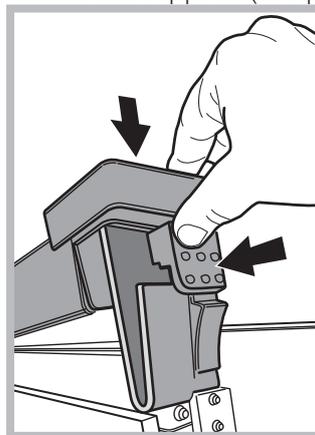


6. Replace the glass.

**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.
8. Open the door completely.
9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

# Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

## Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et

primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

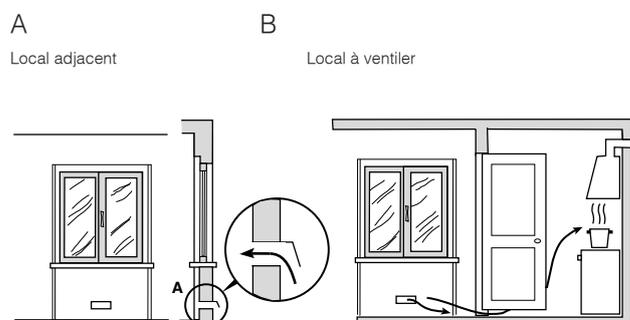
## Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou

de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



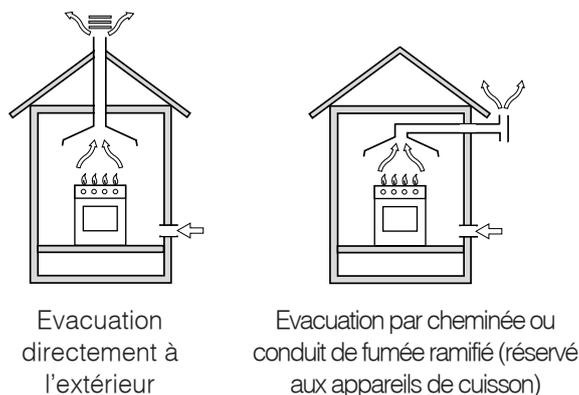
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fente entre la porte et le sol

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

## Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



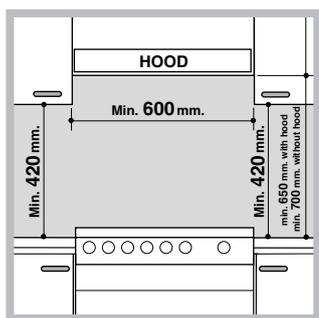
! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

## Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

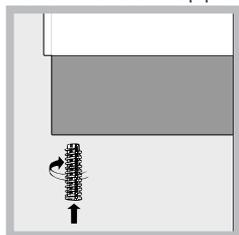


- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;

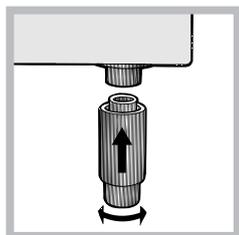
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

## Nivellement

Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.



## Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler

entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

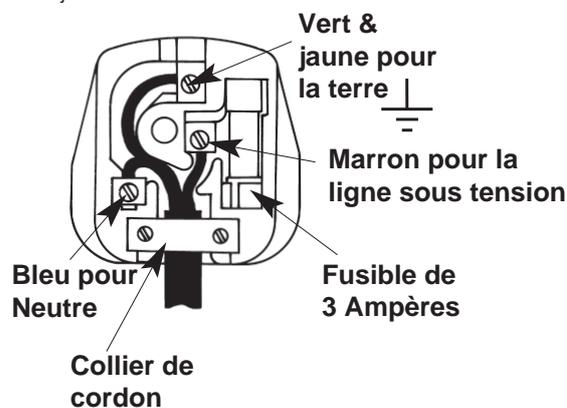
## SI LA FICHE ÉQUIPÉE EST ENLEVÉE

Le cordon d'alimentation flexible doit être correctement connecté comme suit à une fiche à trois broches de pas moins de 13 ampères.

Si vous utilisez une fiche à fusible B.S. 1363, elle doit être équipée d'un fusible conforme à B.S. 1362.

Important : les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

Vert & jaune - Terre



\*N'existe que sur certains modèles

Bleu - Neutre  
Marron - Phase  
Le câble d'alimentation doit être de type H05VV-F

Dans le cas où les couleurs des fils du cordon d'alimentation ne correspondent pas aux marques colorées identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit :

Connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E », ou de couleur verte ou vert et jaune.

Connectez le fil marron à la borne marquée « L » ou de couleur rouge.

Connectez le fil bleu à la borne marquée « N » ou de couleur noire.

LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

### SI UNE FICHE MOULÉE EST ÉQUIPÉE

En cas de remplacement d'un fusible dans la fiche fournie, un fusible ASTA conforme à la norme BS1362 doit être installé.

REMARQUE : Le couvercle du fusible doit être repositionné lors du changement du fusible.

En cas de perte du couvercle du fusible, la prise ne doit pas être utilisée jusqu'à ce qu'un couvercle de remplacement soit obtenu et fixé. Un nouveau couvercle de fusible peut être obtenu auprès de votre agence locale d'électricité.

La couleur du bon couvercle du fusible de rechange correspond aux marques colorées ou aux douilles dans le fond du bouchon.

Assurez-vous que le câble ne soit pas coincé lors du positionnement de la cuisinière.

### Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc de type H05VV-F avec une section transversale de  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ . La fiche de terre jaune-verte doit être de  $2 \div 3 \text{ cm}$  plus longue que les autres fiches.

### Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est

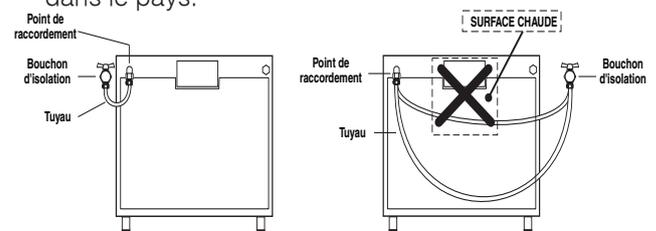
orientable latéralement\* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

### Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

### Vérification de l'étanchéité

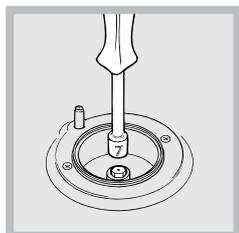
Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de

**Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc**  
tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

### Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour le quel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

#### Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:  
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;  
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les

injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

#### Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

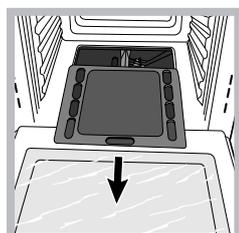
1. placez le robinet sur la position minimum;  
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

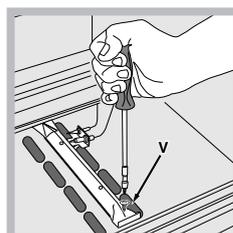
! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

#### Adaptation du four

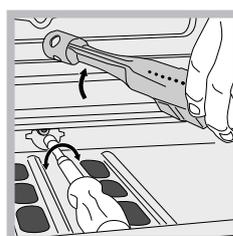


Remplacement du brûleur du four:

1. ouvrez complètement la porte du four;  
2. enlever la protection coulissante (voir figure);



3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure);



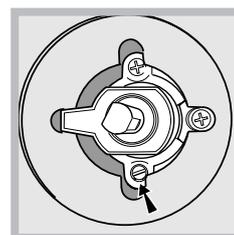
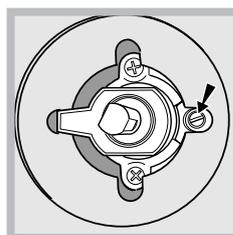
4. dévisser l'injecteur du brûleur à l'aide de la clé à tube spéciale pour injecteurs (voir figure) ou d'une clé à tube de 7 mm et le remplacer par l'injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs).

#### Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

1. allumer le brûleur (voir Mise en marche et Utilisation);  
2. amener la manette sur la position minimum (MIN) après l'avoir laissée pendant environ 10 minutes sur la position maximum (MAX);  
3. enlever le bouton;  
4. agir sur la vis de réglage positionnée à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

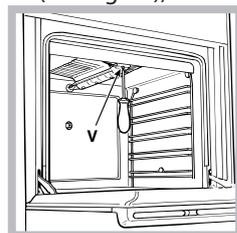
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.



#### Adaptation du grill

Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill :

1. déposer le brûleur du grill après avoir enlevé la vis V (voir figure);



2. dévisser l'injecteur du brûleur du grill à l'aide de la clé à tube adaptée pour les injecteurs (voir Figure), ou mieux encore avec une clé à tube de 7 mm. et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz (voir

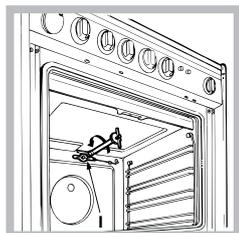


tableau Caractéristiques brûleurs et injecteurs).

! Les brûleurs du four et du gril ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Faire très attention aux câbles des bougies et aux tuyaux des thermocouples.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

### Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
  2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.
  3. remonter les composants dans le sens inverse du démontage.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)



Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)
1. Placez le robinet sur la position de minima;
  2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;

3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises.

Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

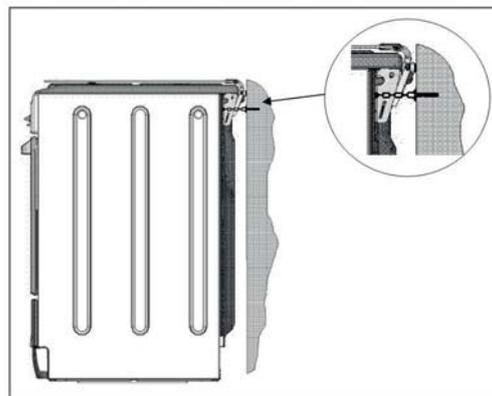
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

### La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

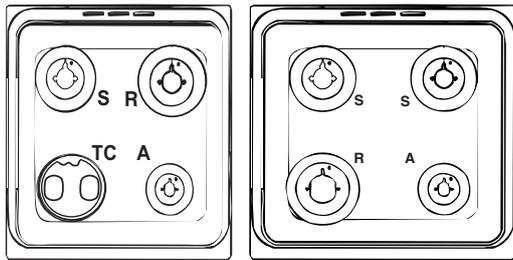
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel		
		Nominale	Réduite	By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h		injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h	
						***	**		G20	G25
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	210
Auxiliaire (Petit) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	360
Four	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248	277
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219	277
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec  
\*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



A6TG1F EX

A6GG1F EX

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du Four HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Dimensions utiles du tiroir chauffep-lats	largeur 46 cm profondeur 42 cm hauteur 8,5 cm
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaquette signalétique
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique
	Directives Communautaires 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications suivantes - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 2004/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/EC 1275/2008(Stand-by/Off-mode)
	 

# Mise en marche et utilisation

FR

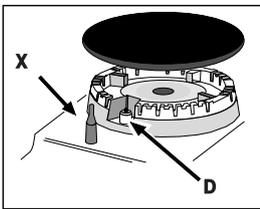
## Utilisation du plan de cuisson

### Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque manette BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le manette du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le manette BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (voir figure-D) il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant ☆, puis pousser à fond et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre le bouton BRULEUR pour l'amener en face du symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

### Réglage de la flamme par niveaux

La manette permet de régler l'intensité de la flamme du brûleur sur 6 niveaux de puissance en passant du minimum au maximum avec 4 positions intermédiaires :



lorsqu'on tourne la manette, un déclic /clic signale le passage d'un niveau à l'autre.

Ce système permet d'obtenir un réglage de puissance plus précis, de reproduire la même intensité de flamme et de repérer plus facilement le niveau de puissance optimal pour les divers types de cuisson.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité\* de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

\*N'existe que sur certains modèles

## Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Brûleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

## Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

### Allumage du four

Pour allumer le brûleur du four, approchez une flamme ou un allume-gaz de l'orifice F (voir figure), poussez sur le bouton FOUR et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant ☆, poussez sur le bouton FOUR et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX., jusqu'à l'allumage. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est toujours pas allumé, lâchez le bouton, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage. En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur

avec une flamme ou avec un allume-gaz comme décrit plus haut.

! Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

! En cas d'extinction accidentelle de flamme, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

### Réglage de la température

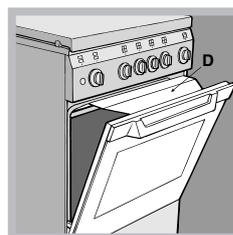
Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient constante au degré prêt.

### Gril

Tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ☐ pour brancher le gril à rayons infrarouges. Le gril vous permet de dorer vos préparations en surface, il est tout particulièrement recommandé pour la cuisson de roast-beef, rôtis, côtelettes, saucisses. Placez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson et éviter la formation de fumée.

! Le gril étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

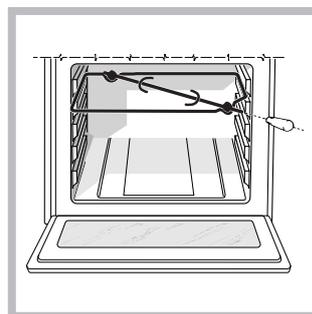
! Pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).



! Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four entrebâillée en plaçant le déflecteur "D" (voir figure) entre la porte du four et le tableau de bord pour éviter toute surchauffe des boutons.

### Tournebroche

Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :



1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionnez-le en appuyant sur la touche TOURNEBROCHE.

### Eclairage du four

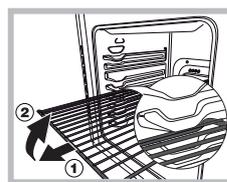
La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

### Minuteur\*

Pour actionner le Minuteur procédez comme suit :

1. faites faire au bouton MINUTEUR un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ⌚ pour remonter la sonnerie;
2. tournez le bouton MINUTEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ⌚ pour sélectionner la durée désirée.

ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)



Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

\*N'existe que sur certains modèles

## Tableau de cuisson

Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
<b>Pâtes</b>					
Lasagnes	2,5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2,5	3	10	200	40-50
Gratin de pâtes	2,5	3	10	200	40-50
<b>Viande</b>					
Veau	1,7	3	10	200	85-90
Poulet	1,5	3	10	220	90-100
Canard	1,8	3	10	200	100-110
Lapin	2	3	10	200	70-80
Porc	2,1	3	10	200	70-80
Agneau	1,8	3	10	200	90-95
<b>Poisson</b>					
Maquereaux	1,1	3	10	180-200	35-40
Denté	1,5	3	10	180-200	40-50
Truite en papillote	1	3	10	180-200	40-50
<b>Pizza</b>					
Napolitaine	1	3	15	220	15-20
<b>Gâteaux</b>					
Biscuits	0,5	3	15	180	30-35
Tarte	1,1	3	15	180	30-35
Tartes salées	1	3	15	180	45-50
Gâteaux levés	1	3	15	180	35-40
<b>Cuisson au grill</b>					
Côtes de veau	1	4	5		15-20
Côtelettes	1,5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		20-30
Maquereaux	1	4	5		15-20
Croque-monsieur	n.4	4	5		2-4
<b>Cuisson au grill avec tournebroche</b>					
Veau à la broche	1	-	5		70-80
Poulet à la broche	2	-	5		70-80
<b>Cuisson au grill avec tournebrochettes *</b>					
Brochettes de viande	1	-	5		40-45
Brochettes de légumes	0,8	-	5		25-30

\*N'existe que sur certains modèles

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains normaux. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée sur roues est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses.
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

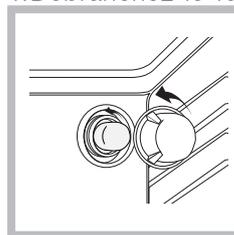
## Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).



2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau

électrique.

## Assistance

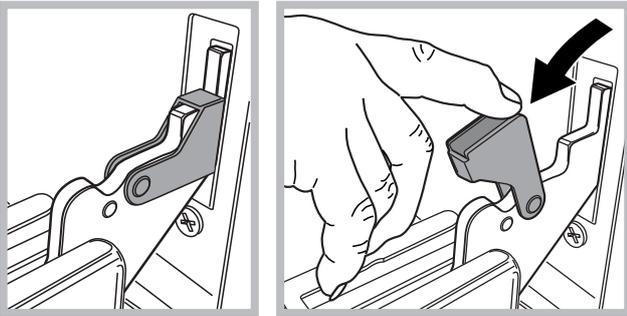
### Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

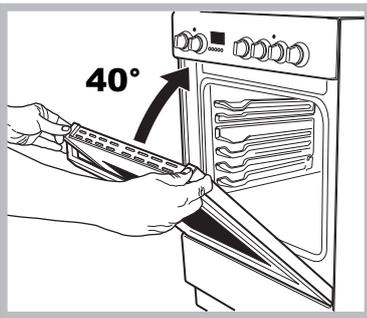
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

## Démontage et remontage de la porte du four :

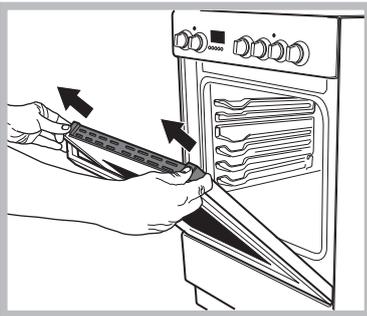
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



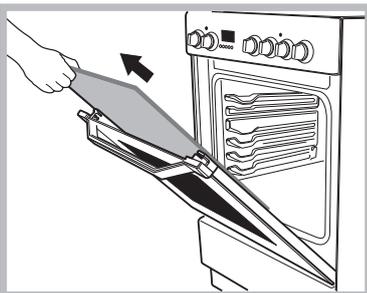
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

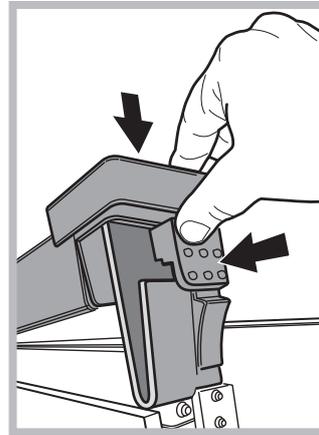


6. Remonter la vitre.

**ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!**

**ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.**

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

# Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

## Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm<sup>2</sup> de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (ver figura A).

Estas tomadas de ar devem ser aumentadas de 100% - com um mínimo de 200 cm<sup>2</sup> - no caso em que o plano de trabalho do fogão não tenha o dispositivo de segurança para a falta de chama e quando o fluxo de ar ocorre em modo indirecto a partir de locais adjacentes (ver figura B) - desde que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio ou quartos de dormir - que possuam um conduto de ventilação comunicador com a parte externa, como descrito acima.

Sala ao lado

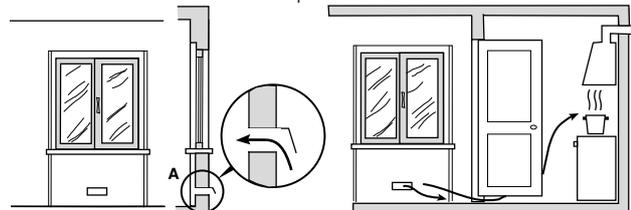
A

Sala a ser ventilada

B

Abertura para ventilação  
comburente

Aumento do vão entre a do ar  
porta e o chão



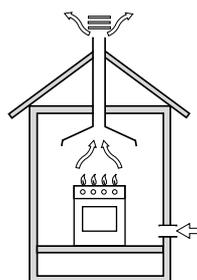
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

## Descarga dos fumos de combustão

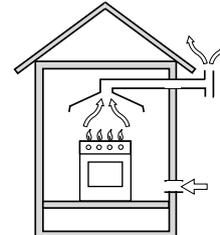
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com

tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente  
para o exterior



Descarga através de uma  
chaminé ou uma conduta  
para fumo ramificada  
(reservada para os  
aparelhos de cozedura).



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás. Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

## Posicionamento e nivelamento

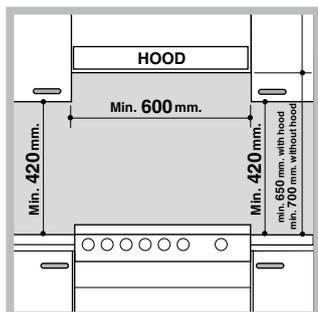
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:

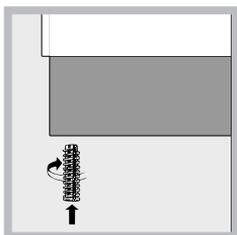
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. (milímetros) do plano de trabalho.

Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (ver figura);

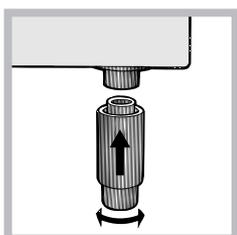


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

### Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos em dotação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (ver figura).



As pernas\* devem ser encaixadas na base do fogão.

### Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja a tabela dos Dados técnicos).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas nacionais em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

\* Presente apenas em alguns modelos.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

### SE A FICHA LIGADA FOR RETIRADA

O terminal eléctrico flexível deve ser correctamente ligado conforme mostrado abaixo à ficha de três pinos com uma capacidade não inferior a 13 amp.

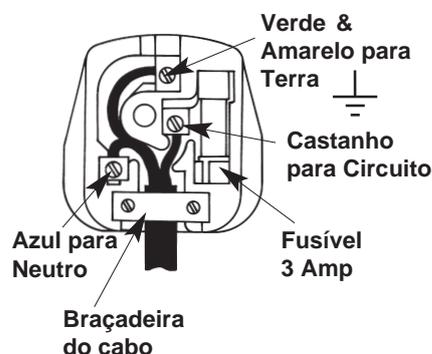
Se for usada uma ficha com fusível B.S. 1363, esta deve ser equipada cum um fusível que seja aprovado para B.S. 1362.

Importante: Os fios no terminal eléctrico são coloridos em conformidade com o seguinte código:

Verde e Amarelo - Terra

Azul - Neutro

Castanho - Circuito



O cabo de alimentação tem de ser tipo H05VV-F

Dado as cores dos fios no terminal eléctrico poderem não coincidir com as marcações coloridas que identificam os terminais na sua ficha, proceder como se indica:

Ligar o fio Verde e Amarelo ao terminal marcado com „E” ou com a cor Verde ou verde e Amarelo.

Ligar o fio Castanho ao terminal marcado com “L” ou com a cor Vermelha.

Ligar o fio Azul ao terminal marcado com “N” ou com a cor Preta.

O NÃO CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE ACIDNETE-PREVENÇÃO ISENTAM O FABRICANTE DE TODA A RESPONSABILIDADE.

## SE FOR LIGADA UMA FICHA MOLDADA

No caso de substituição de um fusível na ficha fornecida deve ser usado um fusível BS1362 aprovado pela ASTA.

NOTA: A tampa do fusível deve ser voltada a colocar depois de substituir o fusível. No caso de perder a tampa do fusível, a ficha não deve ser usada até que seja obtida e colocada uma tampa de fusível de substituição. Pode ser obtida uma nova tampa de fusível no Centro de Electricidade local. A cor da tampa de fusível de substituição é que tem as marcações coloridas ou ranhuras na base da ficha. Assegurar que o cabo não fica preso quando estiver a colocar o fogão na posição.

### Substituir o cabo

Usar um cabo de borracha do tipo H05VV-F com uma secção cruzada de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>. O fio terra verde-amarelo tem de ter mais 2 ÷ 3 cm de comprimento que os outros fios.

### Ligação ao gás

A ligação do aparelho à rede do gás ou à botija do gás pode ser efectuada com um tubo flexível de borracha ou de aço, conforme prescrito pelas normas nacionais em vigor e somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado (veja a etiqueta de calibragem sobre a tampa: em caso contrário veja abaixo). Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para facilitar a ligação, a alimentação do gás é orientável lateralmente \*: inverter o porta-borracha para a ligação com a tampa de fecho e substituir a guarnição de vedação fornecida em dotação.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

### Ligação do gás com tubo flexível de borracha

Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de

que o tubo:

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de conservação do mesmo;
- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.

! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (ver abaixo).

### Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.

Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

! Efectuar a ligação em modo que o comprimento da tubagem não supere os 2 metros de extensão máxima e assegurar-se de que o tubo não entre em contacto com partes móveis e não seja esmagado.

### Controle da vedação

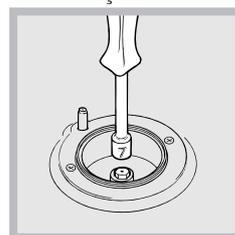
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

### Adaptação aos diferentes tipos de gás

É possível adaptar o aparelho a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi preparado (indicado na etiqueta de calibragem na tampa).

### Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:



1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela

“Características dos queimadores e dos bicos”);

3. coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

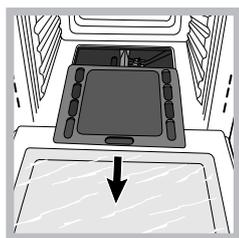
1. coloque a torneira na posição de mínimo;  
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

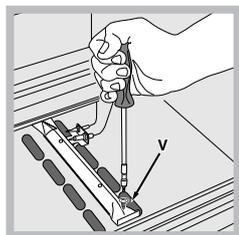
! Os queimadores do plano não precisam de nenhuma regulação do ar primário.

### Adaptação do forno

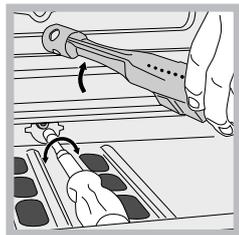


Troca do bico do queimador do forno:

1. abra inteiramente a porta do forno;  
2. retirar a protecção corredeira (veja a figura);



3. desatarraxe o parafuso que prende o queimador. Tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso “V”



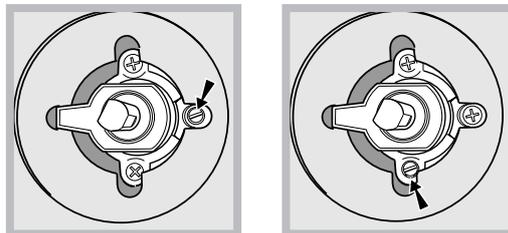
4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e

bicos).

### Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

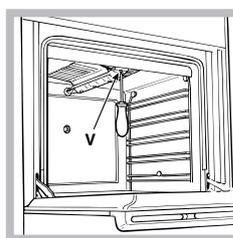
1. acenda o queimador (veja Início e Utilização);  
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);  
3. retire o botão;  
4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (ver figuras) até obter uma pequena chama regular;

! Em caso de gás natural, a rosca de regulação deverá ser desparafusada no sentido anti-horário.



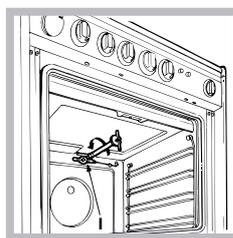
5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão da posição MAX à posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

### Adaptação do grill a gás



Troca do bico do queimador da grelha:

1. retire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso V (ver figura);



2. desenrosque o bico do queimador do grill utilizando a apropriada chave de boca para bicos (ver figura), ou é ainda melhor uma chave de boca de 7 mm. e substitua-o por um adequado ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos).

! Preste atenção especialmente nos cabos das velas e nos tubos dos termopares.

! O queimador do forno e grill não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

! Após a regulação com um gás diferente daquele com o qual foi aferido o aparelho, troque a velha etiqueta de calibragem por outra que corresponda ao novo tipo de gás, que pode ser encontrada junto aos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão conforme as Normas Nacionais em vigor sobre os “reguladores para gás canalizados”.

## Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

1. retire as grelhas e extraia os queimadores das suas sedes. O queimador é composto por duas partes separadas (ver figuras);
2. desenrosque os bicos, utilizando uma chave de tubo de 7 mm. Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1). Os dois bicos têm furos idênticos.
3. volte a colocar todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

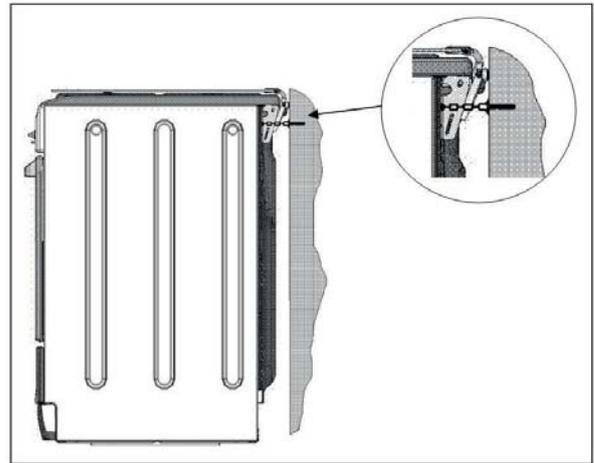
- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).



## A correia de segurança

! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida! O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.

Selecione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.

Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para que esteja bem esticada após a instalação e paralela ao nível do chão.

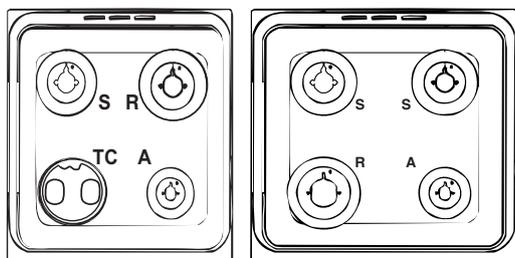
## Tabela das características dos queimadores e bicos

Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
		Nominal	Reduzida	By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
						***	**		
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Forno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Pressões de fornecimento		Nominal (mbar)				28-30	37	20	
		Mínima (mbar)				20	25	17	
		Máxima (mbar)				35	45	25	

\* A 15°C 1013 mbars-gás seco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg



**A6TG1F EX**

**A6GG1F EX**

DADOS TÉCNICOS	
Medidas Forno HxLx P	31x43,5x43,5 cm
Volume	Litros 58
Medidas úteis da gaveta es tufa	largura cm. 46 profundidade cm. 42 altura cm. 8,5
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
Queimadores	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação.
	Directivas Comunitárias 2006/95/EC de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações -
	2004/108/EC de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações -
	90/142/EC de 30/11/09 (Gás) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

# Início e utilização

PT

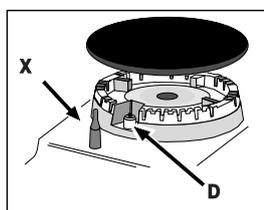
## Utilização do plano de cozedura

### Acendimento dos queimadores

Em correspondência com cada selector de QUEIMADOR está indicado um círculo cheio para o queimador associado.

Para acender um queimador do plano de cozedura:

1. aproximar uma chama ou um acendedor ao queimador;
2. pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo da chama máxima ;
3. regular a potência da chama desejada, girando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR: no mínimo , no máximo  ou numa posição intermediária.



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico\* (D) premir o botão indicado pelo símbolo , e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de

chama máxima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repete a operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

**!** Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

### Regulação da chama por níveis

A intensidade da chama dos queimadores pode ser regulada através do manípulo com 6 níveis de potência, do máximo ao mínimo, com 4 posições intermédias:



ao rodar o manípulo, ouve um clique que indica a passagem de nível.

O sistema permite uma regulação de potência muito mais precisa, permite repetir a intensidade da chama e identificar facilmente o nível preferido para as várias cozeduras.

Se o aparelho for equipado com um dispositivo de segurança\*(X) para a falta de chama, mantenha pressionado o selector do QUEIMADOR por aproximadamente 2-3 segundos para manter acesa a chama e activar o dispositivo.

Para apagar o queimador, girar o selector até que se apague .

\* Presente apenas em alguns modelos.

## Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para um melhor rendimento dos queimadores e um consumo mínimo de gás é necessário usar recipientes de fundo chato, dotados de tampa e proporcionados ao queimador:

Queimador	Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

**!** Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.



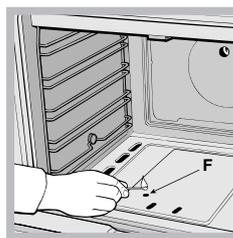
**ATENCIÓN!** La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla.

## Utilização do forno

**!** Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é devido à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

**!** Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

### Acender o queimador do forno



Para acender o queimador do forno, aproximar a chama ou o acendedor ao orifício F (ver figura), e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição MAX.

Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico\* premir o botão indicado pelo símbolo ★, contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO até a posição MAX, até o acendimento. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador. Em caso de falta de corrente será possível acender o queimador com uma chama ou um acendedor, como descrito acima.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

### Regulação da temperatura

Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (150°C) ao MAX (250°C). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantê-la constante graças ao termostato.

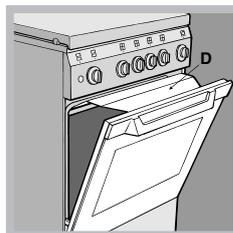
### Grill

Para acender o queimador do grill, aproximar a chama ou o acendedor, e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO, até a posição □. O grill possibilita dourar os alimentos e é particularmente indicado para assar rosbife, assados, costelas, chouriços. Coloque a grelha nas posições 4 ou 5 e uma pingadeira na posição 1 para recolher a gordura e evitar fumos.

! O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

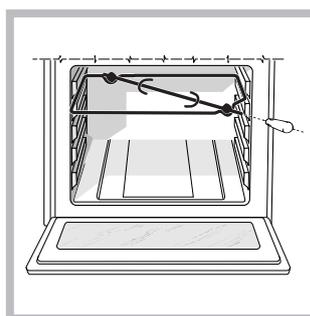
! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

\* Presente apenas em alguns modelos.



! Quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno semi aberta e colocar entre a porta e o painel o defletor D (ver figura) que impede um aquecimento excessivo dos botões do fogão.

### Espeto rotatório



Para accionar o espeto rotatório (veja a figura) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 4 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede

traseira do forno;

3. para ligar o espeto giratório carregando na tecla ESPETO ROTATORIO;

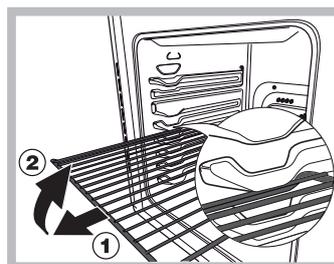
### Luz do forno

A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO.

### Timer\*

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:

1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER ⦿ uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio ⦿ o selector TIMER configurando o tempo desejado;



**ATENÇÃO!** O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno(1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado

no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

## Tabela de cozedura no forno

Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
<b>Massa</b>					
Lasanha	2.5	3	10	210	60-75
Cannellone	2.5	3	10	200	40-50
Massa gratinê	2.5	3	10	200	40-50
<b>Carne</b>					
Vitela	1.7	3	10	200	85-90
Frango	1.5	3	10	220	90-100
Pato	1.8	3	10	200	100-110
Coelho	2	3	10	200	70-80
Carne de porco	2.1	3	10	200	70-80
Cordeiro	1.8	3	10	200	90-95
<b>Cordão</b>					
Cavala	1.1	3	10	180-200	35-40
Peixe dentão	1.5	3	10	180-200	40-50
Peixe dentão	1	3	10	180-200	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitana	1	3	15	220	15-20
<b>Bolos</b>					
Biscoitos	0.5	3	15	180	30-35
Tortas	1.1	3	15	180	30-35
Tortas salgadas	1	3	15	180	45-50
Tortas levedadas	1	3	15	180	35-40
<b>Cozedura no grill</b>					
Bife de vitela	1	4	5		15-20
Costeletas	1.5	4	5		20
Hambúrgueres	1	3	5		20-30
Cavala	1	4	5		15-20
Tostas	n.º 4	4	5		2-4
<b>Cozedura no grill com espeto rotatório</b>					
Vitela no espeto	1	-	5		70-80
Frango no espeto	2	-	5		70-80
<b>Cozedura no grill com espeto rotatório múltiplo</b> (presente somente em alguns modelos)					
Es petinhos de carne	1,0	-	5		40-45
Es petinhos de verdura	0,8	-	5		25-30

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança.

Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição ● e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.

- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

# Manutenção e cuidados

PT

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

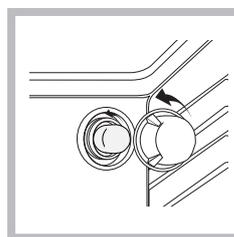
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover todas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança\* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

## Verificação das guarnições do forno

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

## Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

## Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

### Comunique:

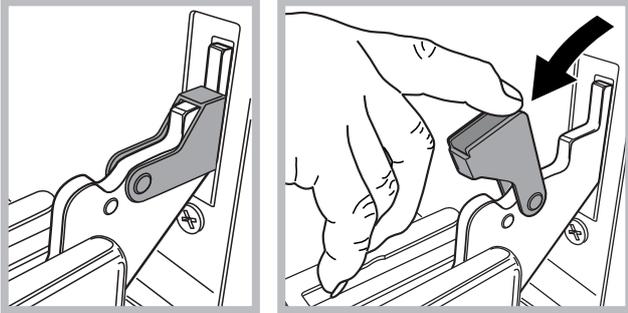
- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

\* Presente apenas em alguns modelos.

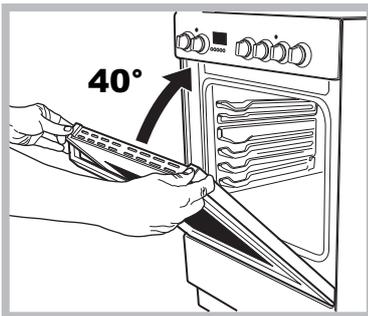
## Desmontagem e montagem da porta do forno:

1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das

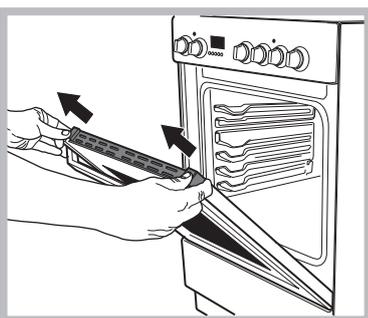


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

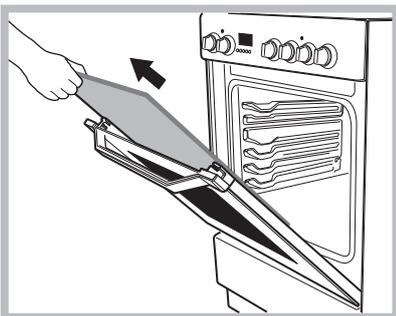
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".

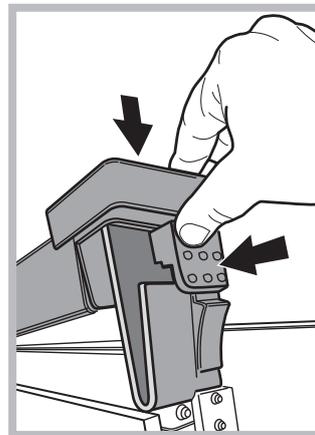


6. Volte a montar o vidro.

**ATENÇÃO!** Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

**ATENÇÃO!** Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.

7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

# Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

## Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada).

Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm<sup>2</sup> de sección útil, como mínimo, y estar colocadas de modo que no puedan ser obstruidas, ni siquiera parcialmente (ver la figura A).

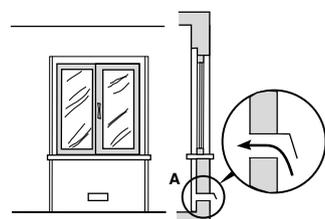
Dichas tomas deben ser aumentadas en un 100% - con un mínimo de 200 cm<sup>2</sup> - cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produce de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) - siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones - dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.

Ambiente adyacente

Ambiente que se debe ventilar

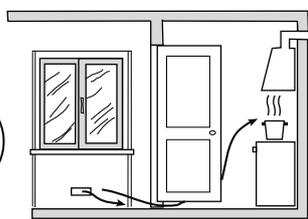
A

Abertura de ventilación



B

Aumento de la rendija para el aire comburente.



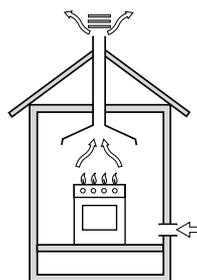
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

## Descarga de los humos de la combustión

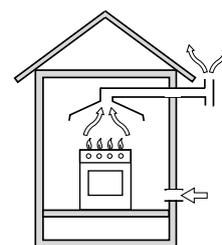
La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una

chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (ver las figuras).

Descarga directamente exterior



Descarga mediante al chimenea o conducto de humos ramificado (reservado a los aparatos de cocción)



! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas. Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50°C.

## Colocación y nivelación

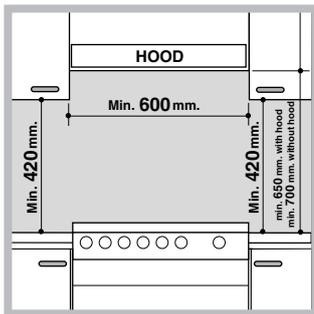
! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (T 90°C).

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm. del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.

Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);



- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

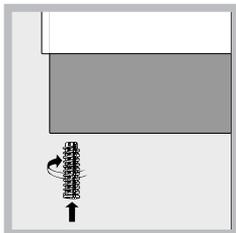
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

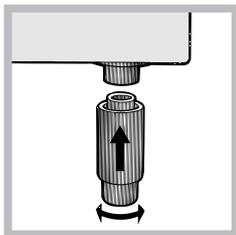
**! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas**

### Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

Las patas\* se encastran en la base de la cocina.

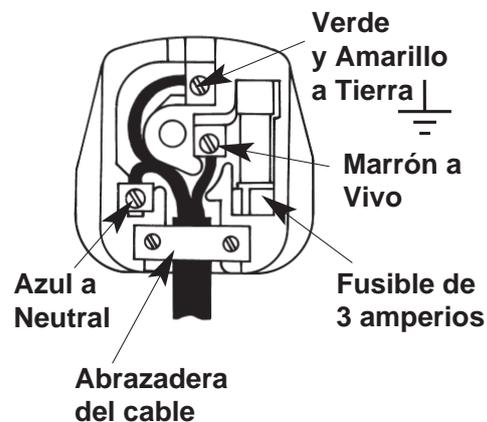


### SI EL ENCHUFE EQUIPADO SE QUITA

El cable de alimentación flexible debe estar correctamente conectado de la siguiente manera en un enchufe de tres patas de no menos de 13 amperios de capacidad.

Si se utiliza un enchufe fundido B.S. 1363, debe estar equipado con un fusible aprobado para B.S. 1362.

Importante: los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:



### Conexión eléctrica

Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas nacionales vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;

Verde y Amarillo - Tierra

Azul - Neutral

Marrón - Vivo

El cable de alimentación debe ser del tipo H05VV-F

Como los colores de los hilos del cable de alimentación pueden no corresponderse con las marcas de color que identifican las terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:

Conecte el cable verde y amarillo a la terminal marcada „E” o de color verde o verde y amarillo.

Conecte el cable marrón a la terminal marcada „L” o de color rojo.

Conecte el cable azul a la terminal marcada „N” o de color negro.

\* Presente sólo en algunos modelos.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LIBERA AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

### SI EL CONECTOR CON FUSIBLE ESTÁ EQUIPADO

En caso de sustitución de un fusible en el enchufe suministrado por un fusible ASTA aprobado a BS1362 deberá estar equipado.

NOTA: La tapa del fusible debe ser reinstalada al sustituir el fusible.

En caso de pérdida de la cubierta del fusible, el enchufe no debe ser utilizado hasta que se haya obtenido una cubierta del fusible y equipado.

Una nueva tapa de fusibles se puede obtener de la Junta local de electricidad.

El color de la cubierta del fusible correcto es el de las marcas de color o inserciones en la base de la clavija. Asegúrese de que el cable no quede atrapado al empujar el aparato en su posición.

### Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección transversal de  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .

El cable de tierra amarillo-verde debe ser de  $2 \div 3$  cm más largo que los otros cables.

### Conexión de gas

La conexión a la red de gas o a la botella de gas se puede realizar con un tubo flexible de goma o de acero según las normas nacionales vigentes y después de haber verificado que el aparato esté regulado para el tipo de gas con el que será alimentado (ver la etiqueta de calibrado en la tapa: si no es así, ver más adelante). En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las normas nacionales vigentes. Para facilitar la conexión, la alimentación de gas se puede orientar lateralmente\*: invierta la boquilla para la conexión con el tapón de cierre y sustituya la junta estanca suministrada con el aparato.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla "Características de los quemadores e inyectores" (ver más adelante).

### Conexión de gas con tubo flexible de goma

Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo

debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a  $50^\circ\text{C}$ ;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.



! Si alguna de estas condiciones no puede ser respetada o si la cocina se instala según las condiciones de la clase 2 – subclase 1 (aparato empotrado entre dos muebles), es necesario recurrir al tubo flexible de acero (ver más adelante).

### Conexión de gas con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

Verifique que el tubo y las juntas respondan a las normas nacionales vigentes.

Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

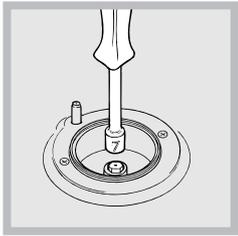
### Control de la estanqueidad

Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

### Adaptación a los distintos tipos de gas

Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

### Adaptación de la encimera



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (ver la figura), y sustitúyalos por otros que se adapten al

nuevo tipo de gas (ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores");

3. vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

1. lleve la llave a la posición de mínimo;
2. extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

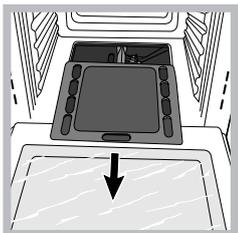
! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;

3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

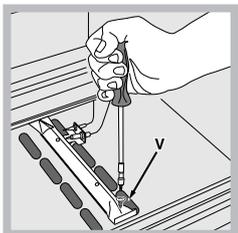
! Los quemadores de la encimera no necesitan regulación de aire principal.

### Adaptación del horno

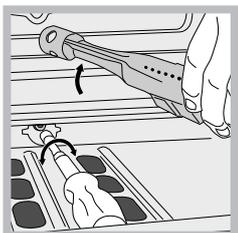
Sustitución del inyector del quemador del horno:



1. abra la puerta del horno completamente;
2. extraiga el fondo del horno deslizante (ver la figura);



3. extraiga el quemador del horno después de haber desenroscado el tornillo V;



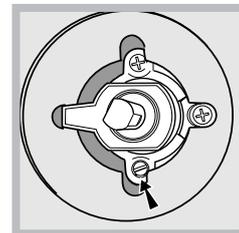
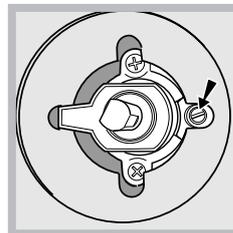
4. desenrosque el inyector del quemador utilizando la llave tubular para inyectores (ver la figura) o con una llave tubular de 7 mm y sustitúyalo con otro adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la

tabla Características de los quemadores e inyectores).

### Regulación del mínimo del quemador del horno a gas:

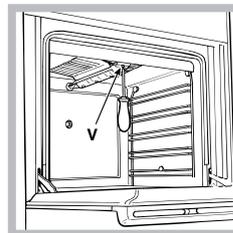
1. encienda el quemador (ver Puesta en funcionamiento y Uso);
2. durante 10 minutos aproximadamente deje el mando en la posición de máximo (MAX) y luego llévelo hasta la posición de mínimo (MIN);
3. extraiga el mando;
4. accione el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla del termostato (ver las figuras) hasta obtener una pequeña llama regular.

! Cuando use gas natural, el tornillo de ajuste se deberá desenroscar en sentido antihorario.



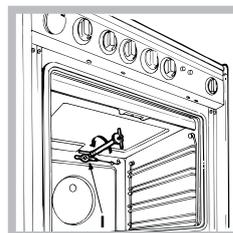
5. verifique que no se apague el quemador al girar rápidamente el mando desde la posición MAX hasta la posición MIN, o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno.

### Adaptación del grill



Sustitución del pico del quemador del grill:

1. quitar el quemador del grill después de haber quitado "V" el tornillo (ver la figura);



2. destornillar el pico del quemador del grill sirviéndose de la llave a tubo para picos (ver la figura), o mejor aún de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas (ver la tabla Características de

los quemadores e inyectores).

! Tenga cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

! Los quemadores del horno y del grill no necesitan regulación de aire primario.

! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta a la prevista (o variable), es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las normas nacionales vigentes sobre "reguladores para gas para distribución por conducto".

### Cambio de los picos en el quemador Triple corona

1. quitar las rejillas y extraer los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las figuras) ;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. Sustituir los picos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). Los dos inyectores tienen los mismos agujeros.



3. colocar nuevamente en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.

#### • Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

#### • Regulación de los mínimos

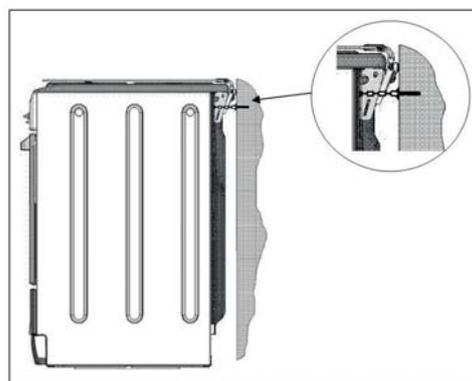
1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.
3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

### La cadena de seguridad



! Para impedir la inclinación accidental del aparato, por ejemplo en caso de que un niño intente trepar la puerta del horno, es NECESARIO instalar la cadena de seguridad!

La cocina tiene una cadena de seguridad que debe fijarse a través de un tornillo (no suministrado con la cocina) en la pared detrás del aparato, a la misma altura donde la cadena está vinculada al aparato.

Elegir el tornillo y el ancla de tornillo según el tipo de material de la pared detrás del aparato. Si la cabeza del tornillo tiene un diámetro inferior a 9 mm, es necesario utilizar una arandela. Para las paredes de cemento se necesita un tornillo de al menos 8 mm de diámetro y 60mm de longitud.

Asegurarse de que la cadena esté vinculada a la pared posterior de la cocina y a la pared, según ilustrado en la figura, de manera que esté tensionada y paralela al terreno después de la instalación.

## Tabla de características de quemadores e inyectores

**Tabla 1**

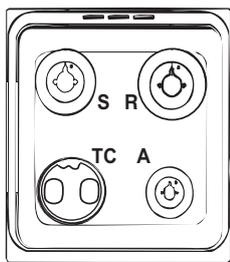
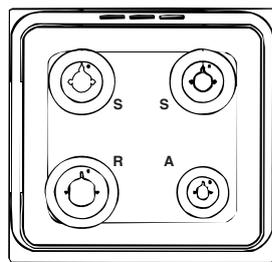
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc.	By Pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		Inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Corona Triple (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Horno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)					28-30	37		20
	Mínima (mbar)					20	25		17
	Máxima (mbar)					35	45		25

\* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>


**A6TG1F EX**

**A6GG1F EX**
**DATOS TÉCNICOS**

Dimensiones del Horno HxLxP 31x43,5x43,5 cm

Volumen litros 58

Dimensiones útiles de la cajón caliente platos  
ancho 46 cm  
profundidad 42 cm  
altura 8,5 cm

Tensión y frecuencia de alimentación ver placa de características

Quemadores adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.



Normas Comunitarias 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC 1275/2008 (Stand-by/Off mode) 2009/142 del 30/11/09 (Gas)

# Puesta en funcionamiento y uso

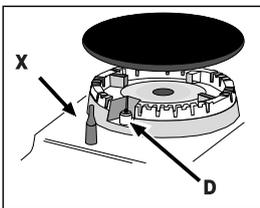
ES

## Uso de la encimera

### Encendido de los quemadores

Coincidiendo con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente. Para encender un quemador de la encimera:

1. acerque al quemador una llama o un encendedor;
2. presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima .
3. regule la potencia de la llama deseada, girando en sentido antihorario el mando del QUEMADOR: hasta el mínimo , hasta el máximo  o hasta una posición intermedia.



Si el aparato posee encendido electrónico\* (ver la figura, D), primero pulse el botón de encendido identificado por

el símbolo , luego pulse a fondo y gire el mando del QUEMADOR en sentido

antihorario hasta la posición de máxima potencia. Puede suceder que, cuando se suelte el mando, el quemador se apague. En ese caso, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un tiempo mayor.

Dado que los quemadores del plano están dotados de dispositivo de seguridad (X), después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla por 3-7 segundos aproximadamente para permitir el pasaje de gas hasta que se caliente el termopar de seguridad

### Regulación de la llama en niveles

La intensidad de la llama de los quemadores se puede regular con el selector de 6 niveles de potencia, del máximo al mínimo, con 4 posiciones intermedias.



Al girar el selector se advierte un clic que indica el paso de un nivel a otro.

El sistema permite regular la potencia con precisión, replicar una determinada intensidad de llama e identificar más fácilmente el nivel preferido para cada cocción.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga .

! Si la llama se extingue accidentalmente, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.

\* Presente sólo en algunos modelos.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta que se detenga .

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener un mayor rendimiento de los quemadores y un mínimo consumo de gas, utilice recipientes con fondo plano, con tapa y de dimensiones apropiadas para ese quemador.

Quegador	ñ Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador auxiliar, cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



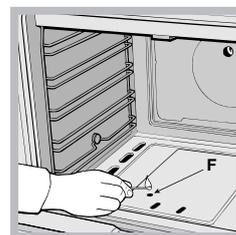
ATENCIÓN! La tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla.

### Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

### Encendido del horno



Para encender el quemador del horno, acerque al orificio F (ver la figura) una llama o un encendedor y luego presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del HORNO hasta la posición MAX.

Si el aparato posee encendido electrónico\*, primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo , luego pulse a fondo y gire el mando del HORNO hasta MAX, para que se produzca el encendido. Si después de transcurridos 15 segundos, el quemador no se ha encendido, suelte el mando, abra la puerta del horno y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo. En el caso de ausencia de corriente, es posible encender el quemador con una llama o un encendedor, como se ha descrito precedentemente.

! El horno posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

! Cuando se produzca una extinción accidental de la llama, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encender el horno.

### Regulación de la temperatura

Para obtener la temperatura de cocción deseada, gire en sentido antihorario el mando del HORNO. Las temperaturas están indicadas en el panel de control y varían entre el MIN (150°C) y el MAX (250°C). Una vez alcanzada la temperatura, el horno la mantendrá constante gracias al termostato.

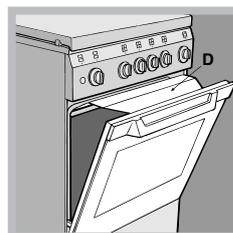
### Grill

Para encender el quemador del grill, acerque una llama o un encendedor y luego presione y simultáneamente gire en sentido horario el mando del HORNO hasta la posición . El grill permite dorar los alimentos y está indicado particularmente para la cocción de roast-beef, asados, chuletas y salchichas. Coloque la parrilla en las posiciones 4 o 5 y una grasera en la posición 1 para recoger la grasa y evitar la formación de humo.

! El horno posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

! Cuando se produzca una extinción accidental de la llama, apague el quemador y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encender el horno.

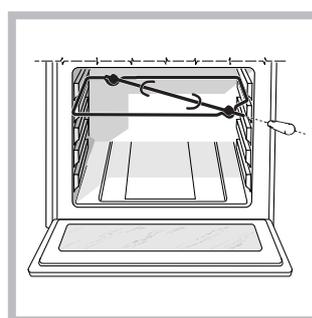
\* Presente sólo en algunos modelos.



! Mientras se usa el grill es necesario dejar la puerta del horno semi-abierta, colocando entre la puerta y el panel el deflector D (ver la figura) que hace con que los pomos de la cocina no se calienten demasiado.

### El asador giratorio

Para accionar el asador automático (ver la figura) proceda del siguiente modo:



1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador giratorio con le botón

ASADOR GIRATORIO;

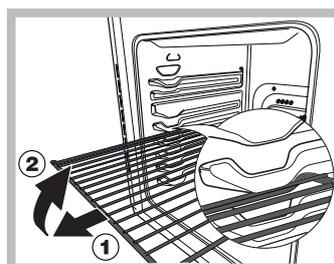
### Luz del horno

La bombilla se puede encender en cualquier momento presionando el botón LUZ DEL HORNO.

### Timer\*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:

1. gire en sentido horario  un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario  el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica

en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

## Tabla de cocción en el horno

Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Pre calentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
<b>Fideos</b>					
Lasañas	2.5	3	10	210	60-75
Canelones	2.5	3	10	200	40-50
Fideos al horno	2.5	3	10	200	40-50
<b>Carne</b>					
Ternera	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Pato	1.8	3	10	200	100-110
Conejo	2	3	10	200	70-80
Cerdo	2.1	3	10	200	70-80
Cordero	1.8	3	10	200	90-95
<b>Pescado</b>					
Caballa	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentón	1.5	3	10	180-200	40-50
Trucha envuelta	1	3	10	180-200	40-45
<b>Pizza</b>					
Napolitana	1	3	15	220	15-20
<b>Tortas</b>					
Bizcochos	0.5	3	15	180	30-35
Torta glaseada	1.1	3	15	180	30-35
Tortas saladas	1	3	15	180	45-50
Tortas leudadas	1	3	15	180	35-40
<b>Cocción al grill</b>					
Bistecs de ternera	1	4	5		15-20
Chuletas	1.5	4	5		20
Hamburguesas	1	3	5		20-30
Caballa	1	4	5		15-20
Tostadas	n.º4	4	5		2-4
<b>Cocción en el asador</b>					
Ternera asada al asador	1	-	5		70-80
Pollo asado	2	-	5		70-80
<b>Cocción al grill con asador automático múltiple</b> (presente sólo en algunos modelos)					
Broquetas de carne	1,0	-	5		40-45
Broquetas de verdura	0,8	-	5		25-30

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Evite cerrar la tapa de vidrio de la encimera (presente sólo en algunos modelos) cuando los quemadores están encendidos o todavía calientes.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, verifique siempre que los mandos estén en la posición ● y que la llave de gas esté cerrada.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.**

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Directiva Europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

# Mantenimiento y cuidados

ES

## Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

## Limpiar el aparato

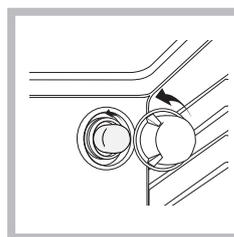
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.
- Limpie frecuentemente la parte terminal de los dispositivos de seguridad\* por ausencia de llama.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).
- Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

## Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

## Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

## Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

### Comunique:

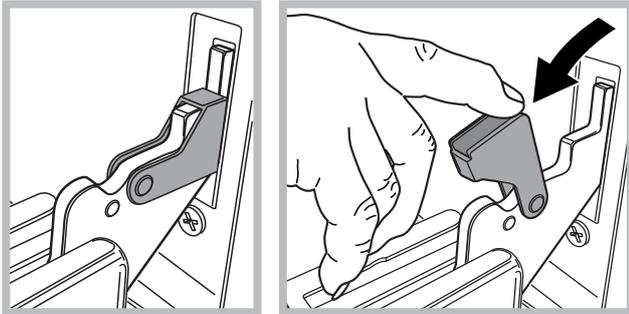
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

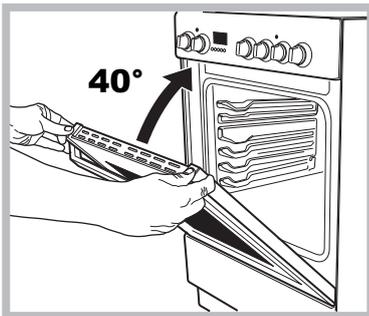
\* Presente sólo en algunos modelos.

## Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

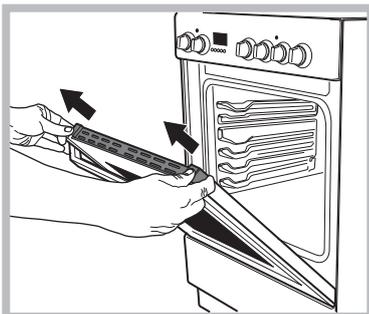
1. Abrir la puerta.
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las bisagras de la puerta del horno (ver foto)



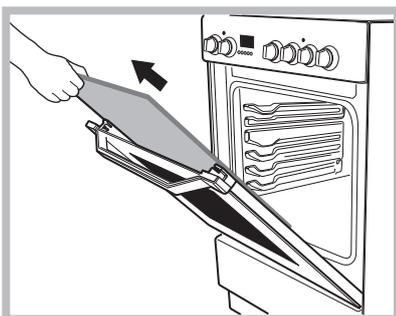
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



4. Pulsar los dos botones situados en el perfil superior y extraer el perfil (ver foto).



5. Sacar la placa de vidrio y realizar la limpieza como se indica en el capítulo: "Mantenimiento y cuidados".

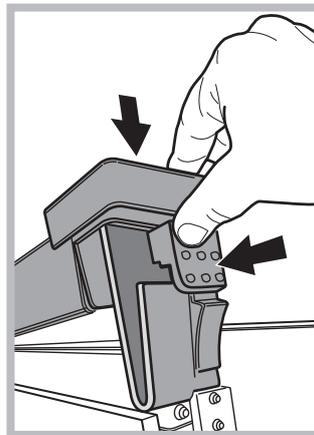


6. Volver a colocar el vidrio.

**ADVERTENCIA! El horno no debe ser operado con el interior cristal de la puerta quitada!**

**ADVERTENCIA! Al volver a montar la puerta interior vidrio insertar el cristal de forma que el texto escrito en el panel no se invierte y puede ser fácilmente legible.**

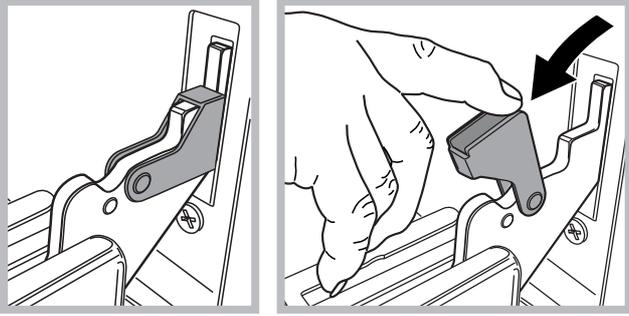
7. Volver a colocar el perfil; se deberá advertir un clic cuando adopte la posición correcta.
8. Abrir la puerta por completo.
9. Cerrar las abrazaderas (ver foto).



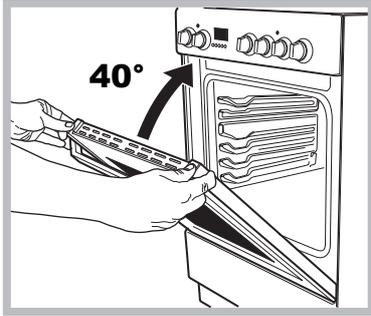
10. Ahora será posible cerrar la puerta por completo para utilizar el horno normalmente.

### فك وإعادة تركيب باب الفرن:

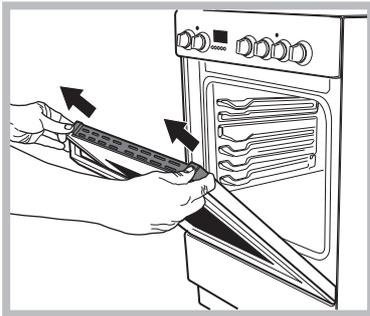
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



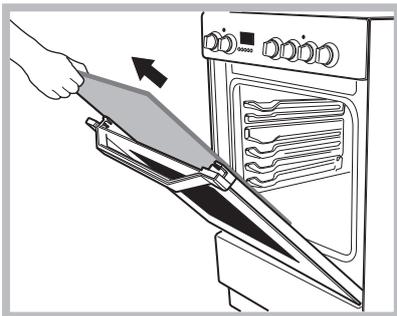
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



4. أقفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



5. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء



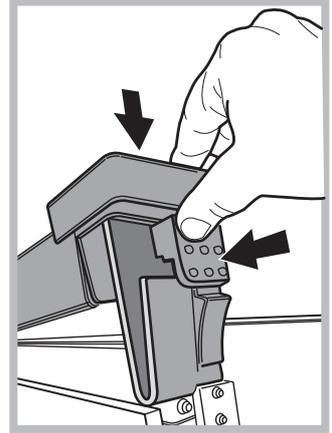
الجانب العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)

6. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز" ضع الزجاج ثانيًا.

**تحذير! لا يجب تشغيل الفرن عند إزالة الزجاج الداخلي للباب!**

**تحذير! عند إعادة تركيب الزجاج الداخلي للباب، أدخل اللوح الزجاجي بشكل صحيح بحيث لا يتم قلب التحذير المكتوب على اللوح وتسهل قراءته.**

7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانيًا، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).



10. والآن يصبح من الممكن غلق الباب بالكامل، لتشغيل الفرن واستخدامه استخدامًا طبيعيًا.

## فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

## إيقاف تشغيل الجهاز

افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

## تنظيف الجهاز

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخر أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

• الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.

• شبكات الرف، أغطية المحارق، حلقات توزيع اللهب والمحارق ذاتها يمكن إزالتها لتسهيل تنظيفها؛ اغسلها بالماء الساخن وبمواد تنظيف غير كاشطة، وتأكد من أن كل البقايا المحروقة قد تمت إزالتها قبل تحفيها تماما.

• نظف الطرف النهائي في أجهزة أمان ضعف التوهج\* بشكل منتظم.

• يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.

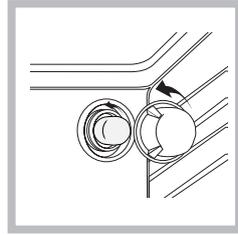
• نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج..

• يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

• لا تعلق الغطاء بينما تكون المحارق مضاءة أو إذا ما زالت ساخنة.

## تبديل مصباح إنارة الفرن

1. بعد فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقبس المصباح (انظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مطابق: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.



## صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تنسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفية.

! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

## المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
  - طراز الجهاز (Mod).
  - الرقم التسلسلي (S/N).
- يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية..  
يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

## الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقاً للتعليمات المرفقة في هذه النشرة (تنطبق التعليمات على كافة الدول المدرجة في بداية النشرة).
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).

• عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسبج عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جداً. تأكد من عدم ملامستها وابتعد الأطفال عنها.

• تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.

• يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.

• لا تقم بإغلاق غطاء الرف الزجاجي (في طرازات مختارة فقط) بينما تكون المحارق مشتعلة أو إذا ما زالت ساخنة.

• استخدم قفازات الفرن دائماً عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.

• لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.

• لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.

• يمكن لأسطح الجهاز الداخلية (إن وجدت) أن تصبح ساخنة.

• تأكد دائماً من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مغلقة عندما لا يتم استخدام الجهاز.

• عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.

• يجب استعمال الجهاز من أجل طهي الأطعمة و فقط من قبل أشخاص راشدين في السن، وحسب التعليمات المبينة في هذا الكتيب. أي استعمال آخر (على سبيل المثال تدفئة البيئة) يُعتبر غير لائق، وبالتالي يشكل خطراً. لا يتحمل الصانع أي مسؤولية بخصوص الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق أو خاطئ أو غير عقلاني.

• يجب عدم استعمال الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية أو الحسية أو العقلية، أو من قبل أشخاص غير خبيرين أو غير ملمين بطبيعة وعمل المنتج، إلا إذا تم مراقبتهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو استلموا تعليمات مسبقة عن عمل الجهاز.

• امنع الأطفال من اللعب بالجهاز.

• لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.

• إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.

• لا تضع أعباء ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

## التخلص

• عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.

• عند التخلص من جهازك القديم: اتصل بالسلطات المحلية لديك وتصرف وفق متطلبات هيئة جمع النفايات في منطقتك.

## احترام البيئة والحفاظ عليها

• يمكنك المساعدة في تقليل القمة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.

• افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

وقت الطهي (دقائق)	درجة الحرارة الموصى بها (منوي)	الإحماء المسبق (دقيقة)	وضع الحامل	الوزن (كغم)	الأطعمة
60-75 40-50 40-50	210 200 200	10 10 10	3 3 3	2.5 2.5 2.5	باستا لازانيا كونيلوني أطباق بالحبن
90-85 100-90 110-100 80-70 80-70 95-90	200 220 200 200 200 200	10 10 10 10 10 10	3 3 3 3 3 3	1.7 1.5 1.8 2 2.1 1.8	لحوم لحم العجل لحم الدجاج بط لحم الأرنب لحم الخنزير لحم الخروف
35-40 40-50 40-45	200-180 200-180 200-180	10 10 10	3 3 3	1.1 1.5 1	أسماك سمك المكاريل سمك الدنيس سمك سلمون مخبوز بالتغليف
15-20	220	15	3	1	بيتزا على طريقة نابولي
30-35 30-35 45-50 35-40	180 180 180 180	15 15 15 15	3 3 3 3	0.5 1.1 1 1	فطائر بسكوت تورتيه الفطائر اللذيذة كعكات الخميرة
15-20 20 20-30 15-20 2-4		5 5 5 5 5	4 4 3 4 4	1 1.5 1 1 4 قطع	الأطعمة المشوية شرائح العجل كستانية هامبرغر سمك المكاريل توست
70-80 70-80		5 5	- -	1 2	الشواء باستخدام المشواة سيخ عجل مشوي سيخ دجاج مشوي
40-45 25-30		5 5	- -	1 0.8	الشواء باستخدام المشواة متعددة الأسياخ* كباب اللحم كباب خضار

## ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة حرارة الطهي، أدر مفتاح التحكم بالفرن بعكس اتجاه عقارب الساعة: سيتم عرض درجات الحرارة على لوحة التحكم ويمكن أن تتراوح بين حد أدنى (150 درجة مئوية) وحد أقصى (250 درجة مئوية). بعد الوصول إلى درجة الحرارة التي تم تحديدها، سيبقيها الفرن ثابتة باستخدام الثرموستات.

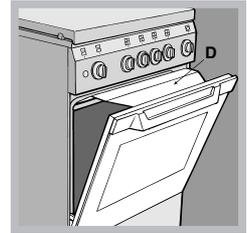
## الشواء

لإشعال محرق الفرن، ضع أداة إشعال أو قداحة غاز قريبا من المحرق واضغط على مفتاح الفرن وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الوضع . الشواء يتيح تحمير وجه الطعام بشكل متناسق وهو ملائم بشكل خاص لأطباق المشاوي، صدور الدجاج والسجق. ضع الحامل بالوضع 4 أو 5 وصينية التنقيط بالوضع 1 لجمع الزيوت ومنع تكوّن الدخان.

! المشواة مزود بجهاز أمان ولذلك من الضروري ضغط مفتاح التحكم في الفرن إلى الأسفل لحوالي 6 ثوان.

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال المشواة.

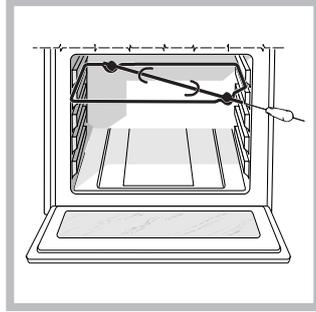
! عند استخدام المشواة، اترك باب الفرن مفتوحا جزئيا، مع تمرير عقرب التوجيه D إلى ما بين الباب ولوحة التحكم (انظر الرسم) لتحاشي إحمال المفتاح أكثر مما يجب.



## إدارة السيخ

لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
2. ضع داعم المشواة بالوضع 4 وأدخل السيخ في الشق المزود في اللوحة الخلفية من الفرن.
3. قم بتشغيل الوظيفة بواسطة الضغط على زر TURNSPIT.



## إنارة الفرن

يمكن تشغيل الإنارة في أية لحظة بواسطة زر إنارة الفرن.

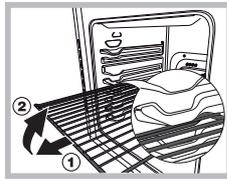
## ساعة التوقيت\*

لتشغيل ساعة التوقيت نفذ ما يلي:

1. أدر مفتاح ساعة التوقيت باتجاه حركة عقارب الساعة  لدورة كاملة تقريبا لضبط الجرس.
2. أدر مفتاح ساعة التوقيت بعكس اتجاه حركة عقارب  to لضبط مدة الوقت المطلوبة.



- إذا كانت البييتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البييتزا خلال عملية الطهي.



## استخدام الرف

### إشعال المحارق

عند إدارة المقبض، سوف تسمع صوت/نقرة مما يشير إلى الانتقال من مستوى إلى مستوى آخر. يسمح النظام بضبط القدرة الأكثر دقة، مما يسمح بضبط قوة الشعلة وتحديد المستوى المفضل لطهي الأطعمة المختلفة بطريقة أسهل.

المحرق	قطر إناء الطبخ (مم)
سريع (R)	300 – 240
نصف سريع (S)	240 – 160
إضافي (A)	180 – 60

للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في «مواصفات المحرق والفوهة»

! في الأنواع المزودة برف أقصر، تذكر أن هذا يمكن أن يستخدم فقط للمحرق الإضافي عند استخدامك للأطباق العميقة التي يقل قطرها عن 12 سم.

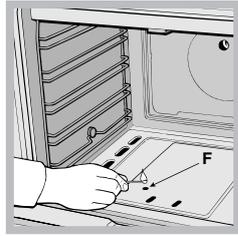
### استخدام الفرن

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة موهوة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

! لا تضع أبداً أغراضاً في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتجنب إتلاف طلاء المينا. استخدم الوضع 1 فقط في الفرن عند الطهي باستخدام أسياخ الشواء.

### إشعال الفرن

لإشعال محرق الفرن، ضع أداة إشعال أو قداحة غاز قريباً من الفتحة F (انظر الرسم) واضغط على مفتاح التحكم بالفرن وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع MAX.



إذا تم وصل الجهاز بجهاز إشعال\* (انظر الرسم)، اضغط زر الإشعال

المشار إليه بالرمز ☆، ثم اضغط زر المحرق إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه الحد الأقصى من اللهب إلى أن يتم إشعال المحرق. إذا بقي المحرق يعمل بعد 15 ثانية، قم بتحرير المفتاح، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعاله ثانية. إذا لم يكن المحرق مزوداً بالكهرباء، فمن الممكن إشعاله باستخدام اللهب أو القداحة، كما ذكر أعلاه.

! الفرن مزود بجهاز أمان ولذلك من الضروري ضغط مفتاح التحكم في الفرن إلى الأسفل لحوالي 6 ثوان.

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الفرن.

\* متوفر في طرازات معينة فقط

يوجد لكل مفتاح محرق حلقة كاملة تبين قوة اللهب للمحرق الملائم. لإشعال أحد المحارق في الرف:

1. ضع مصدر إشعال أو قداحة غاز قريباً من المحرق.
2. اضغط مفتاح المحرق وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوجه إلى وضع الحد الأقصى من الإشعال.
3. اضبط قوة اللهب بالمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى، C، إعداد الحد الأقصى، E أو أي وضع بين الاثنين.

إذا تم وصل الجهاز بجهاز إشعال\* (انظر

الرسم)، اضغط زر الإشعال ذو الرمز ☆، ثم مفتاح زر المحرق إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه إعداد الحد الأقصى من اللهب إلى أن يتم إشعال المحرق. يمكن للمحرق أن ينطفئ عند تحرير المفتاح. إذا حدث ذلك، كرر العملية، بضبط المفتاح إلى الأسفل لمدة أطول من الوقت. (C)

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

إذا كان الجهاز مزوداً بأداة فشل التوهج\*، اضغط ضغطاً متواصلاً على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لإشعار اللهب ولتشغيل الجهاز.

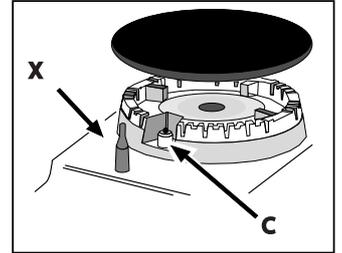
لإطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف ●.

### نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لتعمل المحارق بأبجع طريقة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستفيدة، يوصى باستخدام الأواني المغطاء وذات القاعدة المسطحة. يجب أيضاً ملاءمتها لحجم المحرق.

### موديلات مزودة بجهاز أمان ضد تسرب الغاز من المواقف

هام: بما أن موقد الطهي مزوداً بجهاز أمان، يجب لمدة 7-3 ثوان بعد إشعال الحارق، بشكل يسمح من ملء الخزان على قبضة التحكم إلى غاية تسخين المزوجة الحرارية. (X)



### ضبط الشعلة متعددة المستويات

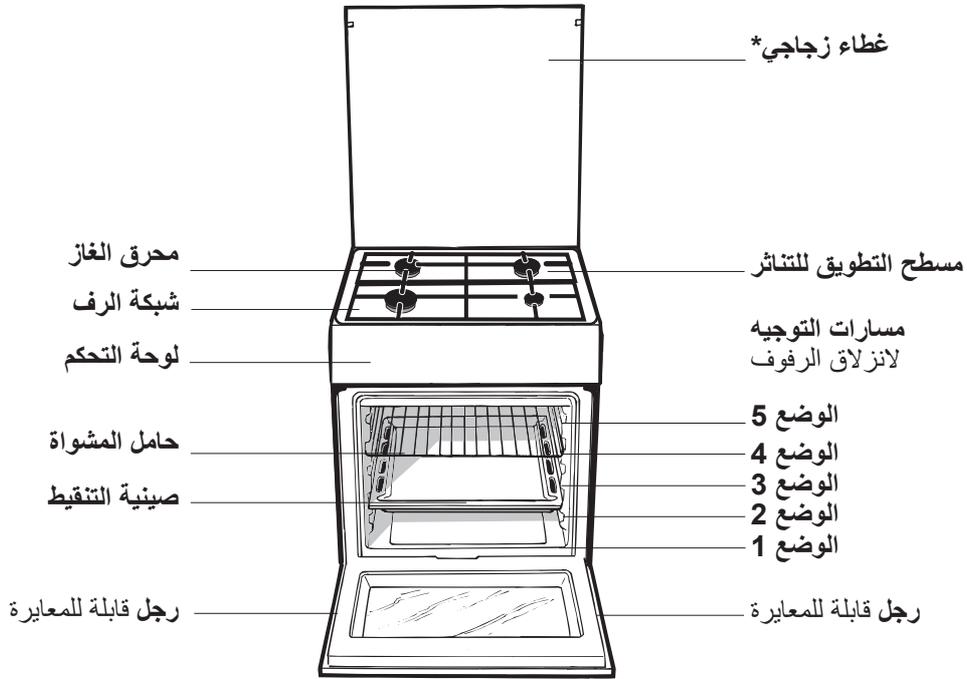
يمكن ضبط قوة شعلة الموقد بواسطة المقبض حتى 6 مستويات من القدرة، ما بين أقصى قوة للشعلة وأدنى قوة للشعلة، هناك 4 مستويات وسيطة.



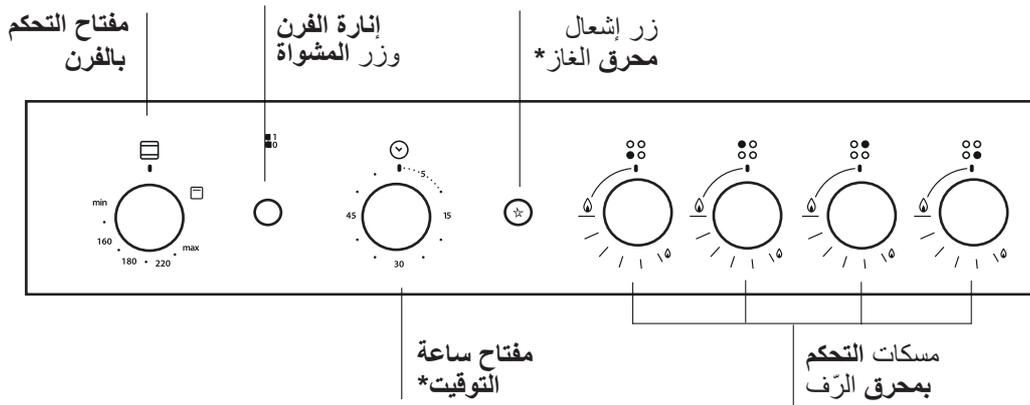
# وصف الجهاز

AR

نظرة عامة



لوحة التحكم



\* متوفر في طرازات معينة فقط

بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول × عرض × عمق)	31x43.5x43.5 سم
الحجم	58 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 46 سم العمق 42 سم الارتفاع 8.5 سم
الفولطية والتردد	انظر لوحة البيانات

### الوصل بالخرطوم

قم بالتوصيل باستخدام خرطوم يطابق المواصفات الواردة في التعليمات سارية المفعول. قطر الأنبوب المستخدم هو كما يلي:

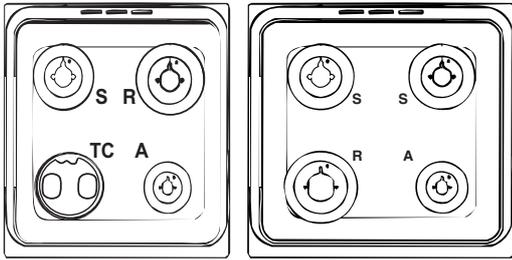
- 8 ملم لتزويد الغاز السائل؛

عند تركيب الخرطوم، تذكر توخي التحذيرات التالية:

افحص بأن الخرطوم مثبت بشكل متين في المكان على الطرفين وثبته بالكبشات المطابقة للتوجيهات سارية المفعول. إذا لم يكن بالإمكان العمل وفق أي من التوصيات أعلاه، يمكن استخدام الأنابيب المعدنية القابلة للطي.

### مراقبة شديدة

عند الانتهاء من التركيب، افحص الأنبوب لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبداً. بعد الانتهاء من التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني القابل للطي لا يلامس أي أجزاء متحركة وهو غير محطم.



A6TG1F EX

A6GG1F EX

### جدول مواصفات المحرق والفوهة

الغاز السائل			الجدول 1		
التدفق غرام/ساعة	الفوهة 100/1 (ملم)	الأنبوب المرهلي 100/1 (ملم)	القطر (ملم)	المحرق	
الحد الأدنى	إسمي				
50	220	87	100	سريع (واسع) (R)	
25	140	69	75	نصف سريع (متوسط) (S)	
25	65	50	51	إضافي (صغير) (A)	
65	185	78	-	فرن	
-	185	75	-	الشواء	
2x99	309	2x65	130	سريع (واسع) (TC)	
30 25 35				ضغط التزويد	عادي (kPa) الحد الأدنى (kPa) الحد الأقصى (kPa)

\* على 15 درجة مئوية و1013 ملي بار - غاز جاف

\*\* بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم

\*\*\* بوتان P.C.S. = 49.47 ميغاجول/كغم

طبيعي P.C.S. = 37.78 ميغاجول/متر مكعب

## فحص إحكام التوصيلات

عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الخرطوم للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبداً.

استبدال الفوهات في الشعلات "مزودة الشعلة" المنفصلة:

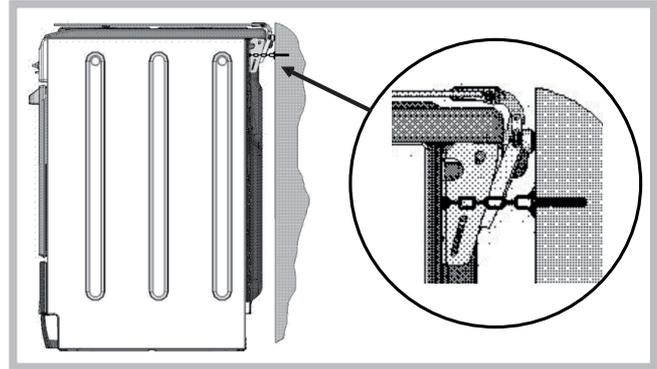
1. قم بإزالة الشبكات و قم بإزالة الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزئين منفصلين (انظر الشكل)،
2. قم بفك الشعلات باستخدام مفتاح براغي إنجليزي 7 مم. تحتوي الشعلة الداخلية على فوهة، أما الشعلة الخارجية فتحتوي على فوهتين (لها نفس الحجم). استبدل الفوهات مستخدماً طرازات تتناسب مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1).
3. قم بإعادة تركيب كل المكونات من خلال تكرار الخطوات بترتيب عكسي.

استبدال فوهات الشعل ثلاثية الحلقات :



1. قم بإزالة دعائم القلايات و ارفع الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزئين منفصلين (انظر الصورة).
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح إنجليزي بفتحة 7 مم. استبدل الفوهات مستخدماً طرازات مصممة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1). الفوهتان لهما نفس قطر الفتحة.
3. قم بإعادة تركيب كل المكونات من خلال تنفيذ العمليات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

## سلسلة الأمان



! يجب تركيب السلاسل المضادة للإمالة إجبارياً وذلك لكي يتم تفادي ميل الجهاز بمحض الصدفة، مثلاً في حالة تسلق أحد الأطفال على باب الفرن !

تم تزويد موقد الطهي بسلاسل أمان والتي يجب تثبيتها بواسطة مسمار لولبي (غير مرفق مع الملحقات) في الجدار الخلفي للجهاز. وعلى نفس مستوى تثبيت الجهاز نفسه.

تأكد من تثبيت السلاسل في الجدار الخلفي لموقد الطهي بحيث تكون متقاربة جداً وموازية للأرضية. كما هو موضح في الشكل.

! عند الانتهاء من تركيب السلاسل يجب أن يتم الحفاظ عليها مشدودة !

## في حالة إزالة القابس المركب

يجب توصيل الموصل الرئيسي بصورة صحيحة كما هو موضح بالأسفل بقابس ثلاثي المسامير طاقته لا تقل عن 13 أمبير. في حالة استخدام قابس مندمج من نوع B.S. 1363، يجب أن يكون مزوداً بمصهر يُصرح باستخدامه مع قابس B.S. 1362.

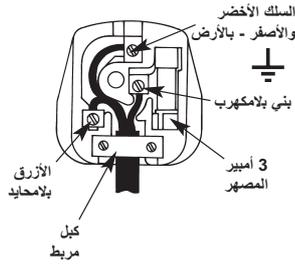
ملحوظة مهمة: تتلون الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي حسب الرموز التالية:

أخضر وأصفر - التأسيس

أزرق - محايد

بني - مكهرب

يجب أن يكون كبل مُزوّد الطاقة من نوع H05VV-F



نظراً لأنه قد لا تتطابق الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي مع العلامات الملونة التي تحدد الأطراف الموجودة في قابسك، تابع كما يلي:

قم بتوصيل السلك الأخضر والأصفر بالطرف الموجود عليه علامة "E" أو  $\equiv$  أو الطرف الملون باللون الأخضر أو الأخضر والأصفر.

قم بتوصيل السلك البني بالطرف الموجود عليه علامة "L" أو الملون بالأحمر.

قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف الموجود عليه علامة "N" أو الملون بالأسود.

إن عدم مراعاة قواعد الوقاية من الحوادث يعني جهة التصنيع من المسؤولية كاملة.

## في حالة تركيب قابس مشكل

في حالة استبدال مصهر في القابس المزود يجب تركيب مصهر ASTA مُصرح باستخدامه مع قابس BS1362.

**ملاحظة:** تجب إعادة تركيب غطاء المصهر عند تغيير المصهر. في حالة فقد غطاء المصهر يجب عدم استخدام القابس حتى يتم الحصول على غطاء مصهر آخر وتركيبه. يمكن الحصول على غطاء مصهر جديد من لوحة الكهرباء الداخلية.

يكون لون غطاء المصهر الآخر الصحيح هو نفس لون العلامات الملونة أو الملحقات الموجودة في القابس. تأكد من عدم عرقلة الكبل عند دفع الموقد لتثبيته في موضعه.

## تبدال الكبل

استخدم كبلًا مغطى من النوع H05VV-F مزوداً بسلك بمقطع عرضي من 1.5 × 3 ملم<sup>2</sup>. يجب أن يكون سلك الأرضي الأصفر-الأخضر أطول بـ 2 ÷ 3 سم من سائر الأسلاك.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط..

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

## تركيب الطباخ

يمكن تركيب الجهاز بجانب الخزان، مع التأكد من أن الارتفاع لا يتعدى ارتفاع الرف. إذا تم وضع الطباخ في مكان يلامس الجدران أو حوافي الخزائن المجاورة، فيجب على هذه أن تكون مقاومة لارتفاع درجة الحرارة 50 درجة مئوية إلى ما فوق درجة حرارة الغرفة. للتركيب الصحيح للطباخ يجب اتباع الإجراءات التالية:

- على وحدات الأثاث المجاورة للطباخ، التي يزيد ارتفاعها عن ارتفاع مسطحات العمل، أن توضع على بعد لا يقل عن 600 ملم عن حوافي المسطح. يجب عدم تركيب الخزاء بجانب الطباخ مباشرة أو على بعد يقل عن 600 ملم عن حوافي الطباخ.

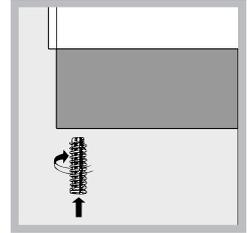
## وصل الغاز

يجب وصل الجهاز بأنبوبية غاز وفقا للإرشادات سارية المفعول. يمكن توصيل تزويد الغاز في طرازات معينة في الجهة اليسرى أو اليمنى حسب الحاجة؛ لتغيير التوصيل، بديل موضع حامل الخرطوم إلى المكان المغطى بسدادة وبديل حنفية الغاز (المزودة مع الجهاز). تذكر أن تثبت ضابض ضغط على استطوانة LPG يطابق الإرشادات سارية المفعول. ! افحص توافق ضغط التزويد مع الصمامات المشار إليها في الجدول 1 "خصائص المحارق والفوهات" فهذا يضمن عملا آمنا، استهلاكا صحيا ويضمن حياة أطول لجهازك.

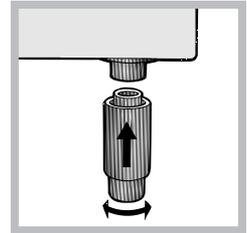
! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز. ! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لآخرين أو نقله. ! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة. ! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريين بعد فصل الطباخ عن تزويد الطاقة الكهربائية.

## تحديد الارتفاع

إذا اقتضت الحاجة تحديد ارتفاع الجهاز، أدر لولب الرجل القابلة للمعايرة\* في المواضع المزودة في كل زاوية من قاعدة الطباخ (انظر الرسم).



الأرجل\* ملائمة للشقوق الموجودة في الجهة السفلى من قاعدة الطباخ.



## التوصيلات الكهربائية

ركب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على اللوحة الموجودة على الجهاز (أنظر جدول البيانات التقنية). يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون مومضعا بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الإشعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

**انتبه:** يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.

قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم واحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

**انتبه:** إن ترك الموقد شحم وزيت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق. لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

**انتبه:** خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطه

**انتبه:** إذا شرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية. لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج. قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.

أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز. لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو بالضغط العالي. لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة. تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية. انتبه: تأكد من أن الجهاز مُطفأ قبل أن تقوم بتغيير اللبنة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز. انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق. انتبه: في حالة تلف السطح الزجاجي: قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.

## المحتويات

### التركيب

التوصيلات الكهربائية  
توصيل الغاز  
بيانات تقنية  
جدول مواصفات المحرق والفوهة

### وصف الجهاز

نظرة عامة  
لوحة التحكم

### التشغيل والاستخدام

استخدام الرف  
استخدام الفرن  
جدول نصائح الطهي في الفرن

### وسائل حذر ونصائح

الوقاية العامة  
التخلص  
احترام البيئة والحفاظ عليها

### العناية والصيانة

إيقاف تشغيل الجهاز  
تنظيف الجهاز  
تبدال مصباح إنارة الفرن  
صيانة حنفية الغاز  
المساعدة

A6TG1F EX  
A6GG1F EX



