

A5GG1F EX  
A5GG1F.B EX



**GB** English

## Operating Instructions COOKER AND OVEN

### Contents

Operating Instructions,1  
Description of the appliance-Overall view,2  
Description of the appliance-Control Panel,3  
Installation,4  
Start-up and use,8  
Using the hob,8  
Precautions and tips,11  
Care and maintenance,12  
Assistance,12

**FR** Français

## Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

### Sommaire

Mode d'emploi,1  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 2  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 3  
Installation,14  
Mise en marche et utilisation,19  
Utilisation du four,19  
Utilisation du plan de cuisson,19  
Précautions et conseils, 22  
Nettoyage et entretien,23  
Assistance,23

**ES** Español

## Manual de instrucciones COCINA Y HORNO

### Sumario

Manual de instrucciones,1  
Descripción del aparato-Vista de conjunto,2  
Descripción del aparato-Panel de control,3  
Instalación,25  
Puesta en funcionamiento y uso,29  
Uso del horno,29  
Uso de la encimera,29  
Precauciones y consejos,32  
Mantenimiento y cuidados,33  
Asistencia,33

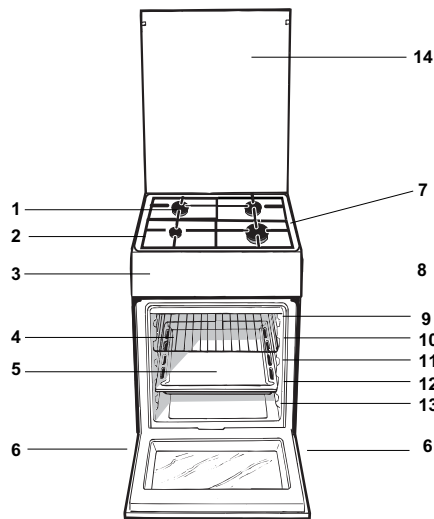
**PT** Português

## Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

### Índice

Instruções para a utilização, 1  
Descrição do aparelho-Vista de conjunto,2  
Descrição do aparelho-Painel de comandos,3  
Instalação,35  
Início e utilização, 39  
Utilização do forno,39  
Utilização do plano de cozedura,39  
Precauções e conselhos,42  
Manutenção e cuidados,43  
Assistência técnica,43

**AR** عربي



**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
14. Glass Cover

**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
14. Tapa de vidrio

**FR**

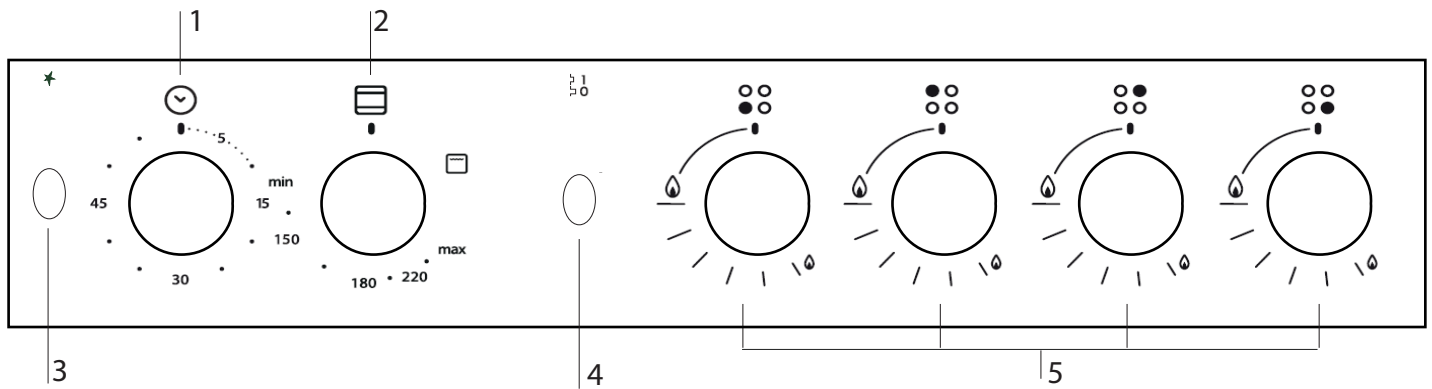
### Description de l'appareil Vue d'ensemble

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. GLISSIÈRES de coulissement
9. niveau 5
10. niveau 4
11. niveau 3
12. niveau 2
13. niveau 1
14. Couvercle en verre

**PT**

### Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do plano 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
14. O sobretampo de vidro



**GB**

### Description of the appliance Control panel

1. TIMER knob
2. THERMOSTAT knob
3. GAS BURNER IGNITION button
4. OVEN LIGHT / ROTISSERIE button
5. Hob BURNER control knob

**FR**

### Description de l'appareil Tableau de bord

1. Manette du MINUTEUR\*
2. Manette du THERMOSTAT
3. Allumage électronique des brûleurs  
du plan de cuisson
4. Bouton ECLAIRAGE/ TOURNEBROCHE
5. Manette BRULEURS

**ES**

### Descripción del aparato Panel de control

1. El contador de minutos
2. Perilla del termóstato
3. Encendido electrónico de los quemadores
4. Botón de la luz del horno y asador automático
5. Perillas de mando de los quemadores

**PT**

### Descrição do aparelho Painel de comandos

1. Manípulo conta-minutos
2. Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
3. Acendedor electrónico dos queimadores do plano
4. Manípulo luz do forno
5. Botão luz do forno e rotisserie

# 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.

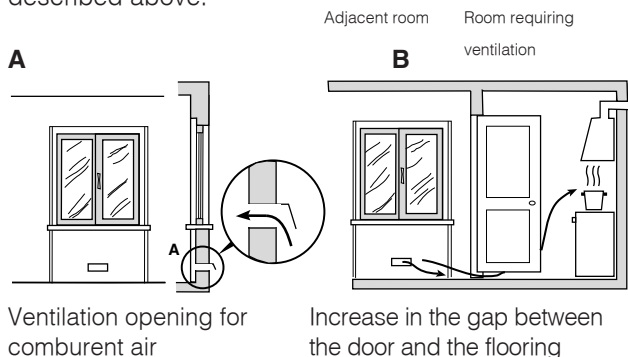
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## 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).

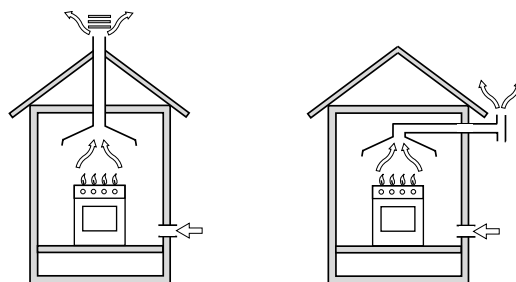
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of 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 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.

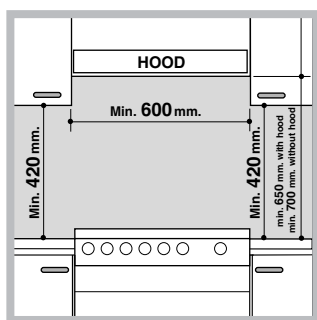
## Positioning and levelling

! 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:

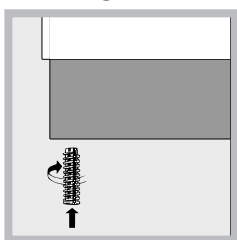
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between 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



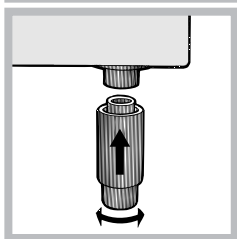
200 mm away from its sides.

- 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.

\* Only available in certain models

### Electrical connection

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.
- 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.

#### 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

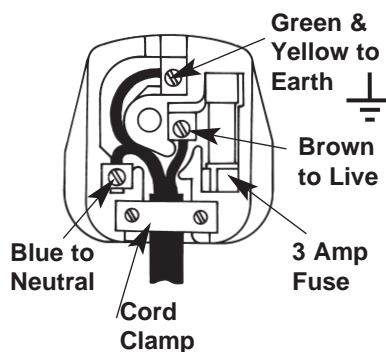
The power supply cable must be type H05VV-F

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 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 x 1.5 mm<sup>2</sup>. The yellow-green earth wire must be 2 ÷ 3 cm longer than the other wires.

! 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.**

#### 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.

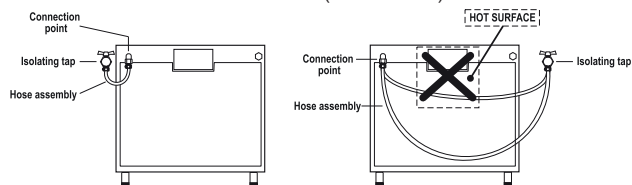
### Gas connection using a flexible rubber hose

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°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.

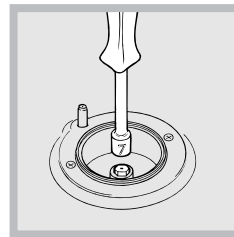
### Checking the connection for leaks

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:

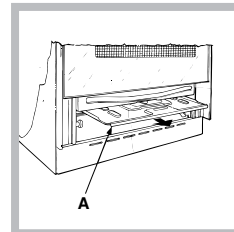
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

! 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.

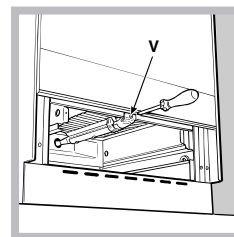
! The hob burners do not require primary air adjustment.

### Adapting the oven



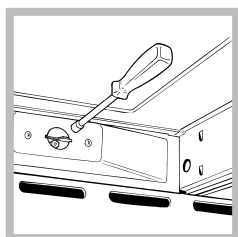
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



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

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.

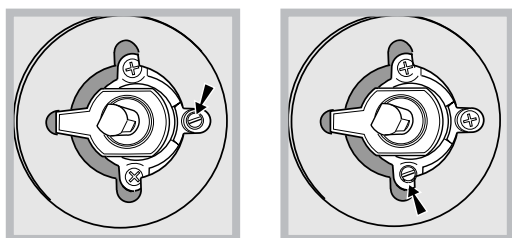


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it

with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

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

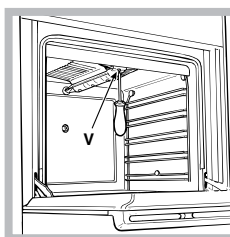
1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is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



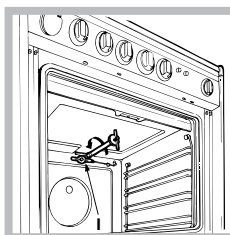
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.

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.

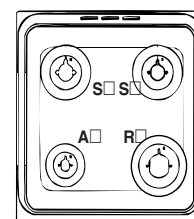
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! 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".

### Table of burner and nozzle specifications

Table 1


Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
				By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Oven	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Minimum (mbar)				20	25		17
		Maximum (mbar)				35	45		25



A5GG1F EX  
A5GG1F.B EX

# Start-up and use

GB




TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x38x44 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<b>ENERGY LABEL and ECODESIGN</b>	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 15181. Standard EN 30-2-1

## Using the hob

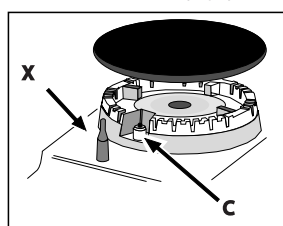
### Lighting the burners

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\* (C), simply press the BURNER knob and turn it



in an anticlockwise direction so that it is pointing to 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 2-3 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 •.

### 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.

### 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.

Burner	Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

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

## 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. ! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and maintenance” section.

\*Only available in certain models.

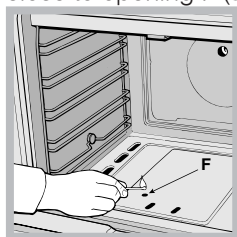


! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! 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. If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), press the OVEN 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.


! 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

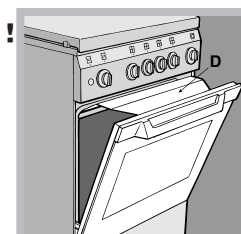
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat

### 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.

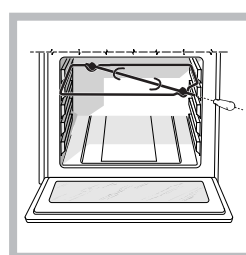
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! 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 rotisserie with the OVEN control knob.

### Oven light

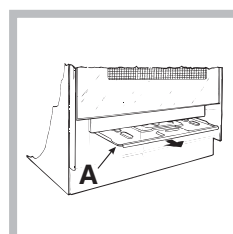
This is switched on by pressing the OVEN LIGHT button

### Lower compartment

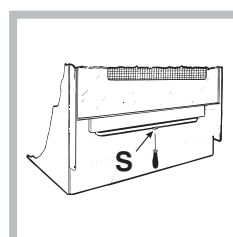
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

In gas cooker models, there is a sliding protection layer A that shields the lower compartment from the heat generated by the burner (see figure).



To remove the sliding protection remove the screw S (see figure). To replace it, lock it in place with the screw S.



! Before using the oven make sure that the sliding protection is fixed correctly.

**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 glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. \*Applies to the models with glass cover only.

**Oven cooking advice table**

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	4	10	200-210	75-85
Cannelloni	2.5	4	10	200	50-60
Gratin dishes	2.5	4	10	200	50-60
Meat					
Veal	1.5	3	10	200-210	95-100
Chicken	1.5	3	10	210-220	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	100-105
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	45-50
Dentex	1.5	3	10	180-200	45-55
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	45-50
Pizza					
Neapolitan-style	1	4	15	210-220	20-25
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	170	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		4-5
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

# Precautions and tips

! 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

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- 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.
- Keep children away from the oven.
- 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.
- 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.

- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.

# Care and maintenance

GB

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Switching the appliance off

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

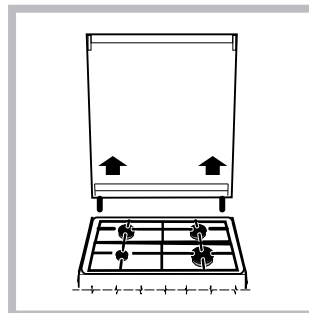
## Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- 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 the hob burners can 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.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- 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.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## The cover



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

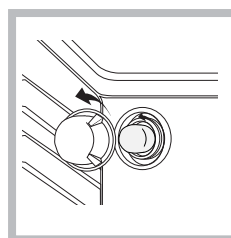
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Gas tap maintenance

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

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

## 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.

## Assistance

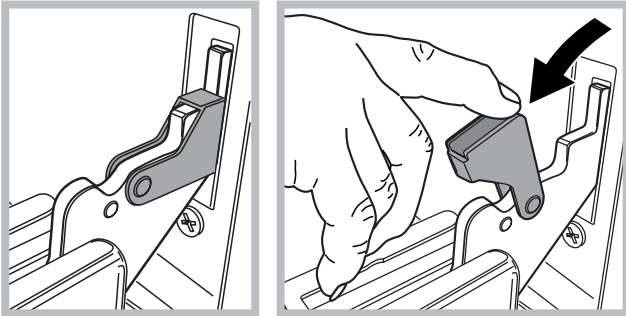
**Please have the following information handy:**

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

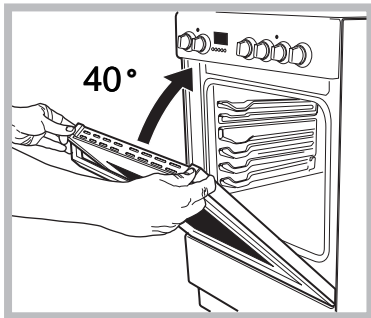
This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

## Removing and fitting the oven door:

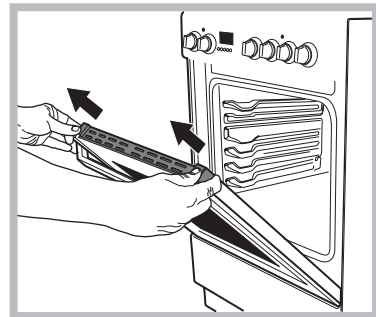
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



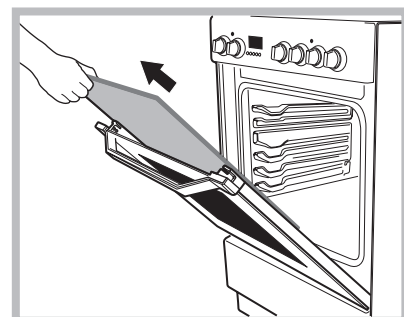
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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".

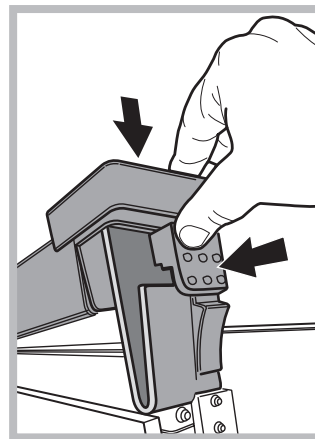


6. Replace the glass.

**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 inscription 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:

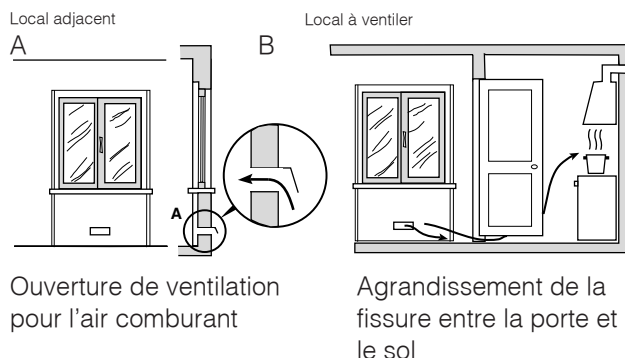
- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz -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



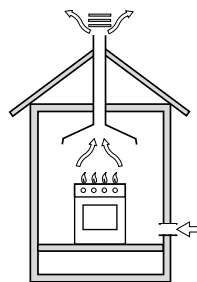
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

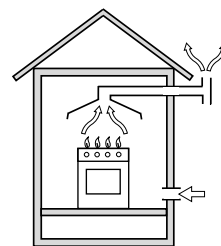
! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

## 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).



Evacuation directement à l'extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

! 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.

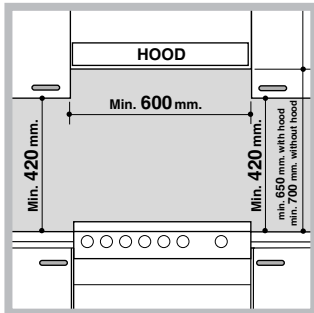
## Positionnement et nivellement

! 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;

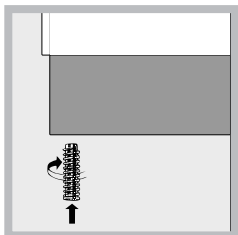


- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de

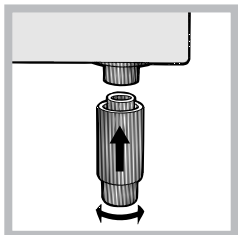
rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;

- 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.

\*N'existe que sur certains modèles

### Raccordement électrique

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.**

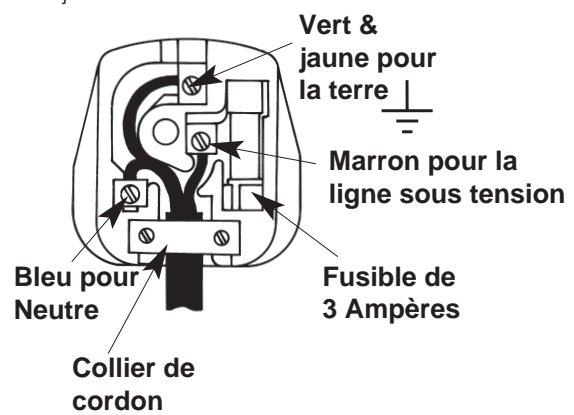
### SI LA FICHE ÉQUIPÉE EST ENLEVÉE

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



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 recharge 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).

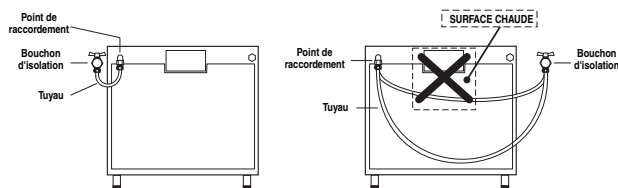
! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

#### Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

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; 13 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  $50^\circ\text{C}$ ;
- 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 tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

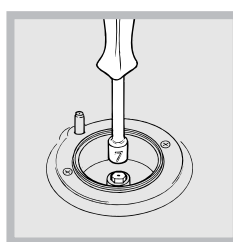
#### Adaptation aux différents types de gaz

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.



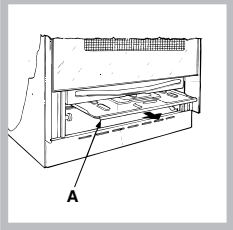
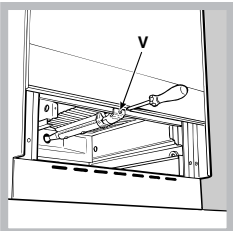
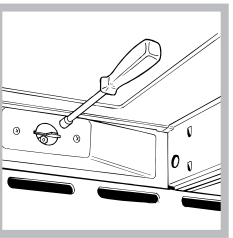
### Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

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

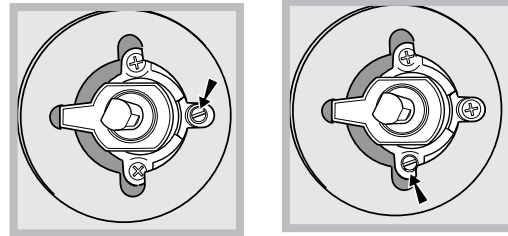
Remplacement du brûleur du four:

1. enlever le tiroir chauffe-plats;
- 
2. enlever la protection coulissante A (voir figure);
3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure); pour simplifier cette opération, démonter auparavant la porte du four.
- 
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.

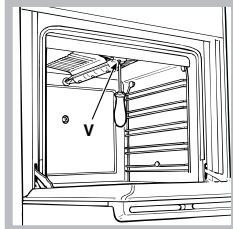
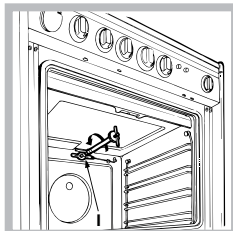
! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;



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.
- 
- 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.
- au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques brûleurs et injecteurs).

! Les brûleurs du four et du grill 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.

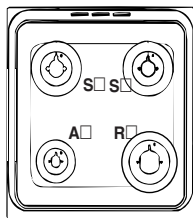
## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h G20
						***	**		
Rapide (Grand)(R)	100	2.60	0.7	41	87	189	186	128	148
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,40	30	50	73	71	78	95
Four	—	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
Gril	—	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)				28-30		37	20	
	Minimum (mbar)						20	17	
	Maximum (mbar)						35	25	

\* 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>



A5GG1F EX  
A5GG1F.B EX



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.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Dimensions du Four HxLxP</b>	34x38x44 cm
<b>Volume</b>	57 l
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 17 cm
<b>Brûleurs</b>	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).
 	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 - 90/396/EEC du 29/06/90 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/CE 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<b>ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION</b>	Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE. Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 15181 Norme EN 30-2-1

# Mise en marche et utilisation

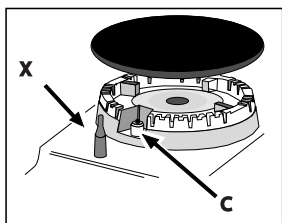
## Utilisation du plan de cuisson

### 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\* (C) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut

arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

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

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité\* (X) de flamme, poussez sur le manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

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

### 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.

### 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 :

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

Brûleur	ř Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

## 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.

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

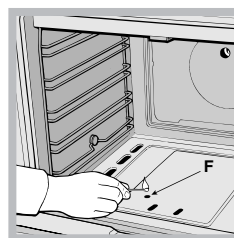
! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „Entretien et soin „

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „Entretien et soin „

### 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 suffit de pousser sur le bouton FOUR et de le tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX, jusqu'à l'allumage

! 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.

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

### Réglage de la température

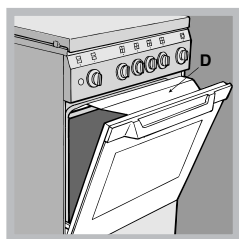
Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient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

### Gril

Tournez le bouton FOUR dans le sens 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.

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

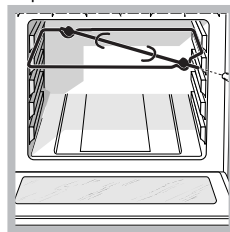


! Lors de l'utilisation du gril, garder la porte du four entrebâillée en plaçant le déflecteur „D” (voir figure) entre la porte du four et le tableau de bord pour éviter toute surchauffe des boutons.

### 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 encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. allumer le four ou le gril à l'aide du bouton FOUR.

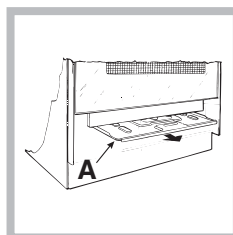


### Eclairage du four

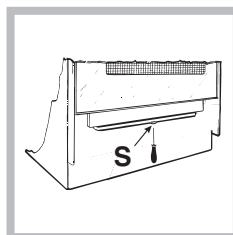
La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

### Niche inférieure

! Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche du bas.



Les modèles de cuisinière à gaz sont équipés d'une protection coulissante A qui sert à protéger la niche du bas contre la chaleur produite par le brûleur (voir figure).





Pour enlever la protection coulissante "A", dévissez la vis S (voir figure). Pour la remonter, fixez-la à l'aide de la vis S.

! Avant toute utilisation du four, assurez-vous que la protection coulissante est fixée correctement.

### 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.

## Tableau de cuisson

Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
<b>Pâtes</b>					
Lasagnes	2,5	4	10	200-210	75-85
Cannelloni	2,5	4	10	200	50-60
Gratin de pâtes	2,5	4	10	200	50-60
<b>Viande</b>					
Veau	1,7	3	10	200-210	95-100
Poulet	1,5	3	10	210-220	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	100-105
<b>Poisson</b>					
Maquereaux	1,1	3	10	180-200	45-50
Denté	1,5	3	10	180-200	45-55
Truite en papillote	1	3	10	180-200	45-50
<b>Pizza</b>					
Napolitaine	1	4	15	210-220	20-25
<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	170	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		4-5
<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

# Précautions et conseils

FR

! 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).
- Éloignez les enfants.
- 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
- Évitez de fermer le couvercle en verre du plan de cuisson (équipant certains modèles) si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- 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.
- 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.
- 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.

## 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

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.

# Nettoyage et entretien

- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Mise hors tension

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

## Nettoyage de l'appareil

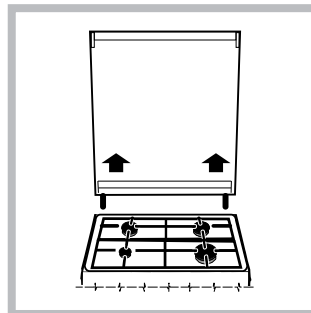
! Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

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

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- 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, nettoyer fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifier 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. Evitez 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 raclours 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.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une

eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

## Le couvercle



Pour le nettoyage des modèles équipés de couvercle en verre, utilisez de l'eau tiède. Evitez tout produit abrasif. Vous pouvez déposer le couvercle pour simplifier le nettoyage de la zone arrière du plan de cuisson : ouvrez-le complètement et tirez

vers le haut (voir figure).

! Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

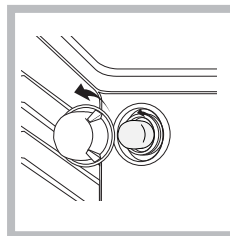
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## 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.

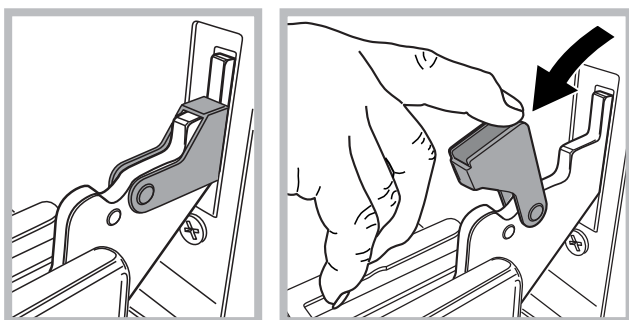
## Assistance

### Indiquez-lui :

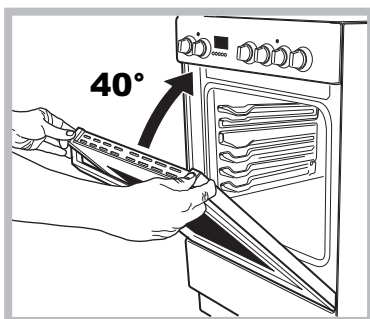
- le modèle de votre appareil (Mod.)
  - son numéro de série (S/N)
- Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

## Démontage et remontage de la porte du four :

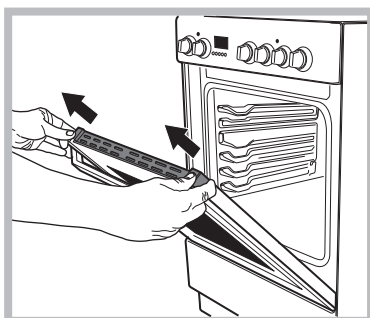
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



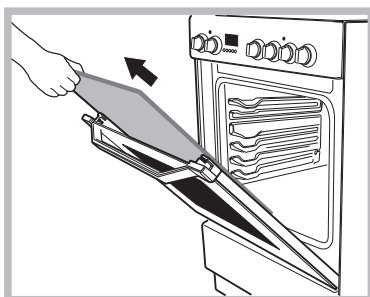
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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 ».

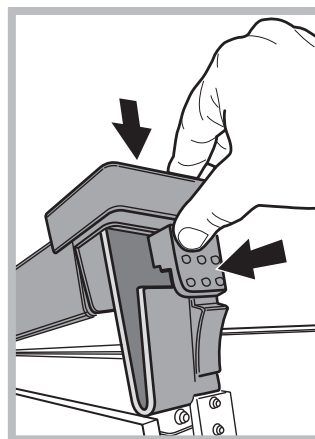


6. Remonter la vitre.

**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.



# Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier 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.

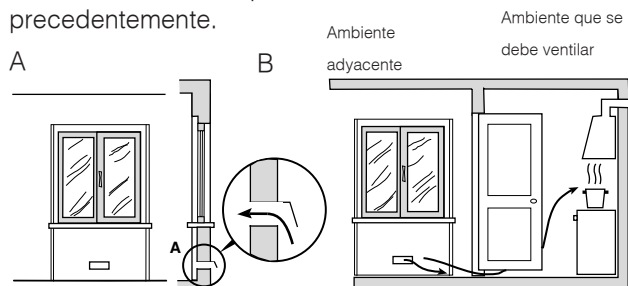
! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

! 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 produzca 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.



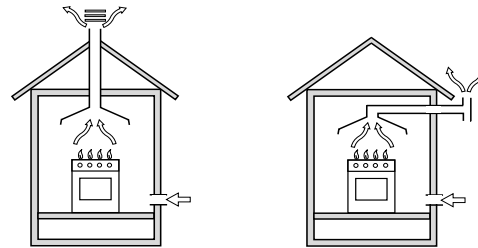
A  
Abertura de ventilación para el aire comburente.

B  
Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

! 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 al exterior

Descarga mediante chimenea o conducto de humos ramificado (reservada 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.

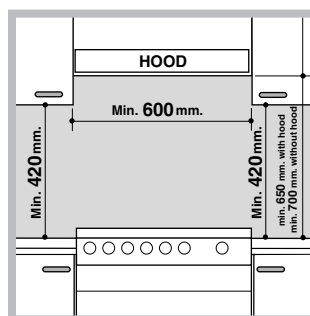
## Colocación y nivelación

! 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 (90°C).

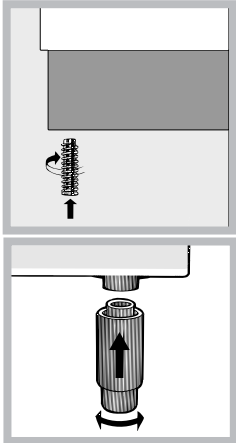
Para una correcta instalación:

- 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 200 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.

## Nivelación



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

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

\* Presente sólo en algunos modelos.

## Conexión eléctrica

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con las normas legales;
- 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;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambie 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 doblarse ni comprimirse.

! 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.**

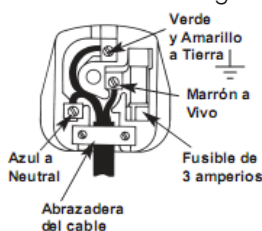
EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LIBERA AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

### 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:



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.

### 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 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

El cable de tierra amarillo-verde debe ser de 2 ÷ 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

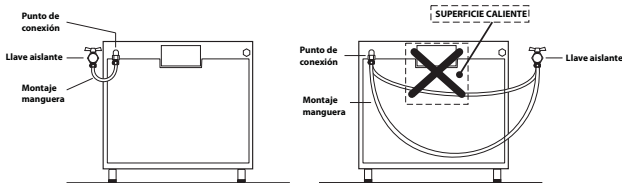
Verifique que el tubo responda a las normas nacionales vigentes. El diámetro interno del tubo debe ser: 8 mm. para alimentación con gas líquido; 13 mm. para alimentación con gas metano.

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50°C;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues ni 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 utilizar el 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 herméticas metálicas de aluminio o las juntas de goma 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

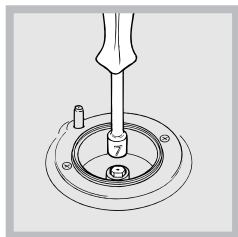
Es posible adaptar el aparato a un tipo de gas diferente de aquel para el cual fue fabricado (indicado en la etiqueta de calibrado que se encuentra en la tapa).

### 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 descripta 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;

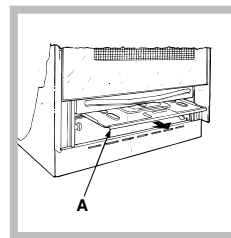
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

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

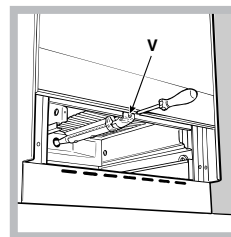
### Adaptación del horno

Sustitución del inyector del quemador del horno:

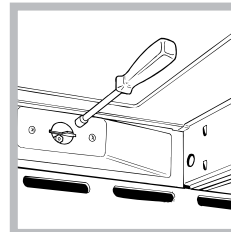
1. quite el cajón calienta- platos;
2. extraiga la protección corrediza A (ver la figura);



3. saque el quemador del horno después de haber desenroscado el tornillo V (ver la fig. ); la operación se facilita quitando la puerta del horno.



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:

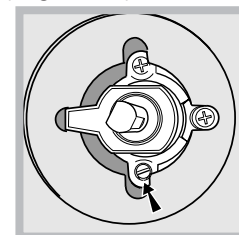
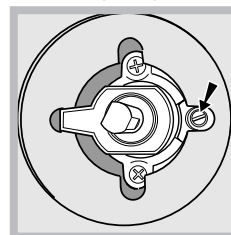
1. encienda el quemador (ver Puesta en funcionamiento y Uso);
2. durante 10 minutos aproximadamente deje el

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.

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

5. verifique que no se apague el quemador al girar

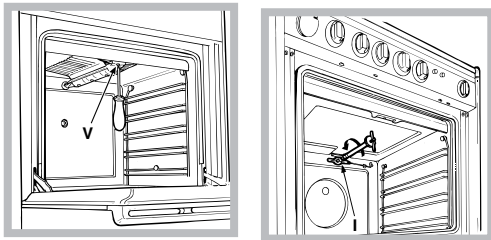


rápido el mando desde la posición MAX hasta la posición MIN, o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno.

**Adaptación del asador eléctrico**

Sustitución del inyector del quemador del asador eléctrico:

1. extraiga el quemador del asador eléctrico después de haber quitado el tornillo V (ver la figura);
2. desenrosque el inyector del quemador del asador eléctrico utilizando la llave tubular para inyectores (ver la figura) o, mejor aún, 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).

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

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

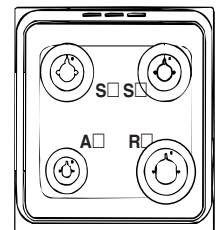
! Después de la regulación del aparato para un gas diferente al utilizado en las pruebas, sustituya la etiqueta de calibrado anterior con la correspondiente al nuevo gas, que se encuentra disponible en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.

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

**Tabla de características de quemadores e inyectores**

Table 1

Burner	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido				Gas Natural	
		Nominal	Reducido	By-pass 1/100 (mm)	inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
						***	**		
Rápido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido(Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar(Pequeño)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Horno	-	2.80	1.0	46	80	204	200	119	267
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	



**A5GG1F EX**  
**A5GG1F.B EX**

# Puesta en funcionamiento y uso

ES




DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	34x38x44 cm
Volumen	litros 57
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 17 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-plateos, en el costado interior izquierdo del mismo.
	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 90/396/EEC del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODEISEÑO	Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE. Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE Reglamento EN 15181 Reglamento EN 30-2-1

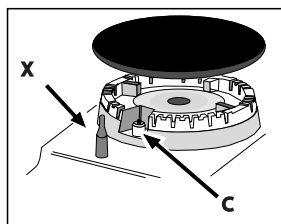
## Uso de la encimera

### Encendido de los quemadores

En coincidencia 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\* (C), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se

produzca el encendido. 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.

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

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad\* (X) por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.  
Para apagar el quemador, gire el mando hasta el tope .

### 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.

### 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:

Quemador	ñ Diámetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Para identificar el tipo de quemador, consulte los dibujos del párrafo "Características de los quemadores e inyectores".

### 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 y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

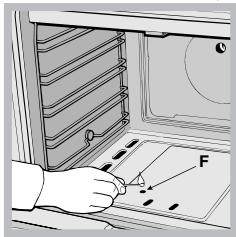
! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

! 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 giratorio.


! Aconsejamos limpiar el horno antes de su primer uso siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo „Mantenimiento y cuidados”

### 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.


! 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

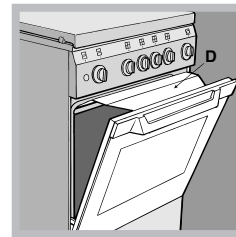
Para obtener la temperatura de cocción deseada, gire en sentido antihorario el mando del HORNO. Las temperaturas están indicadas en el panel de control y varían entre el MIN (140°C) y el MAX (250°C). Una vez alcanzada la temperatura, el horno la mantendrá constante gracias al termostato.

### Grill

Para encenderlo acerque al quemador del grill una llama o un encendedor, presione y simultáneamente gire en sentido horario el mando del HORNO hasta . 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.

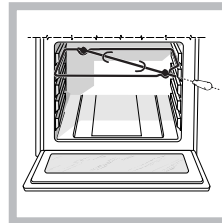
! El grill posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

! 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 grill.



! Cuando se utiliza el grill es necesario dejar la puerta del horno semiabierta, colocando entre la puerta y el panel de control, el deflector D (ver la figura) que impide el sobrecalentamiento de los mandos.

### Asador giratorio



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

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el soporte del asador giratorio en la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado

en la pared posterior del horno;

3. encienda el horno o el grill girando el mando HORNO.

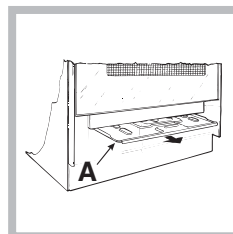
### Luz del horno

Primero pulse el botón de encendido, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

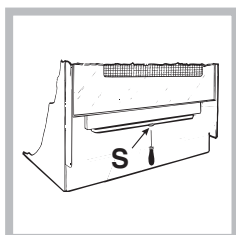
### Compartimento inferior

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

! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.



En los modelos de cocina a gas, existe una protección deslizable A que sirve para proteger el compartimento inferior del calor producido por el quemador (ver la figura). Para extraer la protección deslizable, quite el tornillo S (ver la figura). Para volver a colocarla, bloquéela con el tornillo S



! Antes de usar el horno verifique que la protección deslizable esté fijada correctamente.



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

## Temporizador

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.

## 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	4	10	200-210	75-85
Canelones	2.5	4	10	200	50-60
Fideos al horno	2.5	4	10	200	50-60
<b>Carne</b>					
Ternera	1.5	3	10	200-210	95-100
Pollo	1.5	3	10	200-210	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	100-105
<b>Pescado</b>					
Caballa	1.1	3	10	180-200	45-50
Dentón	1.5	3	10	180-200	45-55
Trucha envuelta	1	3	10	180-200	45-50
<b>Pizza</b>					
Napolitana	1	4	15	210-220	20-25
<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	170	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		4-5
<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

# Precauciones y consejos

ES

! 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

- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- 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).
- 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 (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite 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.
- 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.

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.



# Mantenimiento y cuidados

## Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

## Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

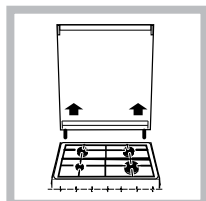
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- 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.
- En las cocinas que poseen encendido electrónico, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- 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 el uso de 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 lavavajillas).
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

## La tapa

En los modelos que poseen tapa de vidrio, la limpieza se realiza con agua tibia. Evite el uso de productos abrasivos.

Es posible extraer la tapa para facilitar la limpieza en la zona posterior de la encimera: ábrala completamente y tire hacia arriba (ver la figura).



! Evite cerrar la tapa cuando los quemadores estén encendidos o todavía calientes.

## Controle las juntas del horno

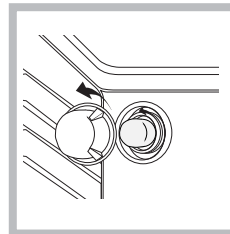
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica Autorizado más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## 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.

## 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.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

## Asistencia

### Comunique:

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

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

**La siguiente información es válida solo para España**  
**Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor**

## Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años. Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

**Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS**

Servicio de asistencia técnica (SAT)

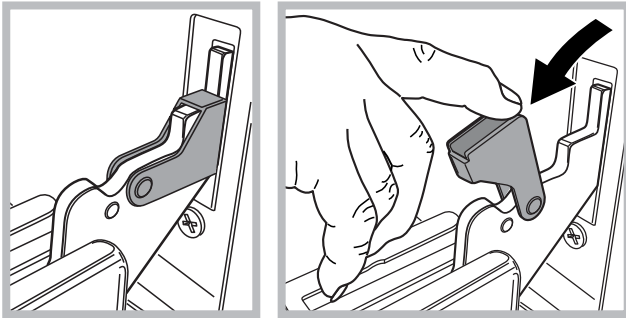
Llame al 902.133.133 y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

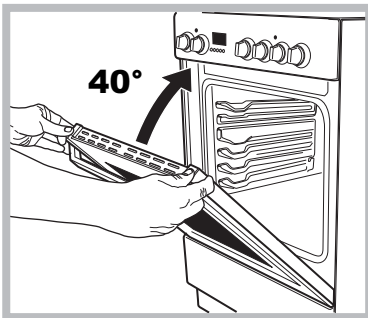
ESTAMOS A SU SERVICIO

## Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

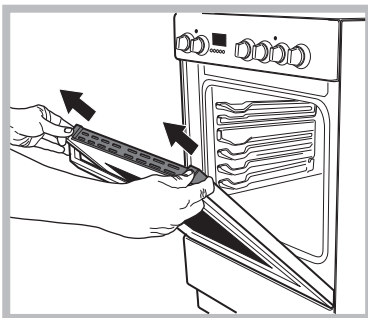
1. Abrir la puerta.
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las bisagras de la puerta del horno (ver foto)



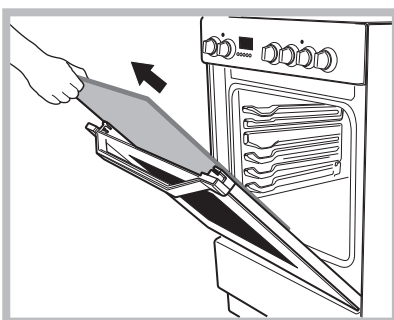
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



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".

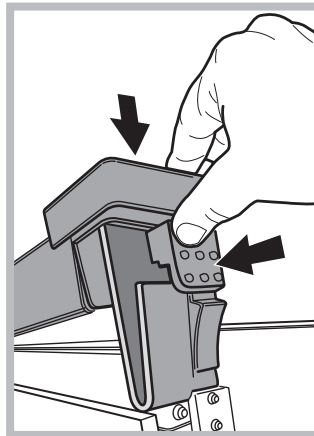


6. Volver a colocar el vidrio.

**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.

# Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação 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.

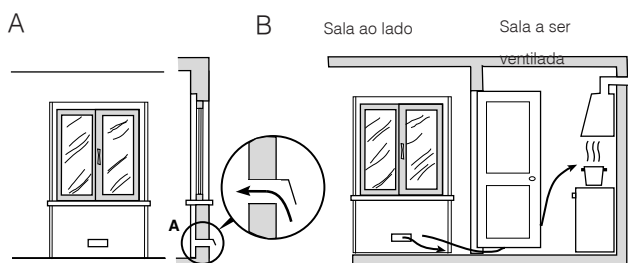
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

## 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.



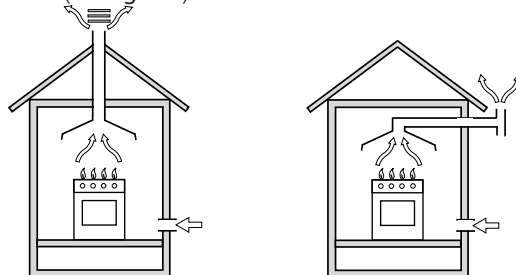
A  
Abertura para ventilação do ar comburente

B  
Sala ao lado  
Sala a ser ventilada  
Aumento do vão entre a 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 fora

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.

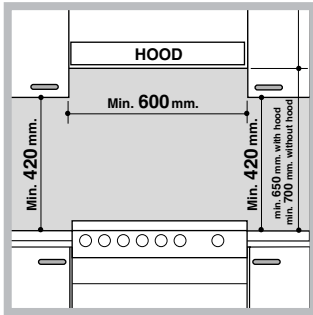
## Posicionamento e nivelamento

! 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).

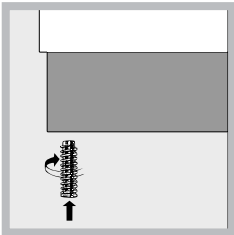
Para uma instalação correcta:

- 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 200 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. Esta distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (vide a figura);
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;

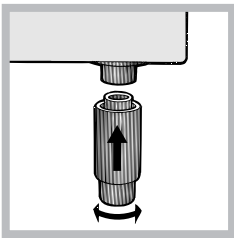


- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

### 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

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.

! 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

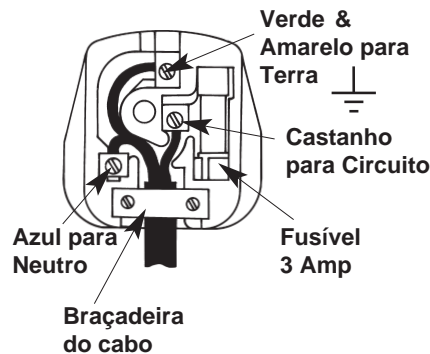
O terminal eléctrico flexível deve ser correctamente ligado conforme mostrado abaixo à ficha de três pinos com uma capacidade não inferior a 13 amp. Se for usada uma ficha com fusível B.S. 1363, esta deve ser equipada com um fusível que seja aprovado para B.S. 1362.

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.

\* Presente apenas em alguns modelos.

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  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ . O fio terra verde-amarelo tem de ter mais  $2 \div 3 \text{ cm}$  de comprimento que os outros fios.

### Ligação do 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 com o produto.

! 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 das Características dos queimadores e dos bicos (ver abaixo).

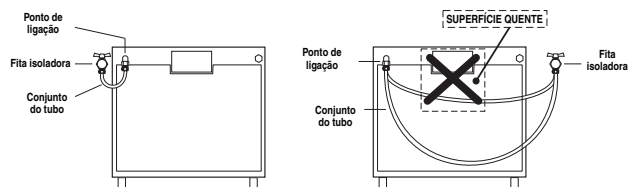
#### Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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  $50^\circ\text{C}$ ;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção e não apresente dobras nem apertos;
- não se encoste a 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 de vedação metálicas de alumínio ou as guarnições de borracha sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.

Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha que há 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.

#### Verificação da vedação

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

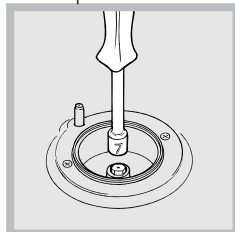
#### Adaptação aos diferentes tipos de gás

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 do 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 substitua-os 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;

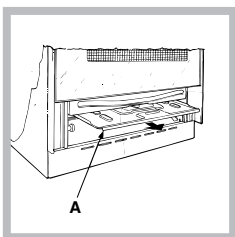
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

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

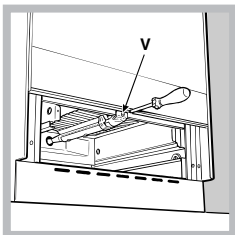
### Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

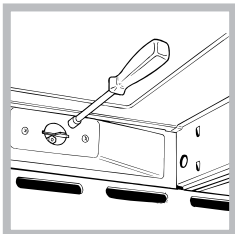
1. tirar o tabuleiro aquecedor de alimentos;
2. retirar a protecção corrediça A (ver figura);



3. remover o queimador do forno após ter desparafusado o parafuso "V" (ver figura); a operação é facilitada tirando a porta do forno.

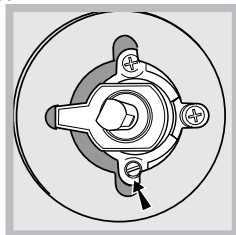
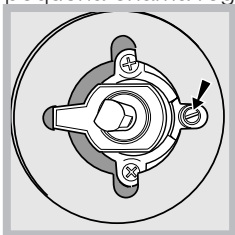


4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos)..



### 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.



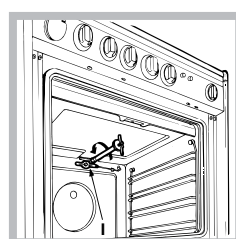
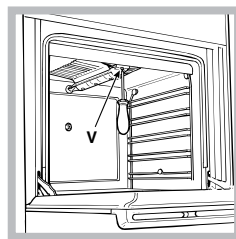
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

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

### Adaptação do grill

Troca do bico do queimador da grelha:

1. tirar o queimador do grill depois de ter tirado o parafuso V (ver figura);
2. desenrosque o bico do queimador do grill utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por



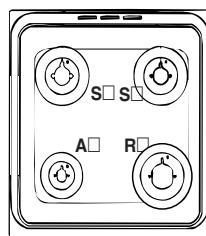
uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos)..

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

! Os queimadores do forno e do grill não precisam de nenhuma regulação do 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".



**A5GG1F EX**  
**A5GG1F.B EX**

# Início e utilização

**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	0,7	41	87	218   214	128	286	
Semi-rápido (Médio) (S)	75	1,90	0,4	30	69	138   136	104	181	
Auxiliar (Pequeno) (A)	51	1,00	0,4	30	50	73   71	78	95	
Forno	-	2,80	1,0	46	80	204   200	119	267	
Grelhador	-	230	-	-	75	167   164	114	219	
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

DADOS TÉCNICOS	
<b>Medidas do Forno HxLxP</b>	34x38x44 cm
<b>Volume</b>	Litros 57
<b>Medidas úteis da gaveta estufa</b>	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 17 cm
<b>Tensão e frequência de fornecimento</b>	vide a placa das características
<b>Queimadores</b>	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
	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 - 90/396/EEC de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações – 93/68/EEC de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
<b>RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>	Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE Regulamento EN 15181 Regulamento EN 30-2-1

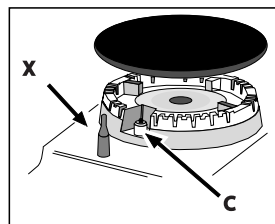
## Utilização do plano de cozedura Acendimento dos queimadores

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\* (C) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no




símbolo de chama mínima, até ao 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.

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 .

## 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.

## Conselhos práticos para a 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:

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos reproduzidos no parágrafo das Chapas eléctricas\*

Queimador	Ø Diâmetro dos Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 – 26
Semi-rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

## Utilização do forno

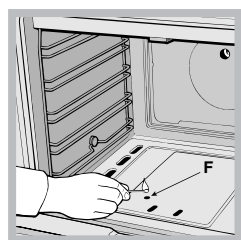
! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas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

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.


! 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.

! Recomendamos a limpeza do forno antes da sua primeira utilização, seguindo as instruções do parágrafo „Manutenção e cuidados”.

## 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.


! 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

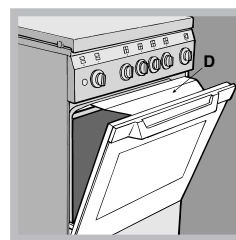
Para obter a temperatura de cozedura desejada, girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO. As temperaturas estão indicadas no painel de comandos e vão do MIN (140°C) ao MAX (250°C). Uma vez alcançada a temperatura, o forno irá mantê-la constante graças ao termostato.

## Grelhador

Para acender, aproximar ao queimador do grill uma chama ou o acendedor, ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido horário até a . 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.

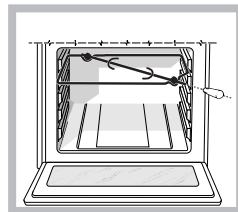
! O grill é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

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



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

## Espeto rotativo



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

1. coloque o tabuleiro de recolha de gordura na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição
3. ligue o forno ou o grill girando o selector FORNO.
- 4, e introduza o espeto no respectivo orifício, situado na parede traseira do forno;



### Luz do forno

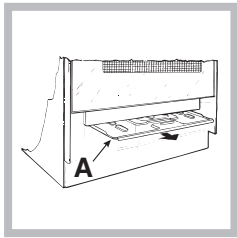
A lâmpada pode ser acesa a qualquer momento carregando na tecla LUZ DO FORNO..

### Vão inferior

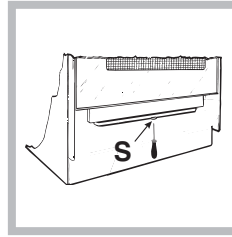
**! As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.**

**! Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.**

Nos fogões a gás há uma protecção corredeira A que serve para proteger o vão inferior do calor desenvolvido pelo queimador (ver figura).



Para remover a protecção corredeira desparafusar o parafuso S (ver figura). Para montá-la novamente, bloqueá-la com o parafuso S.



**! Antes de utilizar o forno certificar-se que a protecção corredeira esteja fixada na posição correcta.**

**ATENÇÃO!** O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar. **\*Refere-se somente aos modelos com a tampa de vidro**

### O contador de minutos

Para utilizar o contador de minutos é necessário dar corda na campainha, ao rodar o botão de uma volta quase completa na direcção horária ⤴; e, em seguida, volte para trás ⤵, defina no tempo que desejar ao coincidir a referência fixa do pequeno painel com o número correspondente aos minutos desejados.

### 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	4	10	200-210	75-85
Cannellone	2.5	4	10	200	50-60
Massa gratinê	2.5	4	10	200	50-60
<b>Carne</b>					
Vitela	1.5	3	10	200-210	95-100
Frango	1.5	3	10	210-220	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	100-105
<b>Cordeiro</b>					
Cavala	1.1	3	10	180-200	45-50
Peixe dentão	1.5	3	10	180-200	45-55
Peixe dentão	1	3	10	180-200	45-50
<b>Pizza</b>					
Napolitana	1	4	15	210-220	20-25
<b>Bolos</b>					
Biscoitos	0.5	3	15	180	25-35
Tortas	1.1	3	15	180	40-45
Tortas salgadas	1	3	15	180	50-55
Tortas levedadas	1	3	15	170	40-45
<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		4-5
<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 (presente somente em alguns modelos)</b>					
Espetinhos de carne	1,0	-	5		40-45
Espetinhos de verdura	0,8	-	5		25-30

# Precauções e conselhos

PT

! 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

- **As instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- 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 mãos ou os pés estiverem 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).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- 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 (inclusive 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.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive 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 relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

## 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 dispersões de calor.
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Os programas automáticos são baseados em produtos alimentares normais.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.

# Manutenção e cuidados

PT

- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará ortemente o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

## Desligar a corrente eléctrica

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

## Limpeza do aparelho

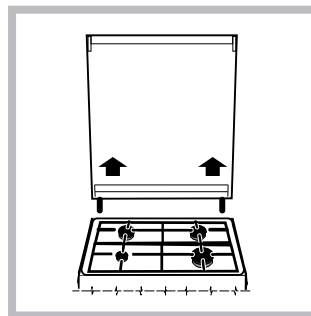
! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfícies abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

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

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- 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 toas as incrustações e aguarde até que estejam perfeitamente enxutos.
- Nos fogões com acendimento electrónico, é necessário proceder frequentemente a uma cuidadosa limpeza da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico e verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- 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
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

## A tampa



Nos modelos equipados com tampa de vidro, a limpeza deve ser realizada com água morna. Evite abrasivos.

É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da parte traseira do plano de cozedura: abra-a completamente e puxe para cima (ver figura).

! Evite fechar a tampa de vidro enquanto os

queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

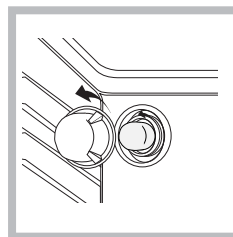
## Verificação das guarnições do forno

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

## Manutenção das torneiras do gás

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

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



## 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, conexão E 14.

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

## Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

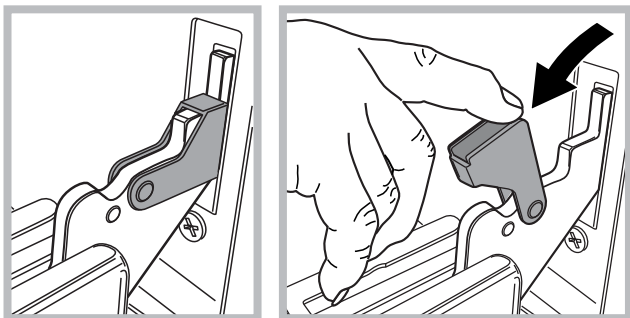
**Comunique:**

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

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

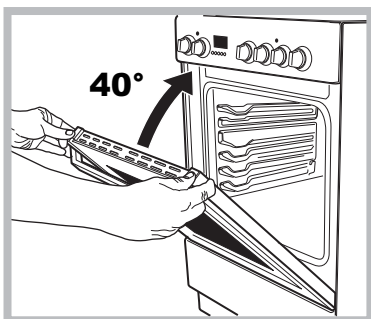
## Desmontagem e montagem da porta do forno:

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

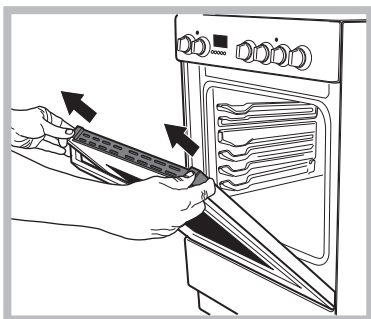


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

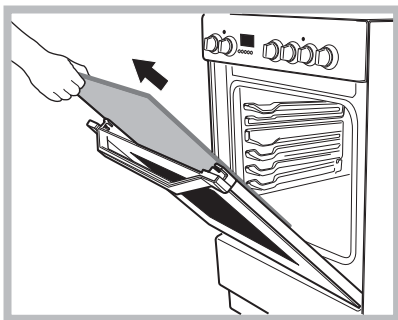
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



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".

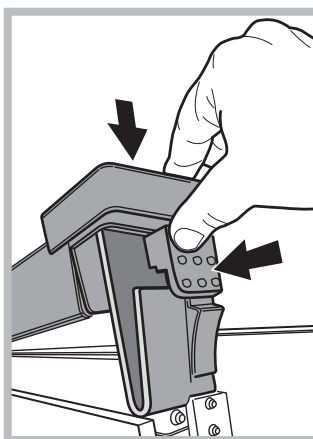


6. Volte a montar o vidro.

**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.

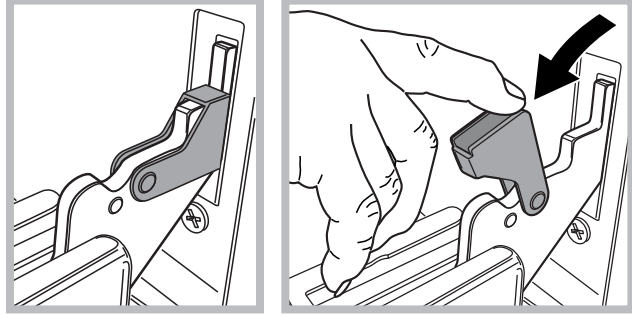
7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



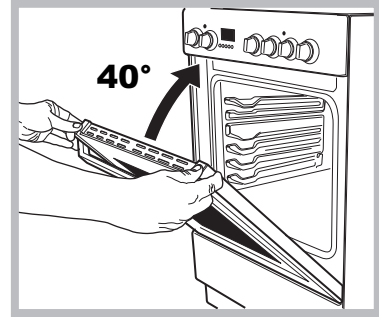
10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

## فك وإعادة تركيب باب الفرن:

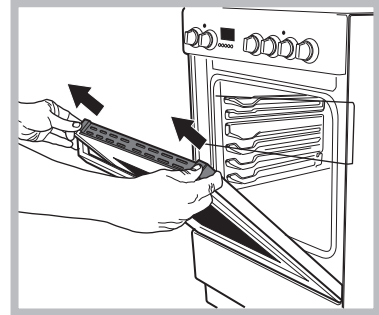
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورااء (انظر الصورة)



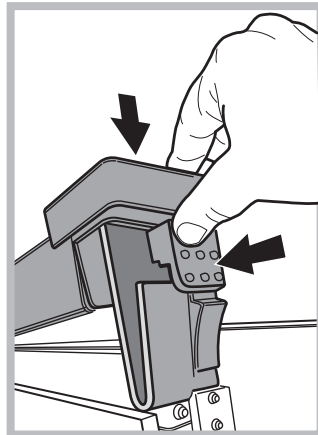
- الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)
3. أفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



4. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء الجانبي العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)



5. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز"
6. ضع الزجاج ثانيّة.
7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانيّة، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).  
والآن



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

! لا تغلق الغطاء بينما تكون المحارق مضاءة أو إذا ما زالت ساخنة.

## إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

## 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.

## تنظيف الجهاز

! لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة مثل مزيلات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس: يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

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

• يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجة رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصة.

• الفولاذ المقاوم للصدأ أو المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفه 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 لزيادة سهولة تنظيفها؛ قم بغسلها بالماء الساخن وبمواد تنظيف غير كاشطة، وتأكد من أن كل البقايا المحروقة قد تمت إزالتها قبل تجفيفها تماما.

• للرفوف المزودة بإشعال إلكتروني، يجب تنظيف أطراف أجهزة الإشعال الإلكترونية بشكل منتظم ويجب فحص ثقب خروج الغاز لوجود انسدادات.

• يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل تام 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 الباب باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجات وجففه بخرقة ناعمة.

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

• يمكن أن يعلو الفولاذ المقاوم للصدأ ببقع شوائب الماء إذا تم إبقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. يجب تجفيف أي نقط ماء متبقية أيضا.

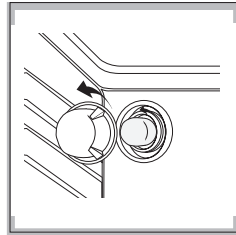
## صيانة حنفية الغاز

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

! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني مؤهل تم تخويله من قبل المصنع.

## تبديل مصباح إنارة الفرن

1. بعد فصل الفرن عن شبكة الكهرباء الرئيسية، أزل الغطاء الزجاجي الذي يغطي مقيس المصباح (أنظر الرسم).
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مشابه: 230 فولط، 25 واط، كبسولة E 14.



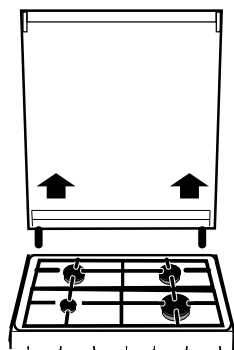
3. أعد الغطاء إلى مكانه وأعد توصيل الفرن بالتزويد الكهربائي.

## المساعدة

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- طراز الجهاز (Mod).
  - الرقم التسلسلي (S/N).
- هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

## الغطاء الزجاجي



في المديلات المزودة بغطاء زجاجي يمكن تنظيف هذا الغطاء بالماء الفاتر، تجنبوا استخدام مواد خادشة. غطاء الطباخ يمكن خاعه من مكانه وذلك للتسهيل في عملية التنظيف، للقيام بعملية خلعه من مكانه يجب القيام بعملية فتحه بشكل تام ومن ثم شده باتجاه الأعلى (انظروا الى الشكل).

# وسائل حذر ونصائح

• عند عزل الجهاز عن الكهرباء، اسحب القابس دائما من مقبس شبكة الكهرباء الرئيسية؛ لا تقم بسحب الكبل.

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

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

• لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح

## التخلص

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

• تنص التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البيئية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على انفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة .

يجب جمع الأجهزة التالفة من قبل خدمة جمع القمامة العامة، وأخذها إلى مناطق جمع ملائمة في المنطقة أو، إذا سمحت بذلك القوانين الوطنية، يمكن إعادتها إلى التجار كجزء من صفقة تبادل عند شراء جهاز جديد.

كل المصنعين الكبار للأجهزة المنزلية يشاركون في خلق وتنظيم نظم لجمع الأجهزة القديمة وغير المستخدمة والتخلص منها.

## احترام البيئة والحفاظ عليها

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



• يجب استعمال الجهاز من أجل طهي الأطعمة 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 عقلائي.

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

## الوقاية العامة

• التعليمات صحيحة فقط للدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.

• تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.

• يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.

• لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.

• يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقا للتعليمات المزودة في هذه النشرة (تطبيق التعليمات على كافة الدولة المدرجة في بداية النشرة).

• نشرة التعليمات ترافق الجهاز من الصنف 1 (على انفراد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).

• لا تدع الأطفال يقربون من الفرن.

• 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 وضع إناء الطهي في الفرن أو عند إخراجها منه.

• لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (الكحول، البترول وغيرها...) بجانب الجهاز بينما يكون قيد الاستخدام.

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

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

## لوحة الطهي في الفرن

زمن الطهي (دقائق)	وضع درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن التسخين البدائي (دقائق)	وضع الطهي رقم الطابق من الأسفل	الوزن (كيلو غرام)	أطعمة للطهي
75-85 50-60 50-60	200-210 200 200	10 10 10	4 4 4	2.5 2.5 2.5	عجائن لزانية كنلوني تلياتلي
95-100 90-100 100-110 70-80 70-80 100-105	200-210 210-220 200 200 200 200	10 10 10 10 10 10	3 3 3 3 3 3	1.5 1.5 1.8 2 2.1 1.8	لحوم عجل دجاج بط أرنب خنزير خروف
45-50 45-55 45-50	180-200 180-200 180-200	10 10 10	3 3 3	1.1 1.5 1	أسماك زجومبرو دانتي تروتا
20-25	210-220	15	4	0.5	بيزا نابوليتانا
25-35 40-45 50-55 40-45	180 180 180 170	15 15 15 15	3 3 3 3	1.1 1 1 1	تورطا بسكوت كعك تورتا مالحة طورتا بخميرة
15-20 20 20-30 15-20 4-5		5 5 5 5 5	4 4 4 3 4 4	1 1.5 1 1 1 4 قطع	الطهي بالشواية ستيك لحم عجل شرائح لحم مغطاة بالخبز المبشور همبورجر زجومبرو توست
70-80 70-80		5 5	- -	1 2	طهي بالشواية باستخدام بمدور الشوي عجل على سياخ فراخ على سياخ
40-45 25-30		5 5	- -	1,0 0,8	طهي بالشواية باستخدام بمدور الشوي متعدد الأسياخ (موجود في بعض المديلات) سياخ لحم سياخ خضار





## مصباح الفرن

يمكن اضاءة هذا المصباح في اي لحظة من اللحظات وذلك بالضغط على الزر اضاءة حجرة الفرن.

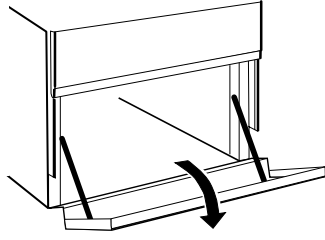
### مقبض عداد الدقائق \*

لتشغيل عداد الدقائق اتبع الخطوات التالية:

1. دوروا باتجاه دوران عقارب الساعة  مقبض عداد الدقائق دورة كاملة تقريبا وذلك لتعبئة جرس المنبه .
2. من ثم عودة المقبض إلى الخلف بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة  والقيام بوضع الزمن المراد .

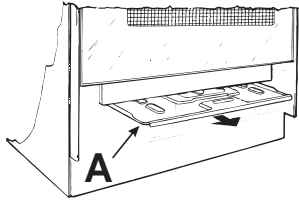
### الحجرة السفلى \*

تحت الفرن موجود حجرة التي من الممكن استخدامها لوضع الاضافات التي قد تكون مزودة مع الجهاز أو الطناجر، لفتح باب هذه الحجرة يجب تدوير باب هذه الحجرة الى الأسفل.

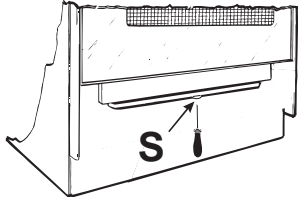


**ملاحظة:** لا تستخدموا هذه الحجرة لوضع مواد قابلة للاشتعال.

في المديلات الطباخ الذي يعمل على غاز يوجد حماية منزلقة المشار لها بالحرف A التي تقوم بحماية الجارور السفلي من الحرارة الصادرة عن موقد الفرن السفلي (انظر الى الشكل)



لازالة الحماية المنزلقة قوموا بعملية فك البرغي المشار له بالحرف S (انظر الى الشكل). لتركيبها قوموا بعملية تثبيتها من جديد بالبرغي المشار له بالحرف S .




**!** قبل استخدام الفرن تأكدوا من الحماية السحاب مثبتة بشكل جيد.

## تعير درجة الحرارة

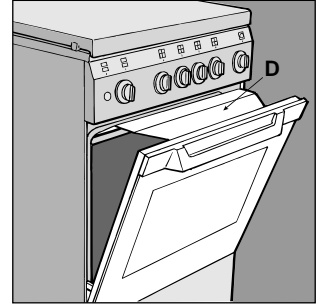
للحصول على درجة الحرارة التي تريدونها قوموا بتدوير مقبض الفرن بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة : درجات الحرارة المشار لها على لوحة القيادة وتبدأ من على اللهب الدنيا (140 C) MIN أو اللهب القصوى (250 C) MAX أو اي وضع متوسط بين الدنيا والقصوى. عندما تصل درجة حرارة الفرن على الدرجة المختارة يقوم الترموستات بالحفاظ على بقاء تلك الدرجة.

## الشواية

لاشعال الشواية قربوا ولعة من النار من موقد الشواية ففي نفس اللحظة قوموا بعملية تدوير مقبض الفرن باتجاه دوران عقارب الساعة حتى الوصول الى الوضع  تبدأ الشواية التي تعمل بالأشعة تحت الحمراء بالعمل، وتقوم بعملية تحمير المأكولات كما أنها منصوحة للقيام بعمليات الشوي، كباب، نقانق، شورما الخ، عند القيام بعملية الشوي بالشواية يوضع الشوي في الوضع 4 أو 5 ووضع صينية تجميع الزيوت والشحوم تحت المشويات في الوضع 1 لتجنب سقوط الدهون داخل الفرن.

**!** الشواية مزودة بجاز أمن ولهذا من الضروري ابقاء مقبض الفرن مضغوط لمدة 6 ثواني تقريبا.

**!** في حالة انتشار لهبة موقد الفرن بشكل عرضي، قوموا بعملية اطفاء مقبض مفتاح موقد الفرن، ولا تقوموا بعملية اشعاله لا بعد مضي دقيقة من الوقت على الأقل.

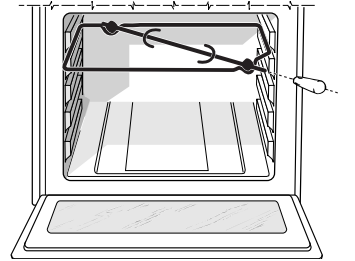


**!** عند استعمال الشواية من الضروري ترك باب الفرن مفتوح نصف فتحة ووضع عاكس الحرارة المشار له بالحرف "D" (انظر الى الشكل) وذلك لتجنب مقابض قيادة الطباخ من الحرق

## مدور الشوي

لتشغيل مدور الشوي (انظر الى الشكل) قوموا بالعمليات التالية :

1. قوموا بعملية وضع الصينية في الطابق الأول من الفرن.
2. ومن ثم قوموا بعملية ادخال حامل مدور الشوي في الطابق 4 من الفرن ومن ثم قوموا بعملية ادخال سيخ الشوي في ثقب مدور سيخ الشوي الموجود في ظهر الفرن
3. شغلوا مدور الشوي وذلك بالضغط على الزر مدور الشوي



## نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لتعمل المحارق بأنجع طريقة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستنفذة، يوصى باستخدام الأواني المغطاة وذات القاعدة المسطحة. يجب أيضا ملاءمتها لحجم المحرق.

المحرق	Ø قطر إناء الطبخ (سم)
سريع (R)	26 – 24
نصف سريع (S)	20 – 16
إضافي (A)	14 – 10

للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات التي المضمنة في "مواصفات المحرق والفوهة".

## استخدام الفرن

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

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
2. اختر درجة الحرارة الموصى بها لأسلوب الطهي أو درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة إدارة مفتاح الترموستات. يمكنك أن تجد جدول يفصل أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة في الجدول الملائم (أنظر جدول نصائح الطهي في الفرن).

خلال الطهي من الممكن دائما:

- تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الترموستات.
- ضبط وقت الطهي الإجمالي ونهاية وقت الطهي (أنظر أدناه).
- وقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! لا تضع الأغراض على أرضية الفرن مباشرة؛ يمكن لذلك أن يتلف طلاء المينا.

! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزودة.

! قبل الاستعمال، يجب على الإطلاق نزع فيلم البلاستيك المتواجد على أطراف الجهاز



## استخدام سطح الطهي

### إشعال المواقد

مقابل كل مقبض من مقابض مفاتيح المواقد مشار بدائرة مظلمة إلى وضع الموقد الذي يقوده.

عند رغبة إشعال أحد مواقد سطح العمل العلوي:

1. قرب شعلة أو أي لهبة من النار أو أي ولاعة من الموقد الذي يراد إشعاله
2. اضغط مقبض مفتاح الموقد المختار ومن ثم أدركه بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى الوصول إلى وضع اللهب القصوى المشار لها بالإشارة ٥ .
3. تعبير قوة اللهب المرادة وذلك بتدوير بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة مقبض الموقد المستخدم: اللهب الدنيا ٥ ، اللهب القصوى ٥ أو أي وضع متوسط بين الدنيا والقصوى.

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، بضغط 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 مزودا بأداة فشل التوهج\*، اضغط ضغطا متواصلًا على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لإشعال اللهب ولتشغيل الجهاز.

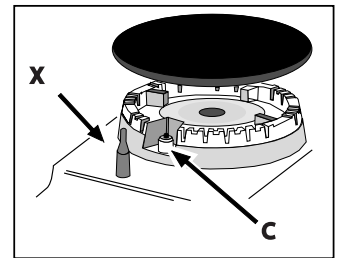
إطفاء المحرق، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقيف ● .

### نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لتعمل المحارق بأنجع طريقة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستنفذة، يوصى باستخدام الأواني المغطاة وذات القاعدة المسطحة. يجب أيضا ملاءمتها لحجم المحرق.

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

هام: بما أن مواقد الطهي مزودة بجهاز أمان، يجب الضغط على قبضة التحكم لمدة 3-7 ثواني بعد إشعال الحارق، بشكل يسمح من مرور الغاز 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.



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.

\* موجود فقط في بعض الموديلات

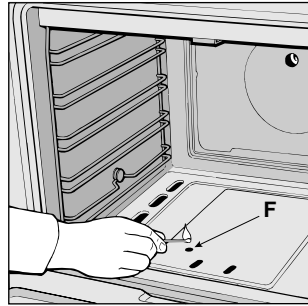
\* متوفر في طرازات معينة فقط

## استخدام الفرن

! قبل استخدام الفرن أو الشواية لأول مرة ينصح بتركهم يعملان على أقصى قدرة وباب الفرن مفتوح كليا لمدة نصف ساعة ومن ثم القيام بعملية تهوية المكان، الرائحة التي تخرج من الفرن خلال العملية سابقة الذكر هي نتيجة تبخر المواد التي تستعمل لحماية الفرن والشواية في الفترة الزمنية التي تمر من لحظة صناعة الطباخ حتى لحظة استعماله من قبل المستهلك .

! ولا تضعوا أبدا أشياء على قعر الفرن خلال عملية الطهي في الفرن وذلك لأنه من الممكن اتلاف طلاء قعر الفرن. استخدموا الوضع رقم 1 من الفرن فقط في حالة استخدام مدور الشوي.

### تشغيل الفرن



لإشعال موقد الفرن، قرب من الثقب لهبة من النار أو أي ولاعة وفي نفس اللحظة اضغط على مقبض مفتاح موقد الفرن ودور المقبض بضغط اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الوضع MAX (لهبة قصوى).

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

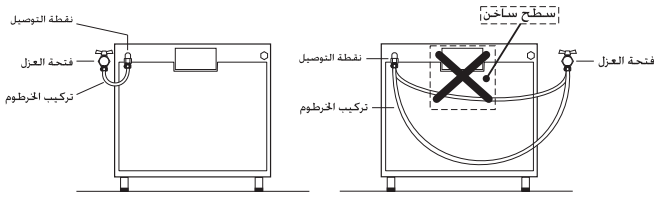
بالرمز ☆ ، ثم اضغط زر المحرق إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه إعداد الحد الأقصى من اللهب إلى أن يتم إشعال المحرق. إذا بقي المحرق يعمل بعد 15 ثانية، قم بتحرير المفتاح، افتح باب الفرن وانتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعاله ثانية. إذا لم يكن المحرق مزودا بالكهرباء، فمن الممكن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

وانظروا على الأقل دقيقة قبل ان تقوموا في محاولة تشغيل جديدة.

! الفرن مزود بجهاز أمان من الضروري ابقاء المقبض مضغوط الى الداخل لمدة 6 ثواني تقريبا حتى تتم عملية تسخين العضو الذي يبقي اللهب مشتعلة بشكل اوتوماتيكي.

! في حالة انتشار لهبة الموقد بشكل عرضي، قوموا بعملية اطفاء الموقد وحاولوا اشعاله مرة اخرى بعد مضي دقيقة على الأقل.

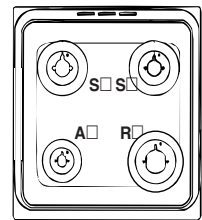




## لوحة خصائص المواقد والصنابير

غاز سائل			لوحة رقم 1		
تدفق غرام/ساعة الدنيا	المذكورة	صنوبر 1/100 (ملم)	باي باس 1/100 (ملم)	القطر (ملم)	المواقد
50	220	87	41	100	سريع (كبير) (R)
25	140	69	30	75	نصف سريع (متوسط) (S)
25	65	50	30	51	اضافي (صغير) (A)
65	225	80	46	-	فرن
-	185	75	-	-	الشواية
30 25 35					مذكور (كيلوبسكال) دنيا (كيلوبسكال) قصوى (كيلوبسكال)
					ضغط التغذية

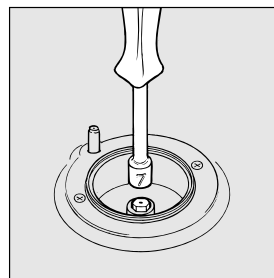
المواصفات الفنية	
الأبعاد الفرن ارتفاع X عرض X عمق	44x39x34 سنتيمتر
الحجم	57 لتر
ابعاد جرار مسخن المأكولات	العرض 42 سنتيمتر العمق 44 سنتيمتر الارتفاع 17 سنتيمتر
فرق جهد وذبذبة التغذية الكهربائية	انظر الى لوحة الخصائص الفنية



A5GG1F EX  
A5GG1F.B EX

ب . تعبير اللهبية الدنيا لموقد الفرن الذي يعمل على غاز الذي يحتوي على منظم درجات الحرارة (الترموستات)

- قوموا بعملية إشعال الموقد كما هو مشروح في الفقرة "مقبض إشعال الفرن" الموجودة في هذا الكتيب .
  - قوموا بعملية وضع مقبض مفتاح موقد الفرن في وضع اللهبية الدنيا
  - قوموا بعملية خلع مقبض مفتاح موقد الفرن من مكانه ومن ثم قوموا بعملية التعيير وذلك بالتأثير على برغي التعيير الموجود خارج عمود مفتاح حتى يتم الحصول على لهبة صغيرة ومنتظمة .
- ملاحظة:** في حالة استخدام الغاز السائل، براغي التعيير يجب أن تكون مشدودة إلى النهاية.



ج) تعبير اللهبية الدنيا لمواقد سطح العمل العلوي

- قوموا بعملية وضع مفتاح الموقد في وضع اللهبية الدنيا
- قوموا بعملية خلع مقبض مفتاح الموقد ومن ثم بواسطة مفك صغير أثر على برغي التعيير الموجود داخل أو بجانب عمود مفتاح الموقد حتى الحصول على لهبة صغيرة ومنتظمة .
- **انتباه:** في حالة استخدام الغاز السائل، برغي التعيير يكون مشدودحتى النهاية.
- ومن ثم قوموا بعملية التأكد من أن عملية تدوير مقبض مفتاح الموقد من وضع اللهبية القصوى إلى وضع اللهبية الدنيا بشكل سريع لا تؤدي إلى انطفاء لهبة الموقد .

د) تعبير الهواء الرئيسي لمواقد سطح العمل العلوي:

هذه المواقد ليست بحاجة إلى أية عملية تعيير للهواء الرئيسي.

### تكيف الفرن الذي يعمل على غاز على أنواع الغاز المختلفة

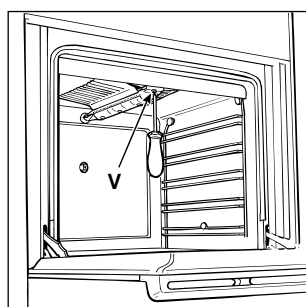
أ) تعيير صنبور موقد الفرن:

- ومن ثم قوموا بعملية التأكد من أن عملية التدوير السريع لمقبض مفتاح موقد الفرن من وضع اللهبية القصوى إلى وضع اللهبية الدنيا أو بفتح وإغلاق باب الفرن بشكل سريع لا يؤدي إلى انطفاء لهبة موقد الفرن .

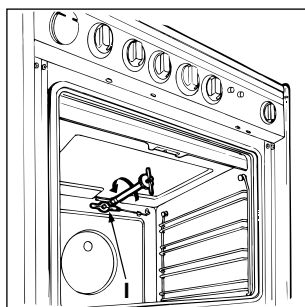
### تكيف الشواية التي تعمل على غاز على أنواع الغاز المختلفة

تعيير صنبور موقد الشواية:

- قوموا بعملية خلع موقد الشواية بعد أن قتم بعملية فك البرغي المشار لها بالحرف "V" (أنظر إلى الشكل المشار له بالحرف "F").
- قوموا بعملية فك صنبور موقد الشواية وذلك باستخدام مفتاح على شكل ماسورة الخاص بالصنابير (أنظر إلى الشكل المشار له بالحرف "G")، أو من الأفضل استخدام مفتاح عادي على شكل ماسورة بمقياس 7 ملمتر ومن ثم القيام بعملية تبديل الصنبور بالصنبور الملائم لنوع الغاز المراد استخدامه (أنظر إلى اللوحة المشار لها بالرقم 1).



شكل G



شكل F

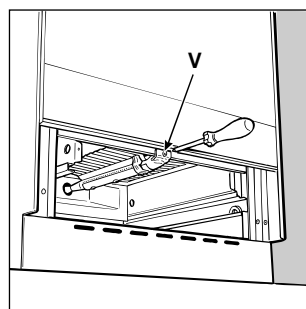
اعطوا اهتمام خاص بأسلاك القتاويل وخرائطم الازدواجية الحرارية.

**انتباه:**

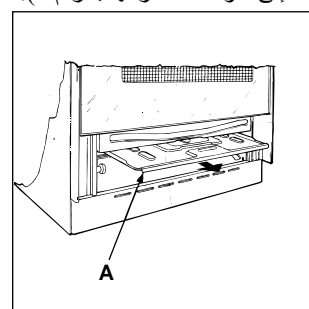
عند الانتهاء من العمليات السابقة الذكر يجب القيام بعملية تبديل اللوحة التي يشار بها إلى نوع الغاز الذي يعمل به بلوحة جديدة بحيث يظهر عليها نوع الغاز الجديد الذي يعمل به الطباخ ، هذه اللوحة موجودة عند مراكز الصيانة الموكلون من قبل الشركة .

**ملاحظة**

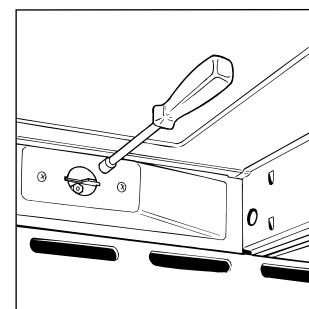
في حالة أن يكون ضغط الغاز المستعمل يختلف (أو غير ثابت) من ذلك المشار له من قبل الشركة المصممة يجب القيام بعملية وضع منظم ضغط قادر على تنظيم ضغط الغاز الذي سوف يغذى به الطباخ، ويجب أن يكون مطابق للنظام المطلوب من قبل الدولة الذي يعمل بها الجهاز "منظمات للغازات بمجاري"



شكل D



شكل C



شكل E

### في حالة إزالة القابيس المُركب

يجب توصيل الموصل الرئيسي بصورة صحيحة كما هو موضح بالأسفل بقابيس ثلاثي المسامير طاقته لا تقل عن ١٣ أمبير. في حالة استخدام قابيس مندمج من نوع B.S. 1363، يجب أن يكون مزودًا بمصهر يُصرح باستخدامه مع قابيس B.S. 1362.

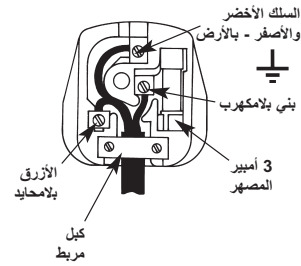
**ملحوظة مهمة:** تتلون الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي حسب الرموز التالية:

أخضر وأصفر - التأسيس

أزرق - محايد

بني - مكهرب

يجب أن يكون كبل مُزوّد الطاقة من نوع H05VV-F



نظرًا لأنه قد لا تتطابق الأسلاك الموجودة في الموصل الرئيسي مع العلامات الملونة التي تحدد الأطراف الموجودة في قابيسك، 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 يعفي جهة التصنيع من المسؤولية كاملة.

### في حالة تركيب قابيس مشكل

في حالة استبدال مصهر في القابيس المزود يجب تركيب مصهر ASTA مُصرح باستخدامه مع قابيس BS1362.

**ملاحظة:** تجب إعادة تركيب غطاء المصهر عند تغيير المصهر. في حالة فقد غطاء المصهر يجب عدم استخدام القابيس 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 القابيس. تأكد من عدم عرقلة الكبل عند دفع الموقد لتثبيتته في موضعه.

### تبديل الكبل

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

وصل الجهاز بشبكة الغاز بواسطة خرطوم معدني ليبن وقابل لانتشاء ومطابق لقوانين الدولة.

### الوصل بأنبوب قابل الانتشاء مصنوع من الفولاذ الغير قابل للتأكسد بترس متواصل ومرابط مسننة

اخلع حامل الخرطوم المطاطي المزود به الجهاز. الوصلة التي من خلالها يدخل الغاز إلى الجهاز مسنة بسن ذكر أسطواني الشكل بمقياس 1/2 غاز. يجب استعمال الأنابيب المطابقة إلى النظام المطلوب من قبل الدولة وأطواق منع التسرب (حشيات) مطابقة إلى النظام المطلوب من قبل الدولة، عند استخدام هذا النوع من أنواع الأنابيب يجب الانتباه إلى أن طول هذه الأنابيب في حالة أقصى مد يجب أن لا يزيد عن 2000 ملليمتر.

### التأكد من عدم تسرب الغاز

**مهم جدا:** بعد إتمام عملية تركيب الجهاز تأكد من ختم جميع الوصلات وذلك باستعمال محلول صابوني قادر على كشف أي تسرب للغاز حتى لو كان بسيط ولا تستعمل بشكل مطلق لهبة من النار

### وصل سلك التغذية الكهربائية بشبكة التيار الكهربائي

قوموا بعملية تركيب قاييس التيار الكهربائي (الذكر) الملائم لحمل التيار الكهربائي الممتص من قبل الجهاز والمشار له على اللوحة التي تصف خصائص الجهاز الفنية، في حالة إرادة وصل الجهاز مباشرة بشبكة التيار الكهربائي من الضروري وضع مفتاح متعدد الأقطاب بين الجهاز وبين شبكة التيار الكهربائي، ويجب أن تكون فتحة هذا المفتاح لا تقل عن 3 ملليمتر، ويجب أن يكون قادر على تحمل القدرة الكهربائية الممتصة من قبل الجهاز، ويجب أن يكون خاضع إلى المواصفات المطلوبة من قبل القانون الساري المفعول في تلك اللحظة (خط الأرض يجب أن لا يُفصل من قبل المفتاح الموضوع بين الجهاز وشبكة التيار الكهربائي). يجب وضع سلك التغذية الكهربائية بطريقة بحيث لا تزيد درجة حرارته في أي نقطة من النقاط على طول السلك عن 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الجو المحيط بالجهاز قبل القيام بعملية وصل سلك التغذية بشبكة التيار الكهربائي تأكد من أن :

- صمام تحديد التيار الكهربائي لشبكة كهرباء المنزل يستطيع تحمل أقصى قدرة كهربائية ممتصة من قبل الأجهزة الكهربائية العاملة في المنزل (انظر إلى اللوحة التي تصف خصائص الجهاز الفنية).
  - شبكة التغذية الكهربائية تحتوي على خط أرض فعال وخاضع إلى القوانين المطلوبة من قبل القوانين السارية المفعول في تلك اللحظة.
  - مقياس التيار الكهربائي (الأنثى) أو المفتاح متعدد الأقطاب موضوع في مكان سهل الوصول إليه حتى بعد إتمام تركيب ووضع الجهاز في مكانه.
- ملاحظة هامة:** لا تقوموا بعملية استعمال مهيئات أو مصغرات للمقابس أو وصلات تطويل لأنهم قد يحدثوا تسخين نقطة الوصل ومن ثم احتراقها.

### تكيف الجهاز على أنواع الغاز المختلفة

لتكيف الطباخ على نوع غاز يختلف عن نوع الغاز الذي هو حاليا مهيا للعمل به (مشار له على اللوحة المثبتة على الغطاء)، يجب القيام بالعمليات التالية:

أ) تبديل حامل الخرطوم المركب حاليا على الطباخ بالخرطوم الموجود في العلبة "إضافات الطباخ" ..

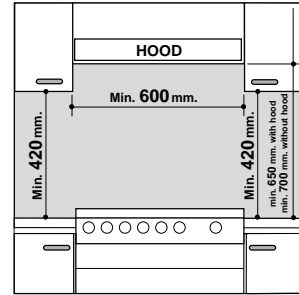
**مهم:** الخرطوم الخاص بغاز المدينة هو نفس الخرطوم الخاص بغاز الميثان. (الخرطوم الخاص بالغاز السائل مطبوع عليه الرقم 8، والخرطوم الخاص بغاز الميثان أو غاز المدينة مطبوع عليه الرقم 13). استعملوا دائما حلقات منع التسرب (حشية) جديدة.

### ب) تبديل صناديق مواقد سطح العمل العلوي

- قوموا بعملية رفع الشبكات العلوية واخضع المواقد من السطح العلوي للعمل .
- قوموا بعملية فك الصناديق، وذلك باستخدام مفتاح على شكل ماسورة بمقياس 7 ملليمتر ومن ثم القيام بعملية تبديل هذه الصناديق بالصناديق الملائمة لنوع الغاز المراد استخدامه (انظروا إلى اللوحة المشار لها بالرقم 1 " خصائص المواقد والصناديق ").
- قوموا بعملية تركيب جميع القطع التي تم فكها بالترتيب العكسي لعملية الفك.

مسافة لا تقل عن 420 ملليمتر عن السطح العلوي من الطباخ. المسافة الدنيا التي من الممكن وضع قطع أثاث قابلة للاشتعال فوق الجهاز بشكل مباشر يجب أن لا تقل عن 700 ملليمتر.

ج. الحائط أو ما هو موضوع على تماس مع خلف الجهاز يجب أن يكون مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال.



### وصل الجهاز بالغاز

عند القيام بعملية وصل الجهاز بمواسير أو جرة الغاز يجب التقيد بالقواعد والمواصفات المطلوبة من الأنظمة الدولية، ويجب التأكد قبل القيام بعملية الوصل بأن الجهاز معيار حسب نوعية الغاز الذي سوف يعمل عليه في حالة العكس اتبع الخطوات الموضحة في الفقرة الخاصة بعملية " تكيف الطباخ على الأنواع المختلفة من الغاز " بعض الموديلات يمكن أن تتم عملية تغذية الجهاز بالغاز من الجهتين بدون أي فرق يمكن تغذية الجهاز من المنطقة اليمنى من الجهاز أو من المنطقة اليسرى من الجهاز حسب الحاجة، لتغيير منطقة الاتصال من الضروري تبديل حامل الخرطوم بزظمة الإغلاق ويجب تغيير طوق منع التسرب (حشية) (التي تكون مزودة مع الجهاز)، في حالة استخدام الغاز السائل لتغذية الطباخ بواسطة جرة غاز استعمل منظم الضغط المطابق إلى النظام المطلوب من قبل الدولة.

**مهم جدا:** للحصول على عمل صحيح وأمين للأجهزة، وللاستخدام الطاقة بشكل متناسب مع كمية استعمال هذه الأجهزة، وحتى زيادة عمر الأجهزة تأكد من أن ضغط غاز المغذي يطابق الكميات المشار لها في اللوحة رقم 1 " خواص المواقد والصناديق " .

### الوصل بالخرطوم اللين

قم بعملية وصل الجهاز بواسطة خرطوم لين خاص بالغاز ومطابق إلى الخصائص والمواصفات المطابقة إلى النظام المطلوب من قبل الدولة، القطر الداخلي لخرطوم الغاز المستعمل يجب أن يكون كما يأتي :

- 8 وليمتر في حالة تغذية الجهاز بغاز سائل
  - 13 ملليمتر في حالة تغذية الجهاز بغاز الميثان أو غاز المدينة.
- وبشكل خاص عند القيام بعمليات تركيب هذه الخراطيم يجب التقيد بالقواعد والمواصفات التالية :

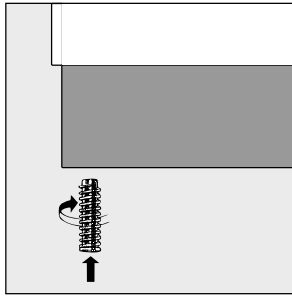
- يجب أن لا تكون أي منطقة من مناطق الخرطوم يتماس مع أي جزء من أجزاء الجهاز التي تكون درجة حرارته أعلى من 50 درجة مئوية.
- يجب أن يكون طول الخرطوم أقل من 1500 ملليمتر
- يجب أن لا يكون الخرطوم تحت تأثير قوى شد أو لف، ويجب أيضا أن لا يكون على جميع مدى الخرطوم إنحناءات حادة وضيقة أو مناطق خنق تمنع أو تقلل من كمية الغاز التي بحاجة إليها الجهاز للعمل بشكل صحيح.
- يجب أن لا يكون الخرطوم على اتصال مع أجسام قاطعة، زوايا حادة أو أي شيء كحزب يشبهها.
- يجب أن يكون الخرطوم موضوع بشكل يسمح بكل سهولة من عملية الكشف عن حالة صحة الخرطوم على مدى طوله.
- تأكد من أن طرفي الخرطوم لا يسبن بشكل جيد في أماكن وصله وتثبيتته بواسطة مرابط الأمان التي يجب أن تكون مطابقة للنظام المطلوب من قبل الدولة. في حالة عدم إمكانية تطبيق قاعدة من إحدى هذه القواعد يجب استعمال الأنابيب المعدنية الصلبة أو الأنابيب المعدنية قابلة للإنتشاء والتي يجب أن تكون مطابقة للنظام المطلوب من قبل الدولة
- في حالة تركيب الطباخ حسب الشروط الدرجة 2 وتحت الدرجة 1 من المفضل



من الهواء، ولهذا عند تسربه يتجمع في الأسفل، الغرف التي يتواجد فيها جرة تحتوي على غاز سائل GPL يجب أن تكون معدة بفتحات متصلة مع الخارج بهذا الشكل هذه المخارج تسمح خروج الغاز إلى الخارج في حالة تسربه. وعلى كل حال يجب عدم تركيب جرة غاز سائل GPL فارغة أو معبأة جزئياً، ويجب عدم تخزينها في أماكن أو مخازن موجودة تحت مستوى الأرض (مثل التسوية، كرج تحت الأرض، إلى كخره)، وينصح عدم اقتناء برميل غاز غير تلك المستعملة من قبل الجهاز في داخل البيت ويجب وضعها في أماكن بعيدة عن مصادر الحرارة المباشرة (مثل الأفران، الدفايات، المواقد، إلى كخره) التي بإمكانها رفع درجة حرارة جرة الغاز إلى درجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية.

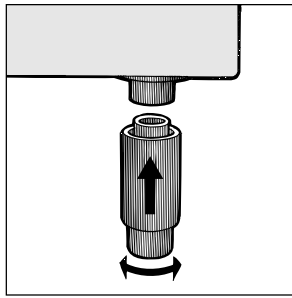
### تسوية (موجود فقط في بعض المديلات)

للقيام بعملية وضع الجهاز بشكل مستوي، يزداد الجهاز بأرجل قابلة للتعديل في حالة الضرورة لاستخدام هذه الأرجل يمكن تركيب هذه الأرجل في الأماكن الخاصة بهذه الأرجل الموجودة في زوايا قاعدة الطباخ السفلية



### تركيب الأرجل (موجود فقط في بعض المديلات)

الجهاز يكون مزود بأرجل؛ هذه الأرجل تتركب وذلك بحشيتها تحت قاعدة الطباخ السفلية في الأماكن الخاصة لهذه الأرجل.



### تركيب الطباخ

من الممكن تركيب الجهاز بجانب أثاث لا يرتفع طوله عن سطح عمل الطباخ العلوي. الحائط الذي على تماس مع السطح الخلفي من الطباخ يجب أن يكون حائط معمول من مواد غير قابلة للاشتعال وذلك لأن خلال عمل الجهاز السطح الخلفي من الطباخ قد يصل إلى 50 درجة مئوية فوق درجة حرارة الجو المحيط به. للقيام بعملية تركيب صحيحة للجهاز يجب الانتباه إلى الملاحظات التالية:

أ. يمكن وضع الجهاز في داخل المطبخ أو في صالة الطعام أو في بيت صغير متكون من غرفة واحدة ولكن لا يصح وضعه في الحمام.

ب. الأثاث الموجود بجانب الجهاز، في حالة أن يكون سطح الجهاز العلوي أعلى من سطح العمل العلوي للمطبخ، يجب وضعة على مسافة لا تقل عن 200 ملليمتر من سطح العمل العلوي للمطبخ، ويجب عدم وضع البرادي خلف الجهاز أو على الأقل يجب أن تكون على بعد لا يقل عن 200 ملليمتر من جوانب الجهاز.

ت. يجب القيام بعملية تركيب شفاطة البخار حسب التعليمات الموجودة في الكتيب المزود مع الشفاط نفسه.

ث. في حالة وضع الطباخ تحت رف أو خزانة معلقة فوق الجهاز يجب أن تكون موضوعة على

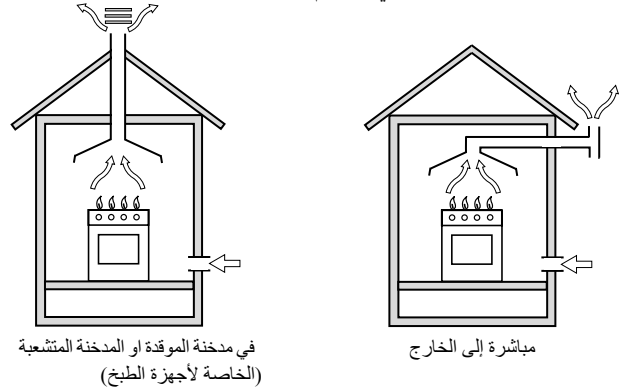
التعليمات التالية هي تعليمات موجهة إلى الفني المختص حتى يقوم بعملية تركيب وتعيير والصيانة الفنية للجهاز بأفضل وأحسن طريقة ممكنة وحسب القوانين المتعلقة بأمن الغاز (تركيب واستخدام) الصادرة عام 1984.

مهم جداً: أي عملية من العمليات التي تجرى على الجهاز مثل تعيير أو صيانة أو أي شيء كخر يجب أن تتم والجهاز مفصول من شبكة التيار الكهربائي

### اختيار موضع الطباخ

مهم جداً: يمكن تركيب هذا الجهاز فقط في الأماكن دائمة التهوية وحسب المطلوب من قبل الدولة سارية المفعول حالياً. يجب التقيد والالتزام بالشروط التالية:

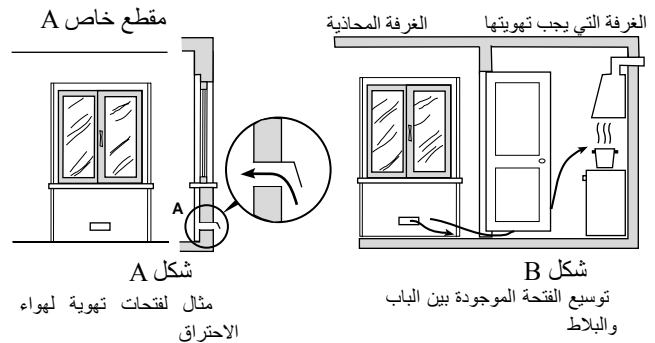
أ. الغرفة التي سوف يوضع بها الجهاز يجب أن تحتوي على نظام طرد الدخان والغازات الناتجة عن عملية الإحراق إلى الخارج وذلك باستعمال إما قبة إخراج البخار والغازات الناتجة عن عملية الإحراق أو باستعمال مروحة كهربائية تبدأ بالعمل بشكل أوتوماتيكي كلما تم تشغيل الجهاز.



في مدخنة الموقدة او المدخنة المتشعبة (الخاصة لأجهزة الطبخ)

مباشرة إلى الخارج

ب. الغرفة التي سوف يوضع بها الجهاز يجب أن تحتوي على نظام يسمح دخول كمية الهواء الضرورية لعملية تعيير عملية الإحراق، كمية الهواء الضرورية لعملية الإحراق يجب أن لا تكون أقل من 2 متر مكعب/ ساعة لكل كيلو وات من القدرة المستعملة. يمكن عمل هذا النظام وذلك بأخذ كمية الهواء الضرورية من خارج المبنى بشكل مباشر عن طريق مجرى بمقطع داخلي لا يقل عن 100 سنتيمتر مربع ويجب التأكد من عدم إمكانية انسداد هذا المجرى بأي شكل من الأشكال، أما الموديلات التي سطح العمل العلوي لا يحتوي على جهاز الأمن الذي يغلق مجرى الغاز في حالة عدم وجود لهبة على الموقد فتحة التهوية يجب أن تكبر بنسبة مائة بالمائة وبفتحة دنيا لا تقل عن 200 سنتيمتر مربع (شكل A) يمكن عمل النظام سابق الذكر بطريقة غير مباشرة وذلك بأخذ كمية الهواء الضرورية من أماكن محاذية تحتوي على مجرى تهوية موصول مع خارج المبنى كما وصف أعلاه، ويجب أن لا تكون هذه الأماكن جزء من البيت أو أماكن فيها خطر الإشعال أو غرف نوم (شكل B).



مقطع خاص A  
شكل A  
مثال لفتحات تهوية لهواء الإحراق

الغرفة التي يجب تهويتها  
الغرفة المحاذية  
شكل B  
توسيع الفتحة الموجودة بين الباب والبلاط

ت. الاستعمال المداوم والطويل للجهاز قد يكون بحاجة إلى عملية تهوية إضافية على سبيل المثال القيام بعملية فتح أو القيام بعملية تهوية أفضل وذلك بزيادة قدرة الشفط الميكانيكية إذا كانت موجودة.

ث. الغاز السائل GPL والذي هو من إحدى مشتقات البترول، هو غاز أثقل

## الفهرس

### التركيب

التوصيل الكهربائي  
توصيل الغاز  
لوحة خصائص المواقد والصنابير  
الخصائص الفنية

### وصف الجهاز

نظرة على المجموعة  
لوحة القيادة

### تشغيل واستخدام

استخدام سطح الطهي العلوي  
استخدام الفرن  
لوحة الطهي بالفرن

### تحذيرات ونصائح

امن عام  
التخاض من النفايات  
التوفير واحترام البيئة

### صيانة و حماية الجهاز

فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي  
تنظيف الجهاز  
صيانة مفاتيح الغاز  
تبدال مصباح اضاءة داخل الفرن  
الصيانة الفنية

A5GG1F EX  
A5GG1F.B EX



**Indesit Company S.P.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

04/2014-195121092.00

XEROX FABRIANO