

A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX
A6MSH2F (X) EX



GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
WARNING, 2
Description of the appliance-Overall view, 6
Description of the appliance-Control Panel, 7
Installation, 8
Start-up and use, 12
Using the hob, 12
Cooking modes, 13
Precautions and tips, 16
Care and maintenance, 17
Assistance, 17

FR Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 3
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 6
Description de l'appareil-Tableau de bord, 7
Installation, 20
Mise en marche et utilisation, 24
Utilisation du plan de cuisson, 24
Précautions et conseils, 28
Nettoyage et entretien, 29
Assistance, 29

PT Português

Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

Índice

Instruções para a utilização, 1
ATENÇÃO, 4
Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 6
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 7
Instalação, 31
Início e utilização, 35
Utilização do plano de cozedura, 36
Utilização do forno, 36
Precauções e conselhos, 39
Manutenção e cuidados, 40
Assistência técnica, 40

ES Español

Manual de instrucciones COCINA Y HORNO

Sumario

Manual de instrucciones, 1
ATENCIÓN, 5
Descripción del aparato-Vista de conjunto, 6
Descripción del aparato-Panel de control, 7
Instalación, 43
Puesta en funcionamiento y uso, 47
Precauciones y consejos, 51
Mantenimiento y cuidados, 52
Asistencia, 52

AR

عربي

GB WARNING

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

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

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

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

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

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

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

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

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

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



The Gulf Conformity Marking on the product indicates the conformity with all the requirements of the Gulf Technical Regulation for Low Voltage Electrical Equipment and Appliances BD-142004-01.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service agréé.

MISE EN GARDE : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial ou conjunto disponível do fabricante ou o seu agente de assistência.

CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

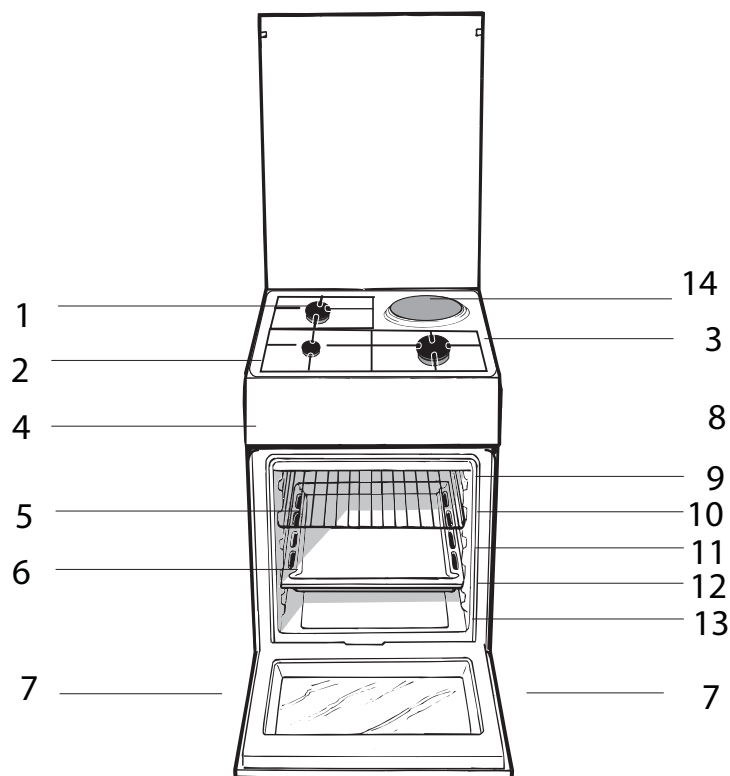
ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

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

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

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o un conjunto especial proporcionado por el fabricante o su agente de servicio.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.



GB

Description of the appliance Overall view

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

FR

Description de l'appareil Vue d'ensemble

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

PT

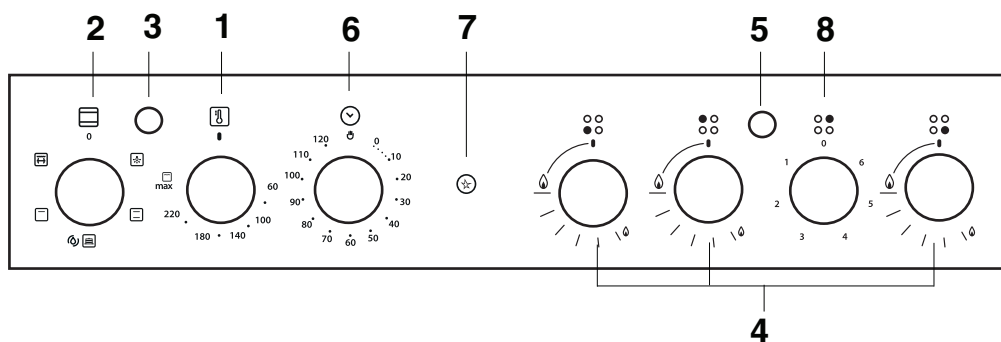
Descrição do aparelho Vista de conjunto

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

ES

Descripción del aparato Vista de conjunto

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



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.THERMOSTAT knob
- 2.SELECTOR knob
- 3.THERMOSTAT Indicator light
- 4.Hob BURNER control knob
5. ELECTRIC HOTPLATE indicator light
- 6.TIMER knob
- 7.GAS BURNER ignition button
- 8.Electric HOTPLATE control knob

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1.Manette du THERMOSTAT
- 2.Manette PROGRAMMES
- 3.Voyant lumineux thermostat
- 4.Manette BRULEURS
- 5.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- 6.Minuteur
7. Bougie d'allumage des BRULEURS
8. Manette de la plaque électrique

ES

Descripción del aparato Panel de control

- 1.Perilla TERMOSTATO
- 2.Perilla PROGRAMAS
- 3.La luz piloto del termóstato del horno
- 4.Perillas de mando de los quemadores
- 5.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas
6. Perilla TIMER
7. Botón de encendido de los QUEMADORES
8. Perilla PLACA eléctrica

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
- 2.Botão selector das funções de cozedura
- 3.Indicador de funcionamento termostato
- 4.Botão luz do forno e rotisserie
- 5.Indicador de funcionamento chapas
- 6.Botão contador de minutos.
- 7.Acendedor electrónico dos QUEIMADORES
- 8.Botões de comando do chapa eléctrica

! 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, in accordance with 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 m³/h per kW of installed power).

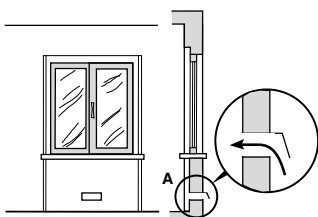
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - 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.

Ventilation opening

for comburent air

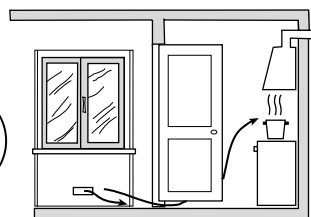
A



Increase in the gap between the door and the flooring

B

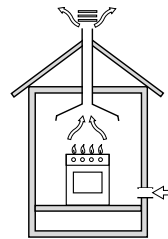
Adjacent room Room requiring ventilation



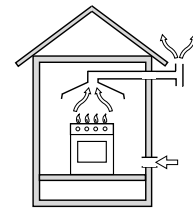
! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



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

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

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

Positioning and levelling

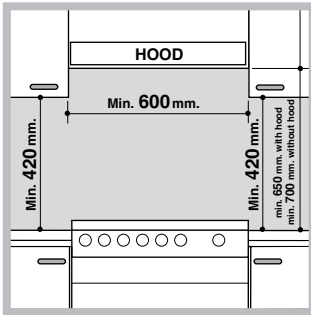
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

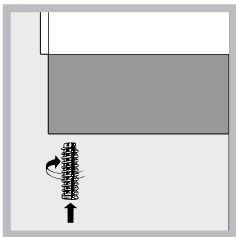
- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

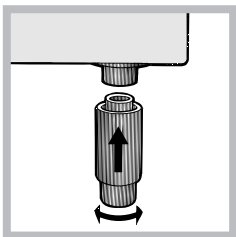


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

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

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

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

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

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.

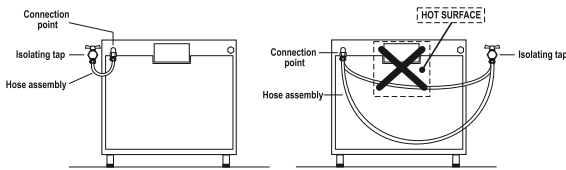
! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

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 tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

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

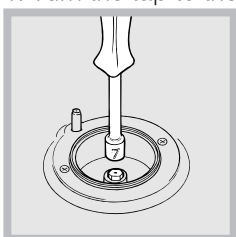
Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.



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

! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory

screw must be fastened as tightly as possible:

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

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! 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

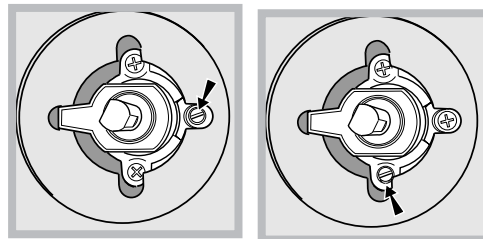
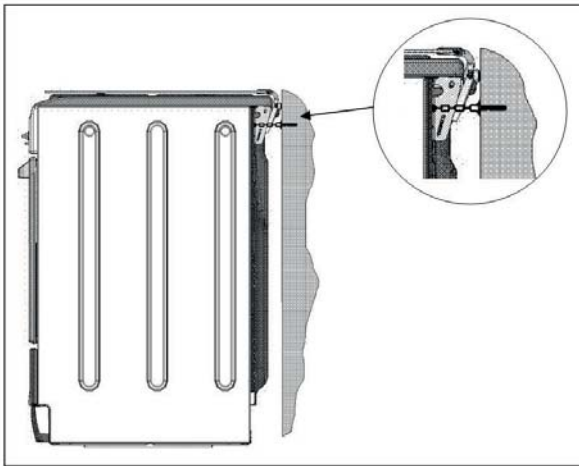


Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduced	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
						***	**		
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimal (mbar)					20	25	17	
	Maximised (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
 ** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



Safety Chain

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

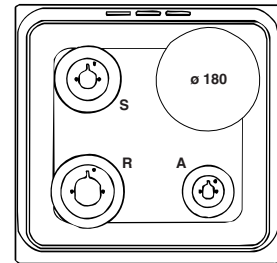
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.



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

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.



A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX



TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	62 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
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.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode;
  ECODESIGN Directive 2009/125/EC	

Start-up and use




GB

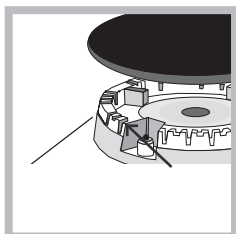
Using the hob

Lighting the burners


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

To light one of the burners on the hob:

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




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

marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner

is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

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

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, 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 .

Electric hotplates*

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light comes on.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

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:

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

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

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

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.

! 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 available in certain models.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see **Oven cooking advice table**).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

STATIC OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

OVEN BOTTOM mode

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).

GRILL mode

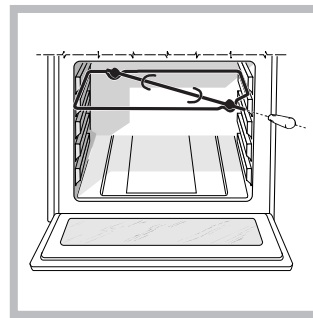
The top heating element is activated. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender.

DOUBLE GRILL mode

The top heating element and the rotisserie spit will be activated. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

! The GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

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 by selecting  with the SELECTOR knob.

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.

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Practical cooking advice

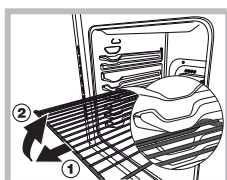
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



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

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

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Static	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Baked pasta	2.0	3	5	200	30-35
	Veal	1.7	2	10	180	60-70
	Chicken	1.5	3	10	200	80-90
	Duck	1.8	3	10	180	90-100
	Rabbit	2	3	10	180	70-80
	Pork	2.1	3	10	180	70-80
	Lamb	1.8	3	10	180	70-80
	Mackerel	1.1	2	5	180	30-40
	Mackerel	1.5	2	5	180	30-35
	Trout baked in foil	1	2	5	180	25-30
	Neapolitan-style pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscuits and small cakes	0.5	3	10	180	10-15
	Sweet unleavened flans and desserts	1.1	3	10	180	25-30
	Savoury pies	1	3	10	180	30-35
	Leavened cakes	0.5	3	10	160	25-30
Fruit cakes	1	3	10	170	25-30	
Oven bottom	Perfecting cooking					
Grill	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	4
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	8-10
Double Grill	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	4 pcs	4	5	Max	5
	With the rotisserie spit					
	Spit-roast veal	1.0	-	5	Max	70-80
	Spit-roast chicken	2.0	-	5	Max	70-80

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

- 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.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- 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.
- 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, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the position 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 perform the repairs 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.
- 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.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC 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. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

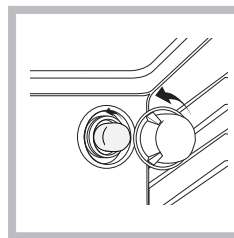
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).

2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

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

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

This product contains a light source of energy efficiency class E.

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 authorised by the manufacturer.

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

* Only available in certain models.

Steam-Assisted Oven Cleaning


This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

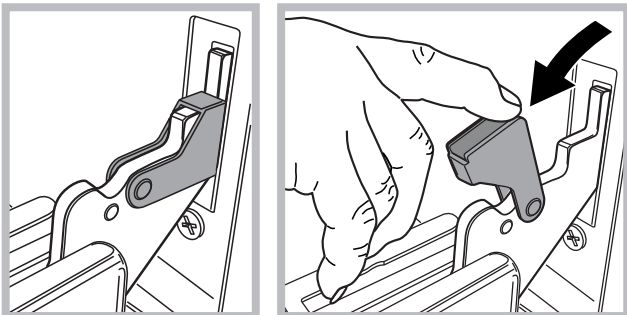
1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven  **OVEN BOTTOM** and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam –cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

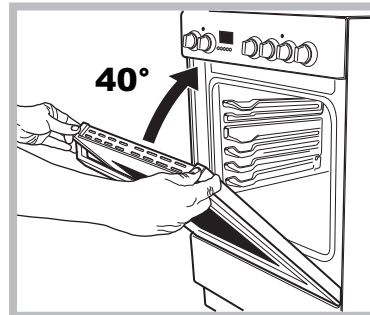
! Perform cleaning only in the cold oven!

Removing and fitting the oven door:

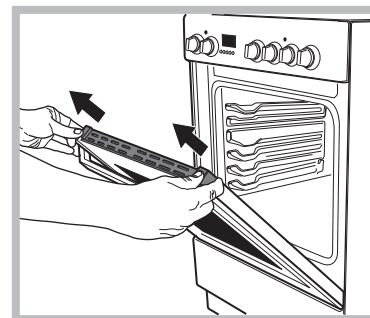
- 1.Open the door
- 2.Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



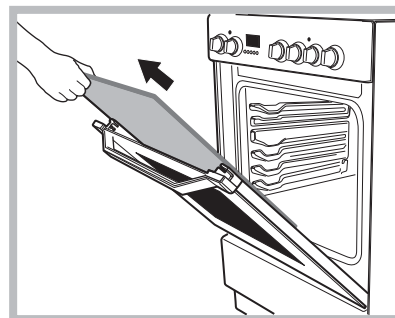
- 3.Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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



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



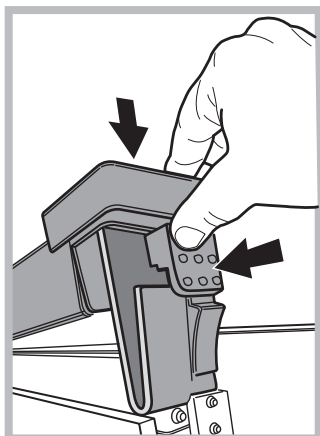
- 6.Replace the glass.

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

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

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

GB



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.

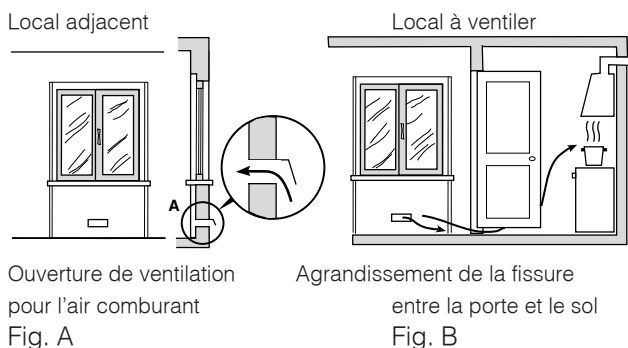
! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

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 m³/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

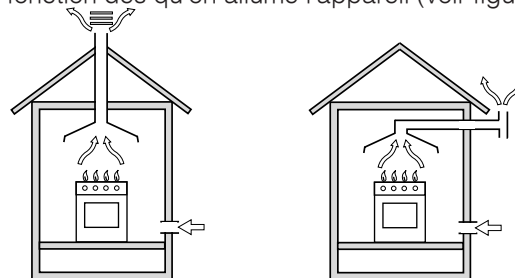
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



! 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.

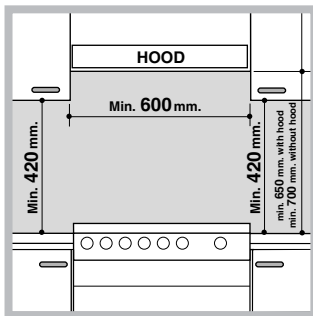
Positionnement et nivellement

! 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 600 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

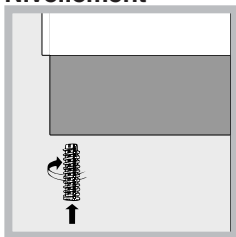


si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

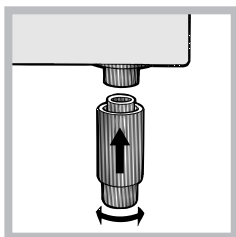
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous

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'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

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

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

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).

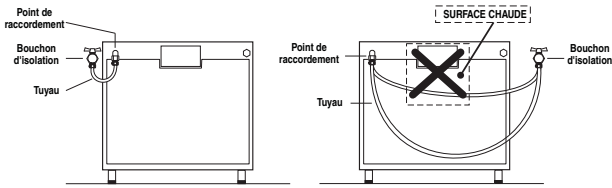
Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

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; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

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

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

*N'existe que sur certains modèles



! 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.

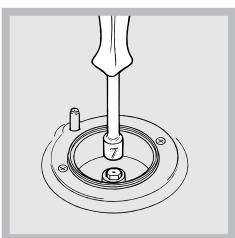
Adaptation aux différents types de gaz

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

Adaptation du plan de cuisson

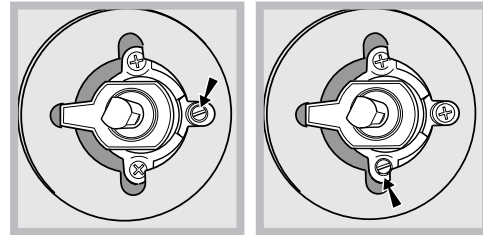
Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

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 :

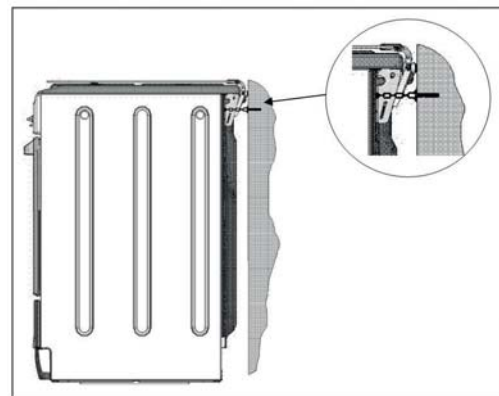
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
- ! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant 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.

! 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.



La chaîne de sécurité

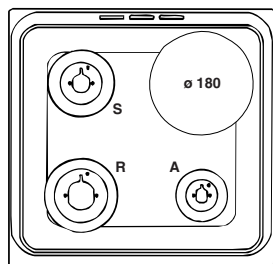
! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !



La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve

l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

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

A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	l 62
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four <input type="checkbox"/> Traditionnel ;
	ECODESIGN Directive 2009/125/EC
	

L'étiquette collée est à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel		
		Nominale	Réduite	By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h		injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h	
						***	**		G20	G25
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	332
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	210
Auxiliaire (Petit) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	111
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)				28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³

Mise en marche et utilisation




FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton 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 bouton 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 bouton 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) (voir figure) 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.

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

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.

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

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

* N'existe que sur certains modèles

Plaques électriques*

Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

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:

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

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

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

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".


! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour le programme GRIL, pour lequel il est préconisé de sélectionner MAX.

Programme **FOUR STATIQUE**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **CHALEUR SOLE**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôtir) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent

déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.

Programme **GRIL**

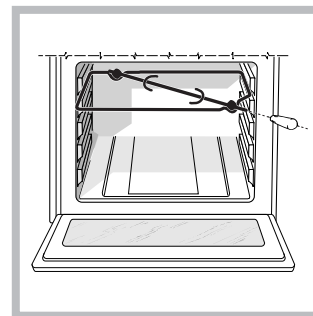
Mise en marche de la résistance de voûte. La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus.

Programme **DOUBLE GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc...

! Les cuissons GRIL et DOUBLE GRIL doivent avoir lieu porte fermée.

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche, procédez comme suit :

1. placez la lèche-frite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte (voir figure);

3. pour actionner le tournebroche, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES.

Minuteur*

Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :

1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ⤴ pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre ⤵ pour sélectionner la durée désirée.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

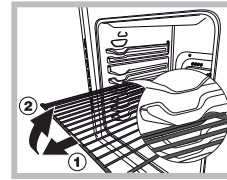
FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.



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.

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



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

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

! Avant d'utiliser les plaques de cuisson pour la première fois, les faire chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (f la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Statique	Lasagnes	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Gratin de pâtes	2,0	3	5	200	30-35
	Veau	1,7	2	10	180	60-70
	Poulet	1,5	3	10	200	80-90
	Canard	1,8	3	10	180	90-100
	Lapin	2	3	10	180	70-80
	Porc	2,1	3	10	180	70-80
	Agneau	1,8	3	10	180	70-80
	Maquereau	1,1	2	5	180	30-40
	Maquereaux	1,5	2	5	180	30-35
	Truite en papillote	1	2	5	180	25-30
	Pizza napolitaine	1	2	15	220	15-20
	Biscuits et petits fours	0,5	3	10	180	10-15
	Flans et gâteaux sans levure	1,1	3	10	180	25-30
	Tartes salées	1	3	10	180	30-35
	Gâteaux levés	0,5	3	10	160	25-30
Tartes aux fruits	1	3	10	170	25-30	
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max.	8-10
Double Gril	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n. 4	4	5	Max	5
	Avec tournebroche					
Veau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80	
Poulet à la broche	2.0	-	5	Max	70-80	

Précautions et conseils

! 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

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- 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.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont 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.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four; si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 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. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.

- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- 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 doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

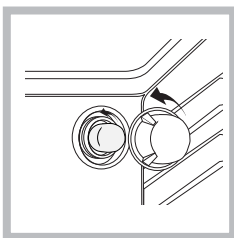
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. 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.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de 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.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

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.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Nettoyage du four vapeur assisté par:



Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandée après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en facilitant le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:

- Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

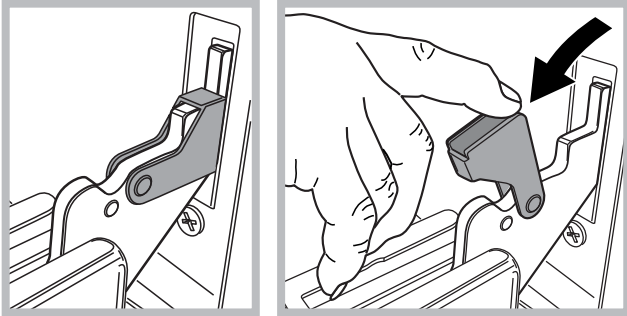
1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four **CHALEUR SOLE**   et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

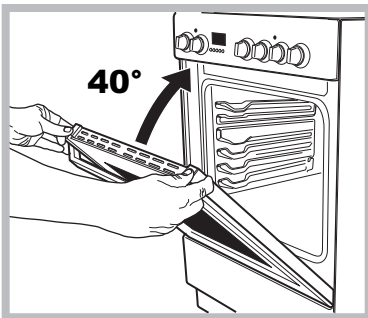
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

Démontage et remontage de la porte du four :

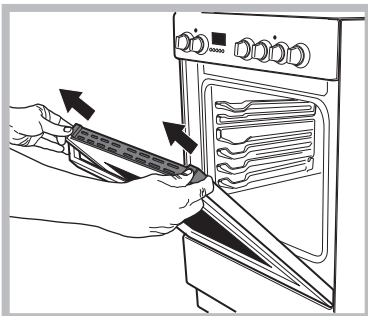
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



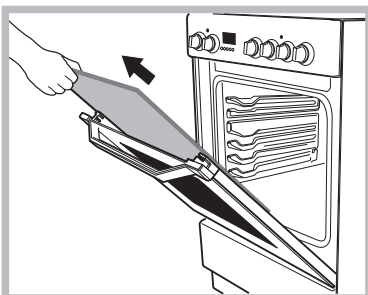
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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 ».

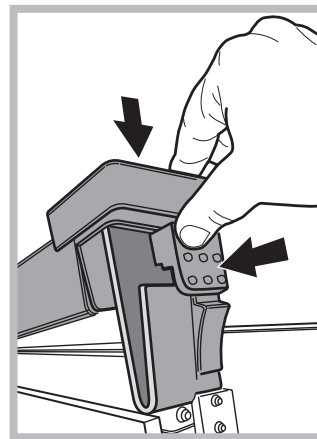


6. Remonter la vitre.

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.

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

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

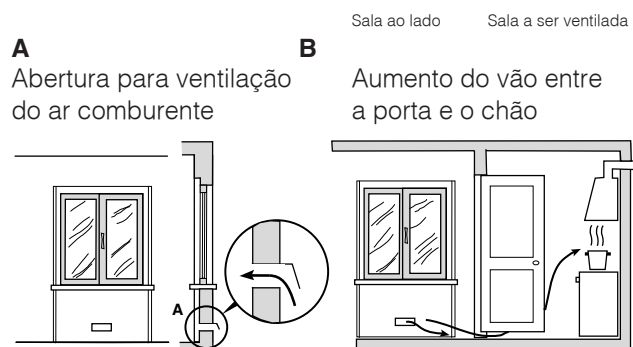
! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

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

Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada). As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm² 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 cm² - 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.



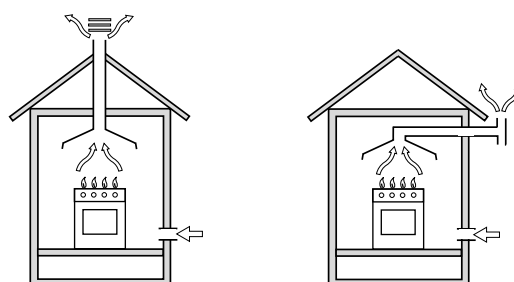
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente para o exterior

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



! Os gases liquefeitos de petróleo, mais pesados que o ar, ficam em baixo, portanto os locais onde estão contidos os recipientes de GLP devem prever aberturas para o exterior para o escoamento das eventuais fugas de gás.

Os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). Manter no local somente o cilindro que estiver sendo utilizado, longe de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores) que possam levá-lo a uma temperatura superior a 50°C.

Posicionamento e nivelamento

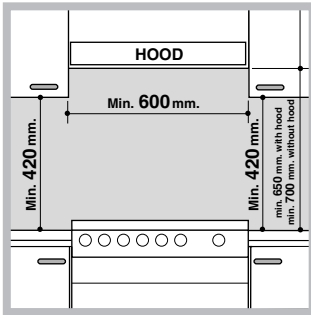
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

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

Para uma instalação correcta:

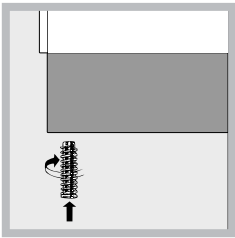
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm.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

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

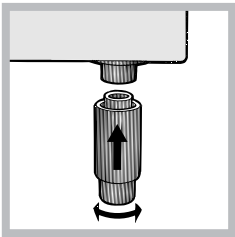


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



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



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento

Ligação eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

! 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.

Ligação ao gás

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

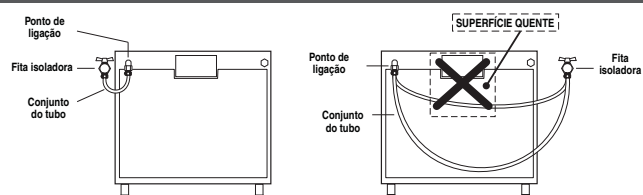
! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela "Características dos queimadores e dos bicos" (ver abaixo).

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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

Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo:

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



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

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

Verificar que o tubo e as guarnições sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor. Para poder instalar o tubo, elimine o porta-borracha presente no aparelho (a junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica).

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

Controle da vedação

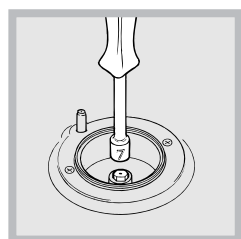
Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

Adaptação ao plano de cozedura

Substituição dos bicos dos queimadores do plano:



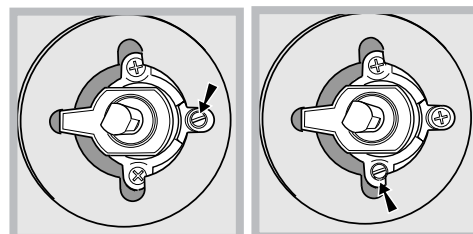
1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura), e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela "Características dos queimadores e dos bicos");

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

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

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

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



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

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

! 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".

A correia de segurança

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

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

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

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

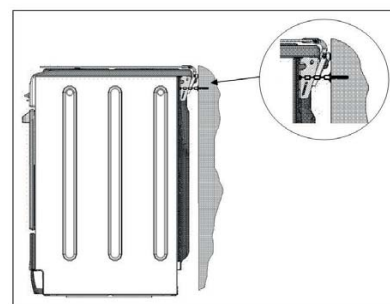




Tabela das características dos queimadores e bicos

Tabela 1				Gás Líquido				Gás Natural	
Queimador	Diâmetro (mm.)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		bico 1/100 (mm)	vazão* l/h
		Nominal	Reduzida			***	**		
Rápido (Grande)(R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (Pequeno)(A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

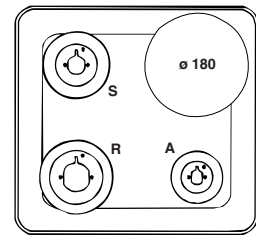
* A 15°C 1013 mbars-gás seco

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

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

DADOS TÉCNICOS	
Medidas Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	Litros 62
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm, profundidade 44 cm, altura 8,5 cm
Queimadores	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.
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
ETIQUETA DE ENERGIA	Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: <input type="checkbox"/> Tradicional;
	ECODESIGN Directive 2009/125/EC
	

A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX



O placa de identificação é situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda

Utilização do plano de cozedura

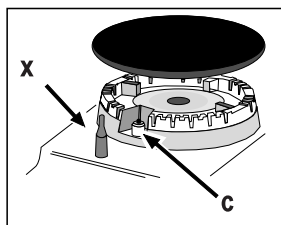
Acendimento dos queimadores

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* (ver figura, C) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer

que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

Regulação da chama por níveis

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



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

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

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

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

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

! Nos modelos equipados de grade de redução, a mesma deverá ser utilizada somente para o queimador auxiliar, quando forem utilizados recipientes de diâmetro menor de 12 cm.

Queimador	ƒ Diâmetro recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14

! Em cada selector está indicada a posição da chapa eléctrica correspondente.

Chapas eléctricas

A regulação pode ser efectuada girando o selector correspondente no sentido horário ou anti-horário em 6 diferentes posições:

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Potência mínima
2 - 5	Potências intermediárias
6	Potência máxima

Para qualquer posição do selector diferente daquela de desligado, o indicador luminoso de funcionamento irá ligar-se.

Utilização do forno

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

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

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

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.

2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMÓSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (veja a Tabela de cozedura no forno).

Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.


Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termóstato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Indicador luminoso FUNCIONAMENTO FORNO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do "0" e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando  com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);

Programa de **FORNO TRADIÇÃO (ESTÁTICO)**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **FORNO FUNDO (PARA DOLCE)**

Acende-se o elemento aquecedor inferior. Esta função é indicada para cozer pratos delicados, especialmente sobremesas que precisarem levar, porque é facilitada pelo calor proveniente de baixo.

Observem que para checar à temperaturas mais altas, demora muito tempo, portanto nestes casos é aconselhável utilizar a função "Forno TRADIÇÃO".

Programa **FORNO DE CIMA- GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Programade **GRILL DUPLO**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Nas cozeduras de GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

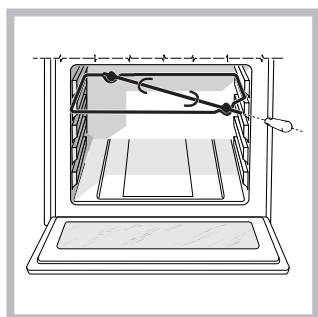
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura

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..

Espeto rotativo (somente em alguns modelos)

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



- coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
- coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
- para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em

ATENÇÃO! O sobretampo de vidro pode fragmentar se estiver quente. Desligar todos os queimadores e eventuais placar eléctricas antes de o fechar.



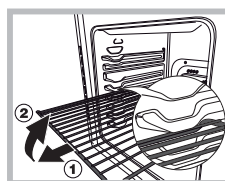
Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

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



Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

Tabela de cozedura no forno

PT

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Estático	Lasanha	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Macarrão cozido	2.0	3	5	200	30-35
	Vitela	1.7	2	10	180	60-70
	Frango	1.5	3	10	200	80-90
	Pato	1.8	3	10	180	90-100
	Coelho	2	3	10	180	70-80
	Carne de porco	2.1	3	10	180	70-80
	Cordeiro	1.8	3	10	180	70-80
	Cavala	1.1	2	5	180	30-40
	Cavala	1.5	2	5	180	30-35
	Truta assada em folha de Napolitana de estilo de pizza	1	2	15	220	15-20
	Biscoitos e pequenos bolos	0.5	3	10	180	10-15
	Doce flans ázimos e sobremesas	1.1	3	10	180	25-30
	Tortas	1	3	10	180	30-35
	Bolos fermentado	0.5	3	10	160	25-30
	Bolos de frutas	1	3	10	170	25-30
Forno para Doce	Cozinhar aperfeiçoamento					
Forno de Cima -Grill	Única e choco	1	4	5	Max	8
	Lula e camarão kebabs	1	4	5	Max	4
	Filetes de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Legumes grelhados	1	3/4	5	Max	8-10
Grill Dupla	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1.5	4	5	Max	20
	Hambúrgueres	1	3	5	Max	7
	Cavala Toast	1	4	5	Max	15-20
		n' 4	4	5	Max	5
	Com o espeto					
Vitela assada no espeto	1.0	-	5	Max	70-80	
Assada no espeto de frango	2.0	-	5	Max	70-80	

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

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- 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.
- As superfícies internas da gaveta (se presente) podem ficar muito quentes.
- Controlar sempre que os botões estejam na posição
 - quando o aparelho não é utilizado.
- 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.

- Não permita 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.

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. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

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.
- É recomendável realizar as cozeduras GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

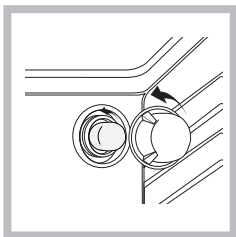
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

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

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (ver figura).

2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.

3. Monte novamente a tampa e

restabeleça a ligação eléctrica do forno. ! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes

Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética E.

Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer que uma torneira se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituí-la.

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

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

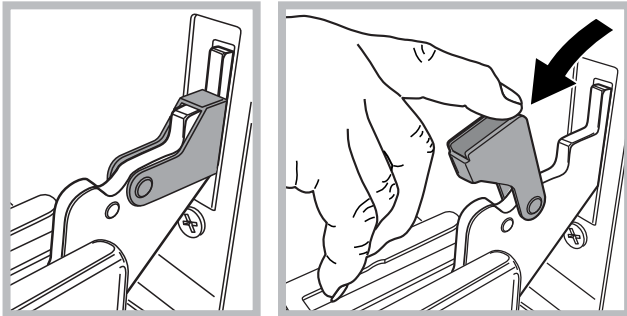
Comunique:

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

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

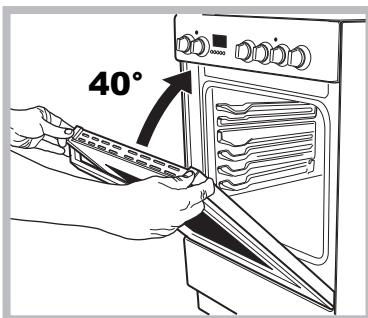
Desmontagem e montagem da porta do forno:

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

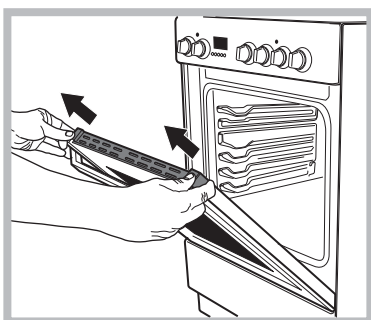


dobradiças da porta do forno (veja a foto)

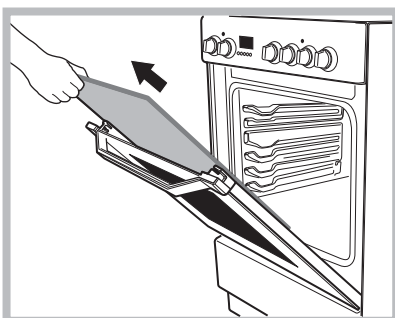
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



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".

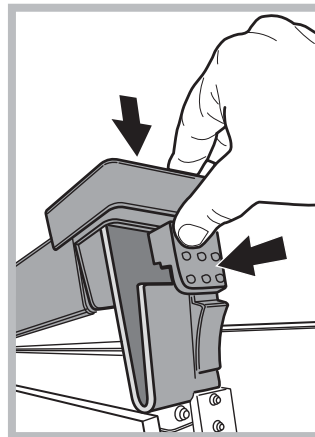


6. Volte a montar o vidro.

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.

Limpeza a vapor assistida forno:

Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).



Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.

! Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:

- Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).

Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:

1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;

2. selecionar a função do forno  

FORNO FUNDO (PARA DOLCE)

e defina a temperatura para 100 ° C;

3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;
5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza

No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

! Realize a limpeza apenas no forno frio!

Instalación

ES

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

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

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

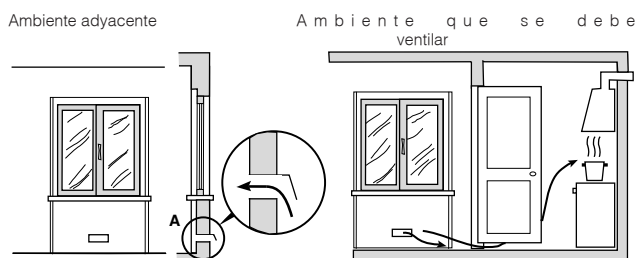
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Ventilación de los ambientes

El aparato se puede instalar sólo en ambientes permanentemente ventilados, según las normas nacionales vigentes. En el ambiente en el que se instala el aparato debe poder afluir la cantidad de aire necesaria para la normal combustión (el caudal de aire no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada).

Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben poseer un conducto de 100 cm² 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 cm² - cuando la superficie de trabajo del aparato no posea un dispositivo de seguridad por ausencia de llama y cuando el flujo de aire se produce de modo indirecto desde ambientes adyacentes (ver la figura B) - siempre que no sean partes comunes del inmueble, ambientes con peligro de incendio o habitaciones - dotados de un conducto de ventilación con la parte externa como se describe precedentemente.



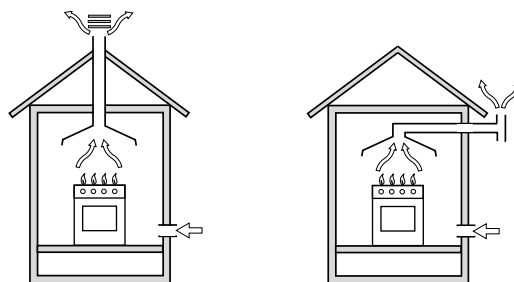
A Abertura de ventilación en ambiente adyacente. **B** Aumento de la rendija para el aire comburente entre la puerta y el piso en ambiente que se debe ventilar.

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

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

Colocación y nivelación

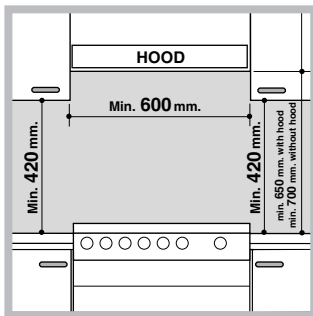
! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

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

Para una correcta instalación:

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

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



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

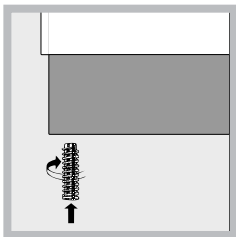
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

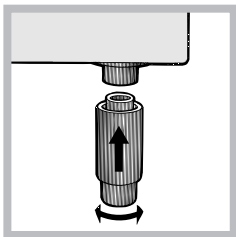
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

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

Nivelación



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



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

El aparato no se puede instalar detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar el sobrecalentamiento

Conexión eléctrica

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

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas NFC 15-100 (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

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.

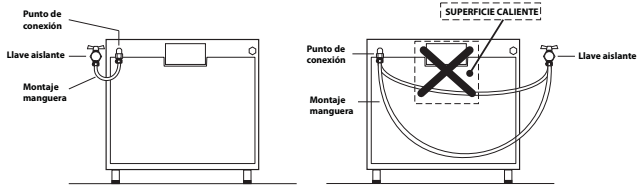
! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla "Características de los quemadores e inyectores" (ver más adelante).

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 o estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;
- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.



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

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

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

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

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

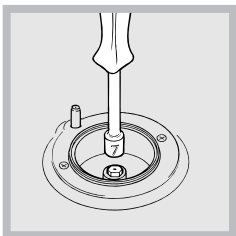
Control de la estanqueidad

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

Adaptación a los distintos tipos de gas

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

Adaptación de la encimera



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

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

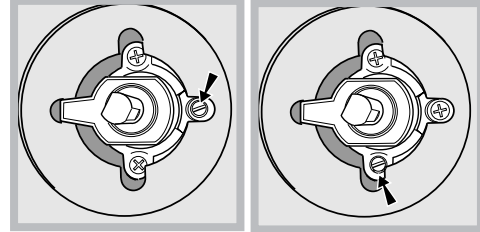
nuevo tipo de gas (ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores");

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

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

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

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



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

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

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

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

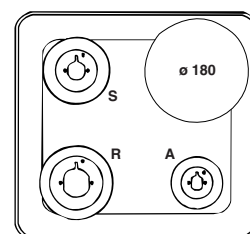
Tabla de características de quemadores e inyectores

Tabla 1 Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc.	By Pass 1/100 (mm)	Inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h		Inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
Rápido (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

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

 Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³
**A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX**


DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volumen	litros 62
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos:	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 8,5 cm.
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-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
ENERGY LABEL	Clase consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: <input type="checkbox"/>
ECODESIGN Directive 2009/125/EC	


La cadena de seguridad

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

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

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

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




Toberas de metano son disponibles únicamente por encargo y no están incluidas en el paquete de accesorios

Puesta en funcionamiento y uso

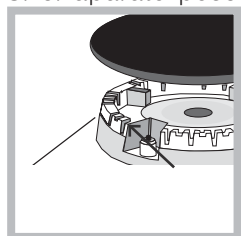
Uso de la encimera


Encendido de los quemadores

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

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

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



símbolo , luego pulse a fondo y gire el mando del QUEMADOR en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

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

! 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* 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.


Regulación de la llama en niveles

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



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

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

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

Placas eléctricas*

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

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

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

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

Poner en funcionamiento el 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 es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno..

! Antes de usar quitar 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 automático.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.

2. Elija la temperatura aconsejada o deseada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO. Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

Durante la cocción es posible:


- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (ver más adelante);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 50°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.

Programa HORNO CONVENCIONAL

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa FONDO HORNO

Se enciende el elemento calentador inferior. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero

internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.

Programa GRILL

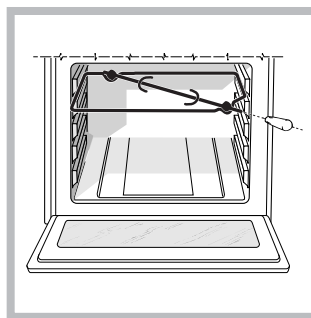
Se enciende el elemento calentador superior. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.

Programa DOBLE GRILL

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

! Las cocciones GRILL y DOBLE GRILL se deben realizar con la puerta cerrada.


Asador automático



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



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

en la pared posterior del horno;

3. accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS .

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.

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

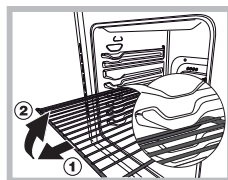
! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

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



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).



Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la misma.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Convencional	Lasañas	2,5	2	5	200	45-50
	Canelones	2,5	3	5	200	30-35
	Fideos al horno	2,0	3	5	200	30-35
	Ternera	1,7	2	10	180	60-70
	Pollo	1,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	180	90-100
	Conejo	2	3	10	180	70-80
	Cerdo	2,1	3	10	180	70-80
	Cordero	1,8	3	10	180	70-80
	Caballa	1,1	2	5	180	30-40
	Caballa	1,5	2	5	180	30-35
	Trucha envuelta	1	2	5	180	25-30
	Pizza napolitana	1	2	15	220	15-20
	Bizcochos y pastelillos	0,5	3	10	180	10-15
	Flan y tortas dulces no leudadas	1,1	3	10	180	25-30
	Tortas saladas	1	3	10	180	30-35
Tortas leudadas	0,5	3	10	160	25-30	
Tortas con fruta	1	3	10	170	25-30	
Fondo del Horno	Retoques de cocción					
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	4
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	8-10
Doble Grill	Bistecs de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1,5	4	5	Max	20
	Hamburguesas	1	3	5	Max	7
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	5
	Con asador automático					
Asado de ternera	1,0	-	5	Max	70-80	
Pollo asado	2,0	-	5	Max	70-80	

! 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).
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- 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.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas para evitar vuelcos. Colóquelas sobre la placa de cocción con los mangos dirigidos hacia adentro.
- 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.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición 0.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.

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

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje; respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- 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 medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL y DOBLE GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

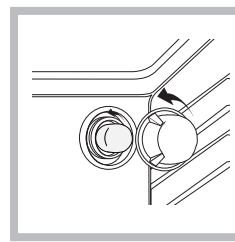
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

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

Controlar las juntas del horno

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

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



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

3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética E.

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Mantenimiento de las llaves de gas

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

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

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

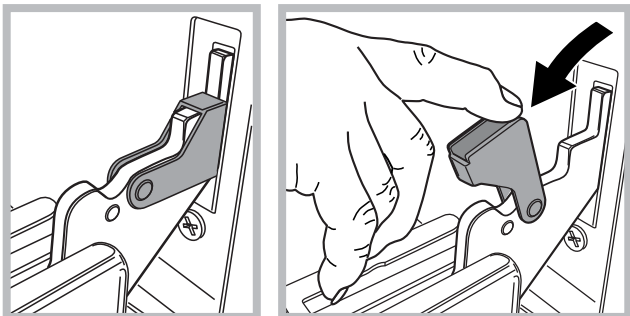
Comuníquese:

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

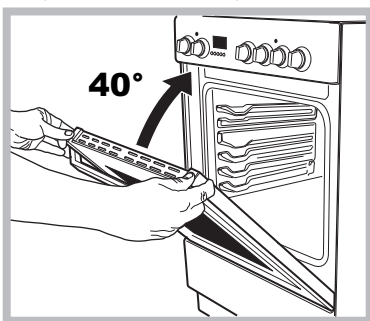
Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

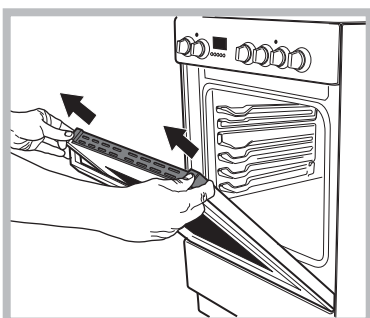
1. Abrir la puerta.
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las bisagras de la puerta del horno (ver foto)



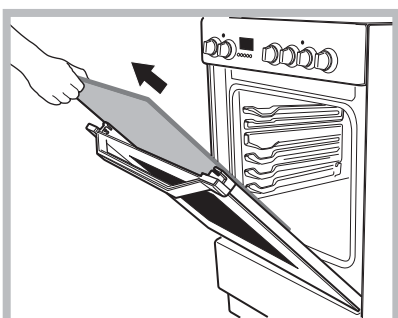
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



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".

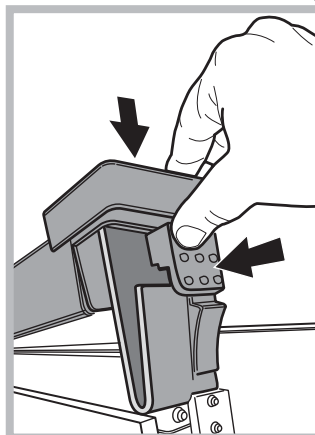


6. Volver a colocar el vidrio.

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.

Limpieza vapor asistida del horno:

Este método de limpieza se recomienda especialmente después de cocinar muy grasos (carne asada).



Este proceso de limpieza permite facilitar la eliminación de la suciedad de las paredes del horno por la generación de vapor de agua que se crea en el interior de la cavidad en una limpieza más fácil.

! ¡Importante! Antes de empezar la limpieza a vapor:
-Eliminar los residuos de comida y la grasa de la parte inferior del horno.
- Retire los accesorios (rejillas y bandejas de goteo).

Realizar las operaciones anteriores se recomienda el siguiente procedimiento:

1. vierta 300 ml de agua en la bandeja para hornear en el horno, colocarlo en el estante inferior. En los modelos en que la bandeja de goteo no está presente, use una bandeja de horno y colocar en la parrilla en el estante inferior;

2. seleccionar la función del horno **FONDO HORNO**

  y ajuste la temperatura a 100 ° C;

3. mantenerlo en el horno durante 15 minutos;
4. apagar el horno;
5. Una vez enfriado el horno, puede abrir la puerta para completar la limpieza con agua y un paño húmedo;
6. eliminar el agua residual de la cavidad después de terminar la limpieza

En el caso de la limpieza a vapor hecho después de la cocción, especialmente grasa o la suciedad es difícil de quitar, puede ser necesario para completar la limpieza con el método tradicional descrito en el párrafo anterior.

! Realizar la limpieza sólo en el horno frío!

يوصى باستخدام وضع التنظيف هذا بعد طهي الأطعمة الدهنية (المشاوي، اللحوم).

تنظيف الفرن بالبخار:


يمكن لإجراء التنظيف هذا تسهيل عملية إزالة الأوساخ عن جدران الفرن بتوليد البخار داخل تجويف الفرن. بهذه الطريقة، يكون من الأسهل تنظيف تجويف الفرن نفسه.

هام! قبل بدأ عملية التنظيف بالبخار:

- قم بإزالة أي مخلفات طعام/ مخلفات دهن عن أسفل تجويف الفرن؛
- قم بإزالة أية ملحقات (شبكات أو قدور).

بعد إجراء العمليات المذكورة أعلاه، نوصي بما يلي:

1- اسكب 300 مل من الماء في القدر العميق للفرن؛ ضعه على المستوى الأول من القاعدة. في الموديلات التي لا تحتوي على قدر عميق، يرجى استخدام قالب الخبيز القياسي وضعه على الشبكة في المستوى الأول من القاعدة

2- حدد ميزة أسلوب الفرن الأسفل  واضبط درجة الحرارة على 100 درجة مئوية؛ ابق الفرن في حالة عمل لمدة 15 دقيقة؛ 4- أطفئ الفرن؛

5- عندما يبرد الفرن، يرجى فتح الباب وإنهاء التنظيف بالماء وقماشة رطبة.

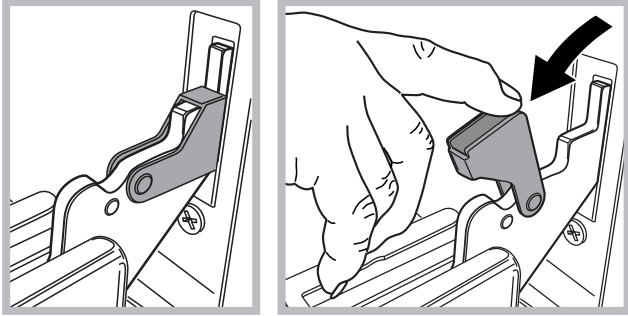
6- تخلص من أي ماء متبقي في التجويف بعد إنهاء عملية التنظيف.

إذا تم إجراء التنظيف بالبخار بعد طهي الأطعمة الدهنية على وجه الخصوص، أو عندما يكون الفرن متسخا جدا، يرجى إتمام عملية التنظيف بالطريقة التقليدية الموضحة في الفقرة السابقة.

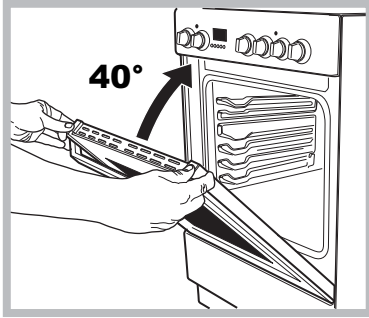
!يرجى تنفيذ جميع إجراءات التنظيف عندما يكون الفرن باردا!

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

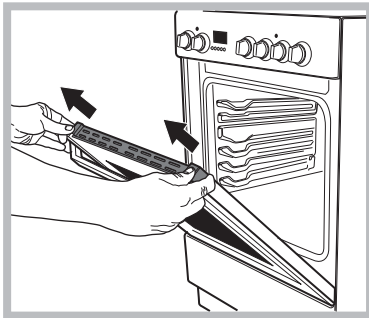
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



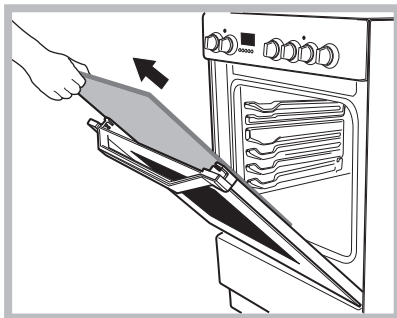
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



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



5. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء



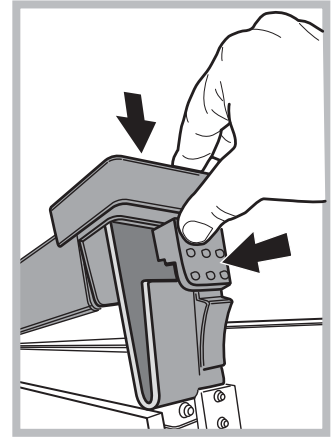
الجانب العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)

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

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

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

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



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

! 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.

صيانة حنفية الغاز

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

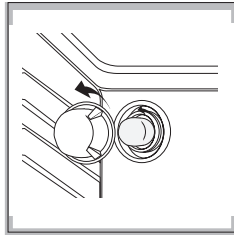
! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

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

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

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. لا تستخدم لمبة الفرن بغرض كمصدر إضاءة للغرفة.

تقاطلا ءءافكلا E ءنقلا نم ءوض رءصم لءءءنملا اءه ل وتءءء

• 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.

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.

• 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: تقيد 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 أفراد 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 القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.

• ابق باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام أسلوب الشواء والشواء المزدوج. هذا سيحقق نتائج أفضل عند توفير الطاقة (ما يقارب 10%)

• قم بفحص مطاط الباب بشكل منتظم وقم بمسحه وتنظيفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم النصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا 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 بيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.

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

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

• لا تدع الأطفال يقتربون من الفرن.

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

• يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعابا.

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

• استخدم قفازات الفرن دائما 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 دائما من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مغلقة عندما لا يتم استخدام الجهاز.

البيتزا

الشواء

- استخدم صينية بيتزا من الألمنيوم الخفيف. ضعها على الصينية المزودة.
- للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكون بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جينة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.
- أدخل الصينية في الوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الصينية.
- نحن نوصي بضبط المستوى الأدنى بالحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

جدول نصاب الطهي في الفرن

وقت الطهي (دقائق)	درجة الحرارة الموصى بها (منوي)	الإحماء المسبق (دقيقة)	وضع الحامل	الوزن (كغم)	الأطعمة	أساليب الطهي	
45-50	200	5	2	2,5	لازانيا	ساكن	
30-35	200	5	3	2,5	كاتيلوني		
30-35	200	5	3	2,0	باستا مخبوزة		
60-70	180	10	2	1,7	لحم العجل		
80-90	200	10	3	1,5	لحم الدجاج		
90-100	180	10	3	1,8	لحم البط		
70-80	180	10	3	2	لحم الأرنب		
70-80	180	10	3	1,8	لحم الخروف		
30-40	180	5	2	1,1	سمك المكاريل		
30-35	180	5	2	1,5	سمك المكاريل		
25-30	180	5	2	1	سمك سلمون مخبوز بالتغليف		
15-20	220	15	2	1	بيتزا نابولي		
10-15	180	10	3	0,5	البسكوت والكعكات الصغيرة		
25-30	180	10	3	1,1	الفتائر الحلوة، الفلان والحلوى		
30-35	180	10	3	1	الفتائر اللذيذة		
25-30	160	10	3	0,5	كعكات الخميرة		
25-30	170	10	3	1	كعكات الفواكه		
					إكمال الطهي		أسفل الفرن
8	الحد الأقصى	5	4	1	سمك موسى والصيدج		الشواء
4	الحد الأقصى	5	4	1	كباب الحبار والقريدس		
10	الحد الأقصى	5	4	1	فيليه القد		
8-10	الحد الأقصى	5	3/4	1	خضروات مشوية		
1	الحد الأقصى	5	4	1	شرائح العجل	الشواء المزود	
5-20	الحد الأقصى	5	4	1,5	أضلاع		
20	الحد الأقصى	5	3	1	هامبرغر		
7	الحد الأقصى	5	4	1	سمك المكاريل		
15-20	الحد الأقصى	5	4	4	توست		
5	الحد الأقصى	5	4	4			
70-80	الحد الأقصى	5	-	1	لحم العجل	الشواء المزود	
70-80	الحد الأقصى	5	-	2	لحم الدجاج		

أسلوب الشواء المزدوج

يتم تشغيل عنصر التسخين الأعلى. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه...

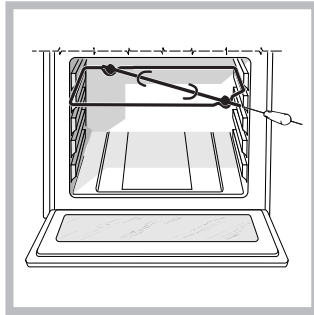
! أساليب الطهي الشواء والشواء المزدوج يجب إنجازها بينما يكون باب الفرن مغلقا.

إدارة السيخ

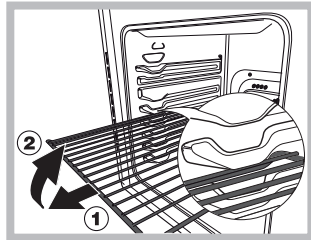
لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

1. ضع صينية التنقيط بالوضع 1.
2. ضع داعم المشواة بالوضع 4 وأدخل السيخ في الشق المزدوج في اللوحة الخلفية من الفرن.

3. قم بتشغيل الوظيفة بواسطة الضغط على زر TURNSPIT.




! تأكد من تواجد وحدة التثبيت في الجزء الخلفي من التجويف عندما يتم وضع الشبكة (أنظر الصورة).



ضوء مؤشر الترموستات

عندما يضيء، فإن الفرن ينجز عملية التسخين. سينطفئ عندما تصل درجة الحرارة داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. في هذه النقطة، سيضيء الضوء وينطفئ بالتناوب، إشارة إلى أن الترموستات يعمل ويحافظ على درجة الحرارة بمستوى ثابت.

إضاءة الفرن

يتم تشغيلها بإدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع غير الوضع "0". سيبقى مضاء طالما كان الفرن يعمل. عند اختيار  من المفتاح، سيتم تشغيل الضوء دون تشغيل أي عنصر من عناصر التسخين.

أساليب الطهي

! يمكن ضبط مستوى درجة الحرارة لكل أساليب الطهي بين 50 درجة مئوية والحد الأقصى، فيما عدا برنامج الشواء، حيث يوصى باستخدام مستوى الطاقة الأقصى له.

أسلوب الفرن الساكن

سيتم تشغيل كل من عناصر العليا والسفلى. عند استخدام هذا الأسلوب التقليدي من الطهي، يوصى باستخدام حامل طهي واحد فقط. إذا تم استخدام أكثر من حامل طهي واحد، سيتم توزيع الحرارة بشكل غير موحد.

أسلوب الفرن الأسفل

يتم تشغيل عنصر التسخين السفلي. يوصى بهذا الوضع لإكمال طهي الأطباق (في صينيات طهي)، التي كان قد تم طهي وجهها ولكنها تحتاج إلى المزيد من الطهي في وسطها، أو المحليات المغطاة بالفواكه أو المربى، التي تحتاج فقط إلى لون معتدل على وجهها. يجب الملاحظة أن هذا الأسلوب لا يسمح بالوصول إلى درجة الحرارة القصوى داخل الفرن (250 درجة مئوية) ولذلك فلا يوصى بطهي الطعام باستخدام هذا الإعداد فقط، إلا إذا كنت تحبز الكعك (الذي يجب خبزه بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو أقل).

أسلوب الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحوم والمشاوي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ.

* متوفر في طرازات معينة فقط

الوضع	مجال الطهي العادي أو السريع
0	موقف
1	طهي الأسماك والخضروات
2	طهي البطاطا (بالبخار)، الشورية، الحبوب
3	مواصلة طهي كميات كبيرة من الطعام، الشوربات السمكية
4	شواء (متوسط)
5	شواء (تام)
6	التحمير أو الوصول إلى درجة الغليان في وقت قصير

! قبل استخدام صفائح التسخين للمرة الأولى، يجب أن تقوم بتسخينها بدرجة الحرارة القصوى لحوالي 4 دقائق، دون وضع أي إناء عليها. خلال هذه المرحلة الأولية، يقسو طلاؤها الواقية ويصل إلى الحد الأقصى من مقاومته.

نصائح طهي عملية

! في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (الزيت والسمن أو الشحوم).

استخدام الرف

إشعال المحارق

صفحة التسخين الكهربائية

يمكن للمفتاح الملائم أن يدار باتجاه عقارب الساعة أو بعكس اتجاه عقارب الساعة وضبطه بأي وضع من ستة أوضاع:

الوضع	مجال الطهي العادي أو السريع
0	موقف
1	حد الطاقة الأدنى
2-5	طاقة متوسطة
6	حد الطاقة الأقصى

عندما يكون مفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع الإطفاء، سيضيء ضوء "التشغيل".

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

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

استخدام الفرن

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابها 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.

- اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
 - اختر درجة الحرارة الموصى بها لأسلوب الطهي أو درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
- 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 الثرموستات.
- ضبط وقت الطهي الإجمالي ونهاية وقت الطهي (أنظر أدناه).
- وقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

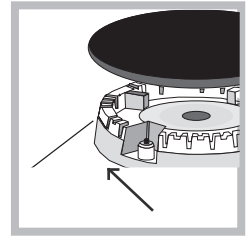
! لا تضع الأغراض على أرضية الفرن مباشرة؛ يمكن لذلك أن يتلف طلاء المينا.

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

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

1. ضع مصدر إشعال أو قداحة غاز قريبا من المحرق.
2. اضغط مفتاح المحرق وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة بحيث يتوجه إلى وضع الحد الأقصى من الإشعال 5.
3. اضبط قوة اللهب للمستوى المراد به بواسطة إدارة مفتاح المحرق بعكس اتجاه عقارب الساعة. يمكن أن يكون هذا إعداد الحد الأدنى 5 إعداد الحد الأقصى 5، أو أي وضع بين الاثنين.

إذا تم وصل الجهاز بجهاز إشعال* (أنظر الرسم)، اضغط زر الإشعال ذو الرمز ⚡، ثم اضغط 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



الحفنية. إذا حدث ذلك، كرر العملية، بضغط المفتاح إلى الأسفل لمدة أطول من الوقت.

! 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 متواصل على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لإشعال اللهب ولتشغيل الجهاز.

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

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.

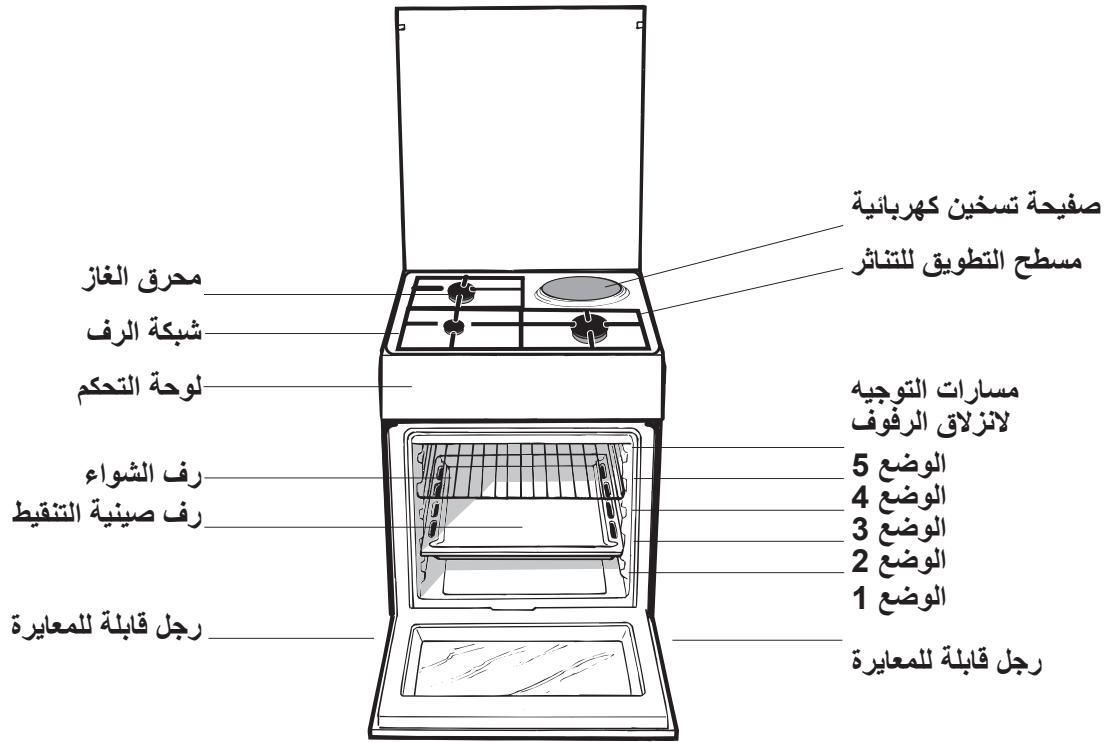


عند إدارة المقبض، سوف تسمع صوت/نقرة مما يشير إلى الانتقال من مستوى إلى مستوى آخر.

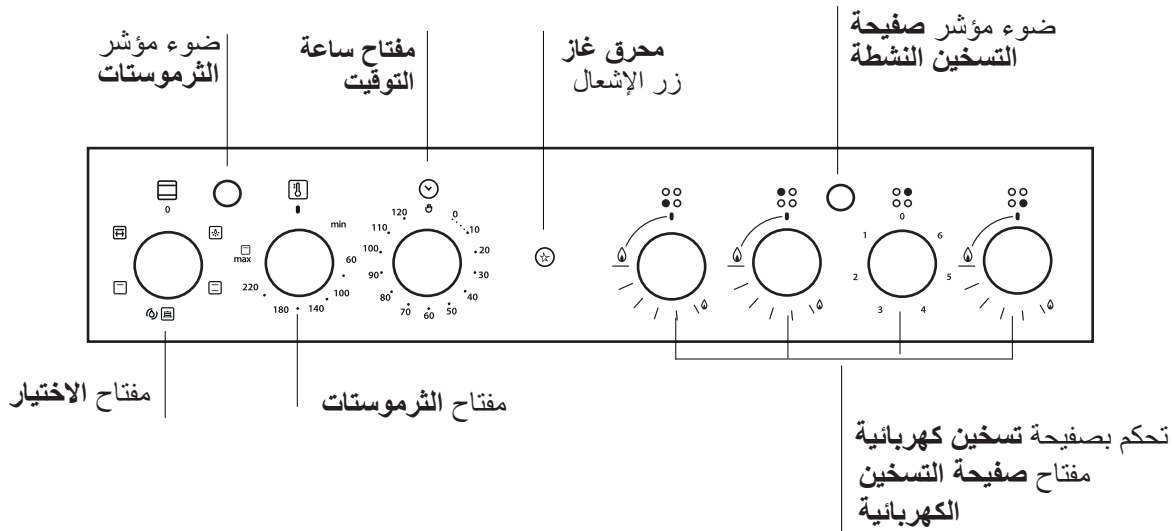
يسمح النظام بضغط القدرة الأكثر دقة، مما يسمح بضغط قوة الشعلة وتحديد المستوى المفضل لطهي الأطعمة المختلفة بطريقة أسهل.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

نظرة عامة



لوحة التحكم



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



* متوفر في طرازات معينة فقط

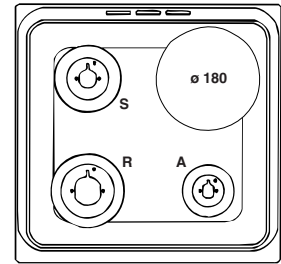
الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الجدول 1			المحرق
السعة* بوصة/ساعة	الفوهة 1/100 (ملم)	السعة* جرام/ساعة		الفوهة 1/100 (ملم)	جانبي 1/100 (ملم)	الطاقة الحرارية كيلو واط (p.c.s*) مخفضة أسمية		القطر (ملم)	
		**	***						
286	128	214	218	87	41	0.70	3.00	100	سريع (كبير) (R)
181	104	136	138	69	30	0.40	1.90	75	نصف سريع (متوسط) (S)
95	78	71	73	50	30	0.40	1.00	51	إضافي (صغير) (A)
20		37	28-30			أسمية (ملي/بار)			ضغط التزويد
17		25	20			حد أدنى (ملي/بار)			
25		45	35			حد أقصى (ملي/بار)			

* في 15°C و 1013 مليبار - غاز جاف *** بوتان P.C.S. = 49.47 MJ / كغم
 ** بروبين P.C.S. = 50.37 MJ / كغم طبيعي P.C.S. = 37.78 MJ / ملي³

صمامات غاز الميثان متوفرة بناء على الطلب، وبالتالي لا تأتي ضمن الملحقات.

بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول × عرض × عمق)	32×43.5×40 سم
الحجم	62 لتر
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
يمكن للمحارق أن تلائم استخدام أي نوع من الغاز المبين على لوحة البيانات، الموجودة داخل الجناح أو، بعد فتح حجرة الفرن، على الجدار الأيسر داخل الفرن.	
مستوى الطاقة	استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين: <input type="checkbox"/> ساكن
 ECODESIGN Directive 2009/125/EC 	

A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX



- أنه يسهل تفقده على طول امتداده بحيث يكون بالإمكان فحص حالته.
- أنه أقصر من 1500 ملم.
- مثبت بشكل قوي في مكانه من كلا طرفيه، حيث يمكن تثبيته باستخدام كبشات تتوافق مع القوانين سارية المفعول.

! إذا لم يُستوفى أحد هذه الشروط أو أكثر، أو أنه يتوجب تركيب الطباخ وفقا للشروط المدرجة لأجهزة من الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (المركبة بين خزانيتين)، فيجب استخدام الخرطوم المرن الفولاذي المقاوم للصدأ بدلا منه d (انظر أدناه).

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحلية بملحق داخلي فتحة.

تأكد من أن الخرطوم وأدوات الغاز تتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. لبدء استخدام الخرطوم، أزل حامل الخرطوم عن الجهاز (فتحة تزويد الغاز على الجهاز هي وصلة ذكرية اسطوانية بفتحة 2/1 للغاز)

! قم بالتوصيل بحيث لا يتعدى طول الخرطوم حدا أقصى من 2 متر، وتأكد من أن الخرطوم غير مضغوط ولا يلامس الأجزاء المتحركة.

فحص قوة التوصيل

عند انتهاء عملية التركيب، إفحص تثبيت الخرطوم لوجود تسربات باستخدام الصابون السائل. لا تستخدم اللهب أبداً.

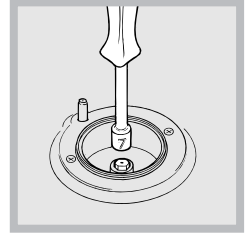
يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

من الممكن ملائمة الجهاز لنوع آخر من الغاز غير النوع الافتراضي (هذا مشار إليه في لوحة النسب الموجودة على الغطاء).

ملاءمة الرف

تغيير فوهات محارق الرف:

1. أزل شبكات الرف واسحب المحارق عن قواعدها.
2. قم بفك الفوهات لولبيا باستخدام مفتاح شق 7 ملم (انظر الرسم)، وبدلها بالفوهات الملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).
3. قم بتبديل كل الأجزاء باتباع التعليمات أعلاه بطريقة عكسية.

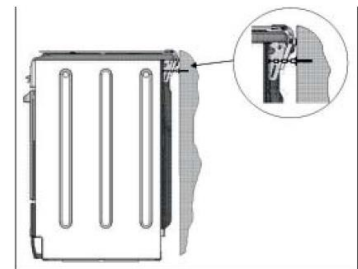


سلسلة الأمان

من أجل عدم السقوط العرضي للجهاز، علي سبيل المثال عندما يحاول طفل تسلق باب الفرن فإنه يجب تركيب سلسلة التأمين المرفقة. تم تزويد موقد الطهي بسلسلة تأمين يجب تركيبها بواسطة مسمار براغي (غير مرفق مع موقد الطهي) في الجدار الذي يقع خلف الجهاز بنفس طول السلسلة المرفقة مع الجهاز.

قم باختيار مسمار البراغي و منيم المسمار حسب نوع المادة المكونة للجدار الذي يقع خلف الجهاز. و إذا كان قطر رأس المسمار أصغر من 9 ملليمتر، فيجب استخدام فلكة. و يتطلب الجدار الخرساني مسمار براغي بقطر 8 ملليمتر و بطول 60 ملليمتر علي الأقل.

تأكد من تثبيت السلسلة في الحائط الذي يقع خلف موقد الطهي والي الجدار كما هو موضح في الشكل بحيث يكون مشدوداً و موازياً لمستوي الأرض بعد التثبيت



ضبط الإعداد الأدنى لمحارق الرف:

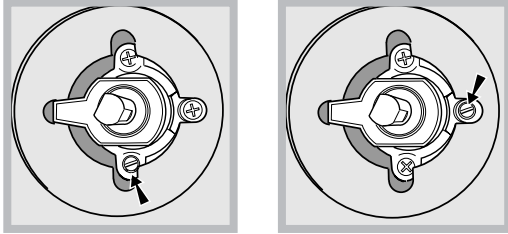
1. أدر الحنفية إلى الوضع الأدنى.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكن مستقراً.
- ! إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتاً بإحكام قدر الإمكان.
3. بينما يكون المحرق مشتعل، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات، وافحص فيما إذا كان اللهب ينطفئ.

! لا تحتاج محارق الرف إلى ضبط أولي للهواء.

ضبط الإعداد الأدنى لمحرق الغاز في الفرن:

1. اشعل المحرق (انظر بدء التشغيل والاستخدام).
2. أدر المفتاح إلى وضع الحد الأدنى (MIN) بعد أن كان في وضع الحد الأقصى (MAX) لمدة 10 دقائق تقريباً.
3. أزل المفتاح.
4. فك أو شد برغي الضبط الموجودة خارج محور الترموستات (انظر الرسم) حتى يصبح اللهب منخفضاً ولكنه ثابت.

! في حال استخدام الغاز الطبيعي، يجب على برغي المعايرة أن يتم تحريره بواسطة إدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة.



5. أدر المفتاح من الوضع MAX إلى الوضع MIN بسرعة أو افتح واغلق باب الفرن، وتأكد من أن المحرق لم ينطفئ.

! لا تحتاج محارق الفرن والمشواه إلى ضبط أولي للهواء.

! بعد معايرة الجهاز بحيث يكون بالإمكان استخدامه مع نوع آخر من الغاز، بدل لاصقة النسب القديمة بلاصقة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (هذه اللاصقات متوفرة من قبل مراكز المساعدة التقنية المعتمدة).

! من الممكن أن يكون ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو أنه يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فذلك يجب ملاءمة منسق ضغط مع فتحة الخرطوم بما يتلاءم مع الأنظمة الوطنية المتعلقة بـ «تنظيمات شبكات الغاز».

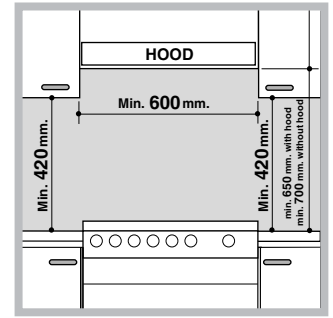
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

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

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

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

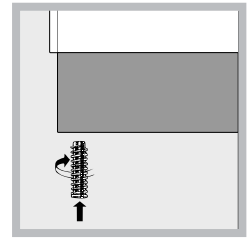
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.



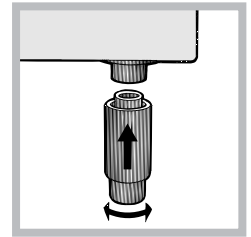
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

تحديد الارتفاع

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



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



توصيل الغاز

التوصيل بشبكة الغاز أو بالاسطوانة يجب أن يتم باستخدام مطاط مرن أو خرطوم مقاوم للصدأ، بما يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول وبعد التأكد من أن الجهاز يلائم نوع الغاز الذي سيتم تزويده به (انظر لاصقة النسب على الغطاء): إذا لم يكن الأمر كذلك انظر أدناه). عند استخدام الغاز السائل من اسطوانة، قم بتركيب منظم ضغط يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. لجعل التوصيل أسهل، يمكن إدارة تمرير الغاز من الجوانب*: بدل وضع حامل الخرطوم مع وضع الغطاء وبدل حنفية الغاز المزودة بالجهاز.

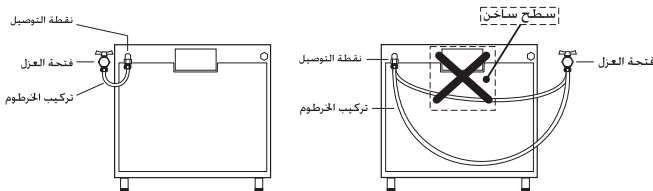
! افحص كون ضغط تزويد الغاز يتلاءم مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (انظر أدناه). هذا سيضمن أمان عمل جهازك واستقراره عند العناية باستهلاك الطاقة.

توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن

تأكد من أن الخرطوم يتوافق مع القوانين الوطنية سارية المفعول. على قطر الخرطوم الداخلي أن يبلغ: 8 ملم للغاز لتزويد الغاز السائل؛ 13 لتزويد غاز الميثان.

بعد إنجاز التوصيل، تأكد من أن الخرطوم:

- لا يلامس أية أجزاء يمكن أن تتعدى درجة حرارتها 50 درجة مئوية.
- ليس عرضة لأي قوى سحب أو التواء وأنه غير مفتول أو معوج.
- لا يلامس الشفرات، الزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة

التوصيلات الكهربائية

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

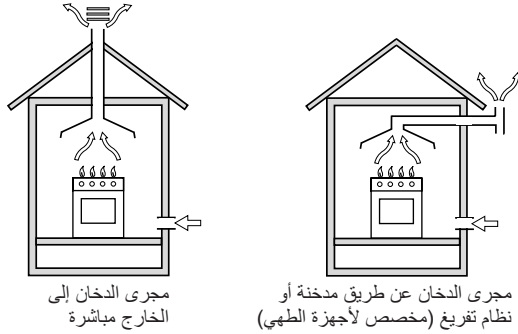
قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.

* متوفر في طرازات معينة فقط

التخلص من دخان الاحتراق

يجب ضمان التخلص من دخان الاحتراق باستخدام بوق متصل بمدخنة امتصاص طبيعية وآمنة أو باستخدام مروحة كهربائية تبدأ بالعمل أوتوماتيكيا كلما بدأ تشغيل الجهاز (انظر الرسم).



! الغازات البترولية المذابة أثقل من الهواء وتتجمع على الأرض، لذلك يجب على كل الغرف التي تحتوي على اسطوانات غاز بترولي سائل أن تشمل على فتحات تتجه باتجاه الخارج بحيث يمكن لأي غاز متسرب أن يخرج بسهولة. لذلك على اسطوانات الغازات البترولية المذابة، سواء الممتلئة بأكملها أو جزئيا، ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف ومناطق التخزين التي تقع تحت مستوى سطح الأرض (الأقبية وما شابه). يجب وضع اسطوانات الغاز المستخدمة فقط في الغرفة؛ يجب أيضا إبعادها عن المصادر الحرارية (الأفران، المداخن، المواقد) التي يمكن أن تسبب ارتفاع درجة حرارة الاسطوانة إلى ما فوق 50 درجة مئوية

تحديد الموضع والارتفاع

!من الممكن تركيب الجهاز إلى جانب خزانة لا يتعدى ارتفاعها سطح رف التسخين.

!تأكد من أن الحائط الذي يلامس الجهة الخلفية من الجهاز، مصنوع من مواد غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 مئوية)

لتركيب الجهاز بشكل صحيح:

- ركه في المطبخ، في غرفة الطعام أو في غرفة النوم (ليس في الحمام).
- إذا كان رف التسخين أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على بعد لا يقل عن 600 ملم عنها.
- إذا تم تركيب الطباخ تحت خزانة معلقة على الحائط، يجب أن يكون هناك حد أدنى من المسافة يبلغ 420 ملم بين هذه الخزانة والجهة العليا من رف التسخين.
- على هذه المسافة أن تزيد إلى 700 ملم في حال كانت الخزائن سريعة الاشتعال (انظر الرسم).

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب الآمن وتشغيل الجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات عند بيع الجهاز، منحه لآخرين أو نقله.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

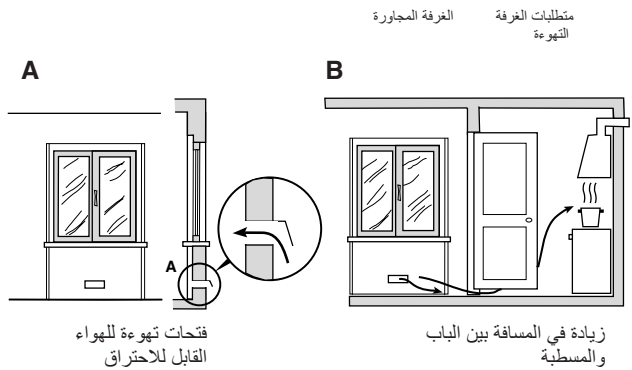
! يجب إنجاز أي ضبط أو صيانة ضروريين بعد فصل الطباخ عن تزويد الطاقة الكهربائية.

تهوية الغرفة

يجب تركيب الجهاز في غرف دائمة التهوية، وفقا للمواصفات الوطنية الحالية. على الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها أن تكون مهووة كما ينبغي لتوفير القدر الكافي الذي تحتاجه عملية مزج الغاز (تدفق الهواء يجب ألا يقل عن 2 ملم³/3 ساعة لكل كيلواط من الطاقة الموفرة).

على فتحات الهواء، المحمية بشبكة، أن تحتوي على قناة مقطع عرضي داخلي من 100 سم² مربع على الأقل ويجب أن تكون موضوعة بحيث لا تكون عرضة للانسداد حتى وإن كان جزئيا (انظر الرسم A).

يجب تكبير هذه الفتحات بنسبة 100% - بحد أدناه 2 سم² - إذا كان سطح الرف بجهاز آمان لضغط التوهج. إذا تم تزويد الهواء بطريقة غير مباشرة من الغرفة المجاورة (انظر الرسم B)، شريطة ألا تكون أجزاء تجارية من المبنى، مناطق معرضة لمخاطر الحريق وغرف النوم، يجب على الفتحات أن تكون مجهزة بفتحات تهوية تتجه إلى الخارج كما هو مبين أعلاه.



! بعد الاستخدام الطويل للجهاز، من المستحسن فتح نافذة أو زيادة سرعة أية مروحة مستخدمة.

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

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

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

انتبه: إن ترك الموقد شحم وزيوت دون مراقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.

لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

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

انتبه: إذا شُرخ السطح الزجاجي السيراميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعقات كهربائية.

لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو سكاكين معدنية قاطعة لتنظيف الباب الزجاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج.

قد تصبح أسطح الرف الداخلية (إذا وُجد) ساخنة.

أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية: قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز.

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو بالضغط العالي.

لا تضع أشياء معدنية (سكاكين، ملاعق، أغطية، إلخ) على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.

تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

بعد الاستخدام، قم بإطفاء موقد أسطح الطهي بواسطة جهاز التحكم الخاص به ولا تثق بوحدة كشف الأوعية.

انتبه: تأكد من أن الجهاز مُطفأ قبل أن تقوم بتغيير اللبنة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعقات كهربائية.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

انتبه: في حالة تلف السطح الزجاجي:

قم بإطفاء على الفور جميع وحدات الاحتراق وأي عناصر تسخين كهربائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي.

إذا كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله بسلك خاص من المصنع أو وكيل الخدمة.

تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة باستمرار.



" تشير علامة المطابقة الخليجية الموجودة على المنتج إلى التوافق مع كافة متطلبات اللائحة الفنية الخليجية المتعلقة بالأجهزة والمعدات الكهربائية منخفضة الجهد BD-142004-01."

المحتويات

التركيب

- تحديد الموضع والارتفاع
- التوصيلات الكهربائية
- توصيل الغاز
- يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز
- بيانات تقنية
- جدول مواصفات المحرق والفوهة

وصف الجهاز

- نظرة عامة
- لوحة التحكم

التشغيل والاستخدام

- استخدام الرفّ
- استخدام الفرن
- جدول نصائح الطهي في الفرن

وسائل حذر ونصائح

- الوقاية العامة
- التخلص
- احترام البيئة والحفاظ عليها

العناية والصيانة

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

A6MSH2F EX
A6MSH2F.B EX
A6MSH2F (X) EX