

I6MG1G / EX I6GG10G / EX
I6TG1G / EX I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX



GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
Description of the appliance-Overall view, 2
Description of the appliance-Control Panel, 3
Installation, 4
Start-up and use, 10
Precautions and tips, 13
Care and maintenance, 14
Assistance, 14

FR Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 2
Description de l'appareil-Tableau de bord, 3
Installation, 16
Mise en marche et utilisation, 22
Précautions et conseils, 25
Nettoyage et entretien, 26
Assistance, 27

ES Español

Manual de instrucciones COCINA Y HORNO

Sumario

Manual de instrucciones, 1
Descripción del aparato-Vista de conjunto, 2
Descripción del aparato-Panel de control, 3
Instalación, 28
Puesta en funcionamiento y uso, 34
Precauciones y consejos, 37
Mantenimiento y cuidados, 38
Asistencia, 38

PT Português

Instruções para a utilização FOGÃO E FORNO

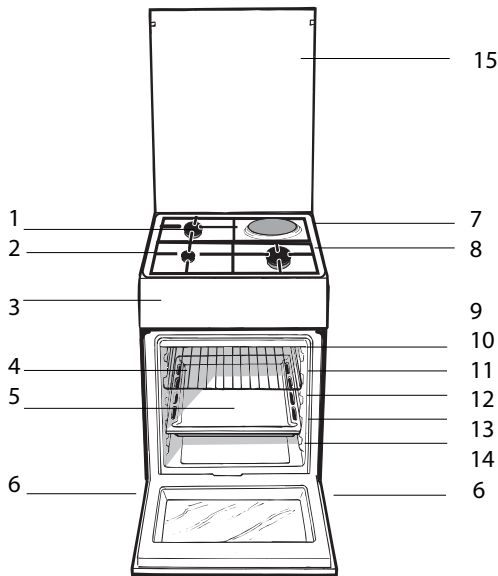
Índice

Instruções para a utilização, 1
Descrição do aparelho-Vista de conjunto, 2
Descrição do aparelho-Painel de comandos, 3
Instalação, 40
Início e utilização, 46
Precauções e conselhos, 49
Manutenção e cuidados, 50
Assistência técnica, 50

عربي **AR**

تعليمات التشغيل
طبّاخ
المحتويات

- 1 تعليمات التشغيل
وصف الجهاز
- 2 نظرة عامة
- 3 لوحة التحكم
التركيب
التشغيل والاستخدام
وسائل حذر ونصائح
العناية والصيانة



GB

Description of the appliance Overall view

1. Hob burner
2. Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. ELECTRIC HOTPLATE
8. Containment surface for spills
9. GUIDE RAILS for the sliding racks
10. position 5
11. position 4
12. position 3
13. position 2
14. position 1
15. Glass Cover *(Available only on certain models)

FR

Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
2. Grille du plan de cuisson
3. Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
6. Pied de réglage
7. Table de cuisson électrique
8. Plateau du plan de cuisson
9. GLISSIÈRES de coulissement
10. niveau 5
11. niveau 4
12. niveau 3
13. niveau 2
14. niveau 1
15. Couvercle en verre (N'existe que sur certains modèles)

ES

Descripción del aparato Vista de conjunto

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

PT

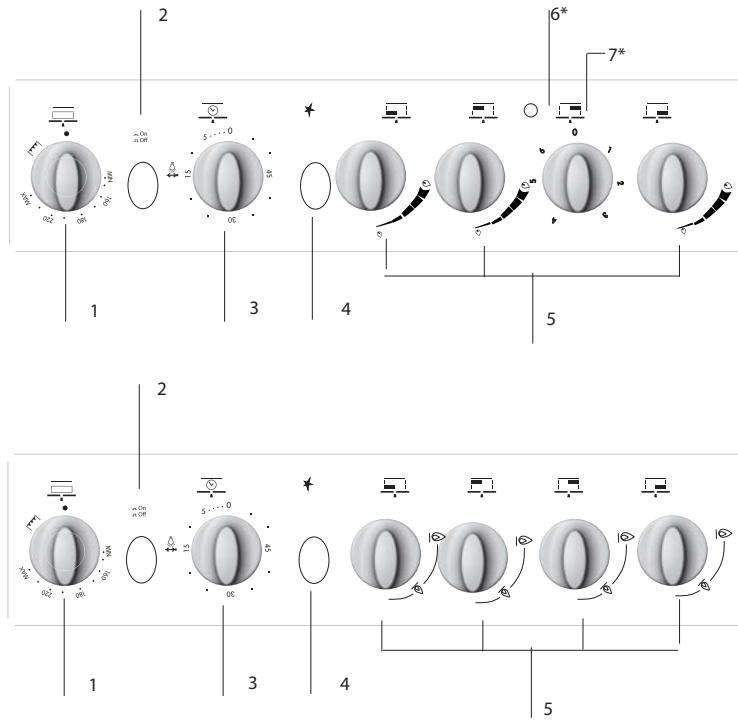
Descrição do aparelho Vista de conjunto

1. Queimador a gás
2. Grade do piano de trabalho
3. Painel de comandos
4. Prateleira GRADE
5. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
6. Pé de regulação
7. Plano eléctrico
8. Plano de retenção dos eventuais vazamentos
9. GUIAS de deslizamento das prateleiras
10. Posição 5
11. Posição 4
12. Posição 3
13. Posição 2
14. Posição 1
15. O sobretampo de vidro
(Presente apenas em alguns modelos)

AR

وصف الجهاز نظرة عامة

1. محارق الغاز
2. شبكة رف التسخين
3. لوحة التحكم
4. رف الشواية
5. رف صينية التنقيط
6. أرجل قابلة للمعايرة
7. لوح التسخين الكهربائي
8. سطح لتجميع التنقيط
9. مسارات التوجيه
لحمالات الانزلاق
10. الوضع 5
11. الوضع 4
12. الوضع 3
13. الوضع 2
14. الوضع 1
15. غطاء زجاجي



GB

Description of the appliance Control panel

- 1.THERMOSTAT knob
- 2.OVEN LIGHT / ROTISSERIE button
- 3.TIMER knob
- 4.GAS BURNER IGNITION button
5. Hob BURNER control knob
- 6.ELECTRIC HOTPLATE indicator light
- 7.Electric HOTPLATE control knob

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1.Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
- 2.Manípulo luz do forno
- 3.Manípulo conta-minutos
- 4.Acendedor electrónico dos queimadores do plano
- 5.Botão luz do forno e rotisserie
- 6.Indicador de funcionamento chapas
- 7.Botões de comando das chapas eléctricas

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1.Manette du THERMOSTAT
- 2.Bouton ECLAIRAGE/ TOURNÉBROCHE
- 3.Manette du MINUTEUR
- 4.Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson
- 5.Manette BRULEURS
- 6.Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- 7.Manette de la plaque électrique

ES

Descripción del aparato Panel de control

- 1.Perilla del termóstato
- 2.Botón de la luz del horno y asador automático
- 3.El contador de minutos
- 4.Encendido electrónico de los quemadores
- 5.Perillas de mando de los quemadores
- 6.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas
- 7.Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera

عربي

AR

لوحة التحكم

1. مفتاح الاختيار زر
2. مدور الشوي و اضاءة الفرن *
3. مفتاح ساعة التوقيت *
4. محرق غاز زر الإشعال *
5. تحكم بصفيحة تسخين كهربائية
مفتاح صفيحة التسخين
الكهربائية *
6. ضوء مؤشر صفيحة التسخين النشطة *
- * متوفر في طرازات معينة فقط

Installation

GB

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

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

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

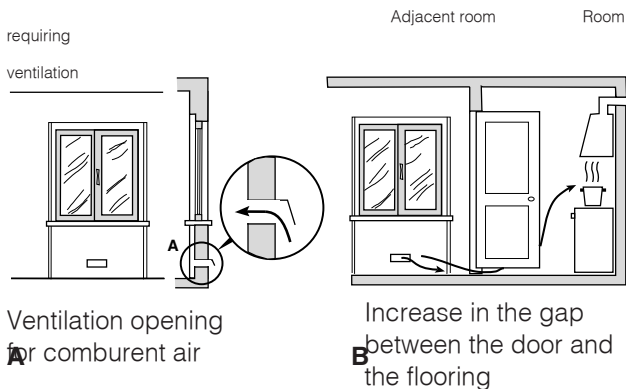
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

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

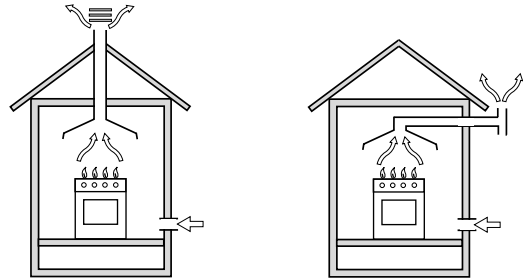
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



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

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

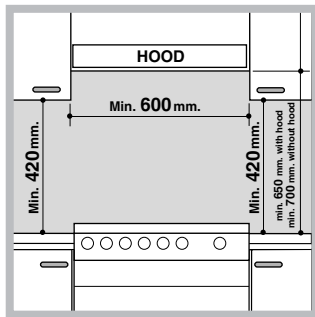
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

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

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

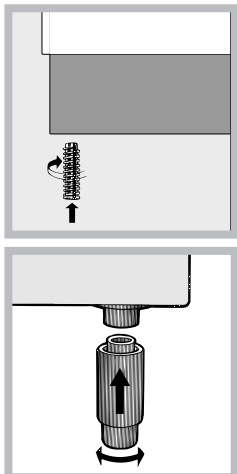


- Do not position

blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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

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

Electrical connection

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

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

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

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

* Only available in certain models

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

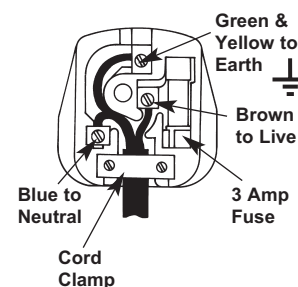
IF THE FITTED PLUG IS REMOVED*

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

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

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

The power supply cable must be type H05VV-F



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

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

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

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

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

IF A MOULDED PLUG IS FITTED

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

NOTE: The fuse cover must be refitted when changing the fuse. In the event of losing the fuse cover the plug must not be used until a replacement fuse cover has been obtained and fitted. A new fuse cover can be obtained from your local Electricity Board.

The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured marks or inserts in the base of the plug. Make sure that the cable does not become trapped when pushing the cooker into position.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a cross section of 3 x 1.5 mm². The yellow-green earth wire must be 2 ÷ 3 cm longer than the other wires.

Gas connection

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

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

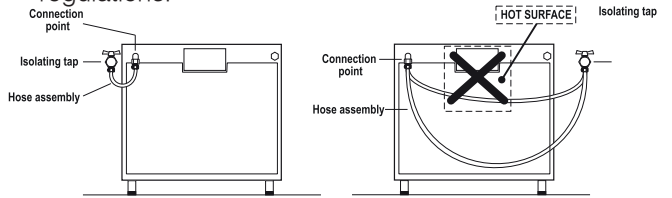
Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.



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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation. To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

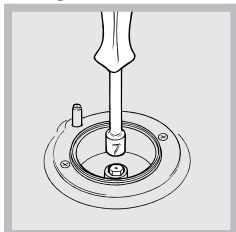
! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

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



Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see

figure), and replace them with nozzles suited to the

new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

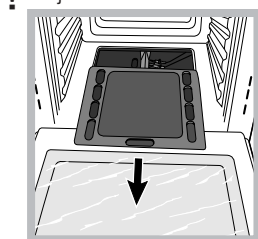
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished. The hob burners do not require primary air adjustment.

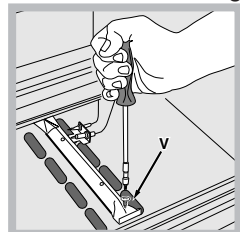


Adapting the oven

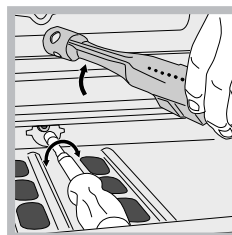
Replacing the oven burner nozzle:

1. Open the oven door fully

2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).



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



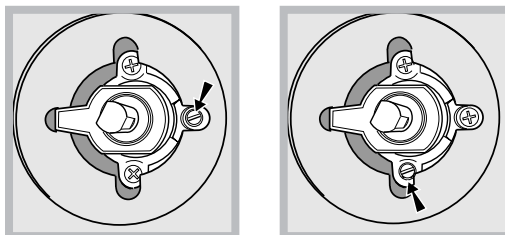
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting:

1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the

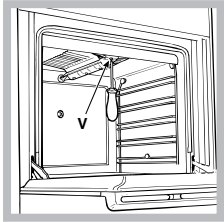
outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

! In the case of natural gas, the adjustment screw must

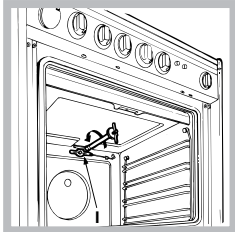


be unscrewed by turning it anti-clockwise.

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

Adapting the grill


Replacing the grill burner nozzle:



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

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

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

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

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

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

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

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).

2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.

3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.

- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.



4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

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

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

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

Table of burner and nozzle specifications

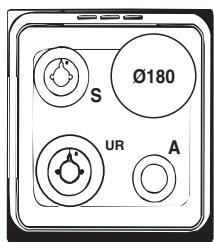
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309
Ultrarapid (Large)(UR)	100	3,30	0,7	41	90	240	236	135	314
Oven	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Minimum (mbar)				20	25		17
		Maximum (mbar)				35	45		25

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

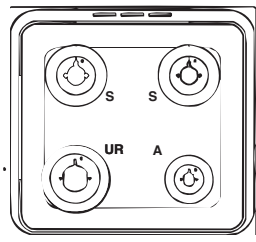
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

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

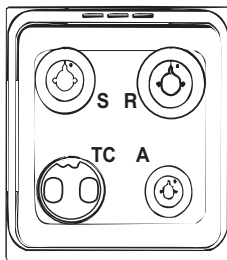
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³




I6MG1G / EX



I6GG10G / EX



I6TG1G / EX
I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX

TECHNICAL DATA	
Oven Dimensions HxWxD	31x43,5x43,5 cm
Volume	58 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm
Voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate.
	EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) 1275/2008(Stand-by/Off-mode)




GB

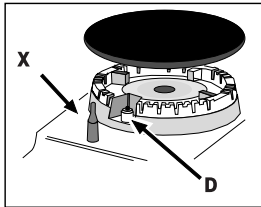
Using the hob

Lighting the burners


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

To light one of the burners on the hob:

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




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

with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum

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

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

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 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 .

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
Triple Crown (TC)	24 - 26

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.0

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



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.

Electric hotplates*

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

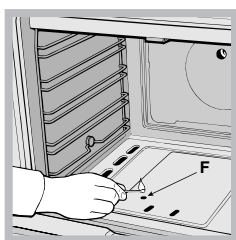
When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light comes on.

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

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well

ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly



unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away. ! We recommend cleaning the oven before using it for the first time, following the instructions provided in the „Care and


maintenance” section.

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

Lighting the oven

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

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

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

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


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

Adjusting the temperature

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

Grill

To light the grill, bring a flame or gas lighter close to the burner and press the OVEN control knob while

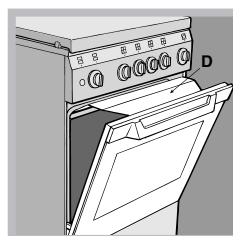
turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages.

Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore

necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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



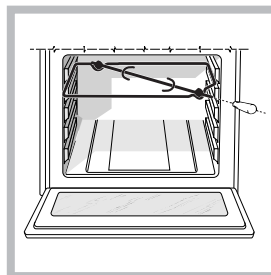
! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in

order to prevent the knobs from overheating.

Turnspit*

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

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.





Oven light

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

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

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

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.

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Pasta bakes	2.5	3	210	15	75-80
Meat					
Veal	1.7	3	230	15	85-90
Chicken	1.5	3	220	15	110-115
Turkey	3.0	3	Max	15	95-100
Duck	1.8	3	230	15	120-125
Rabbit	2.0	3	230	15	105-110
Pork	2.1	3	230	15	100-110
Lamb	1.8	3	230	15	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentex	1.5	3	210-230	15	60-65
Trout baked in paper	1.0	3	210-230	15	40-45
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	Max	15	30-35
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Chocolate cake	1.0	3	200	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	200	15	50-55
Grill cooking					
Toasted sandwiches	n.° 4	4			2-4
Pork chops	1.5	4			20-30
Mackerel	1.1	4			35
Rotisserie					
Veal on the spit	1	2			80
Chicken on the spit	2	2			90

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

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.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work

without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- 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 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

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

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

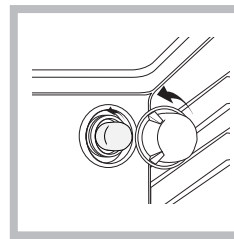
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

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

Gas tap maintenance

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

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

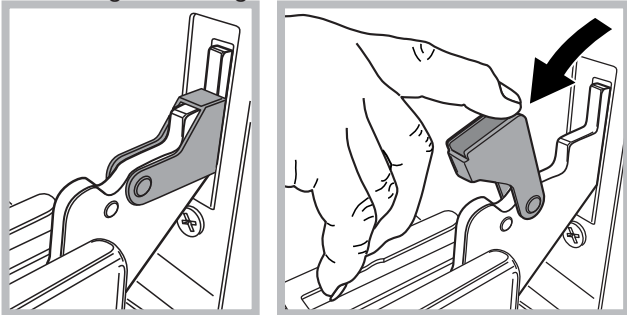
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

* Only available in certain models.

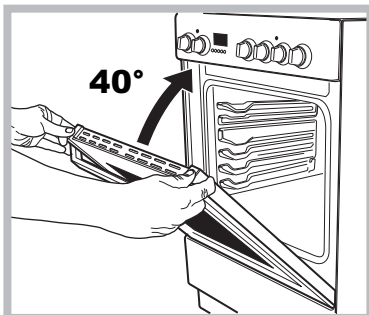
Removing and fitting the oven door:

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

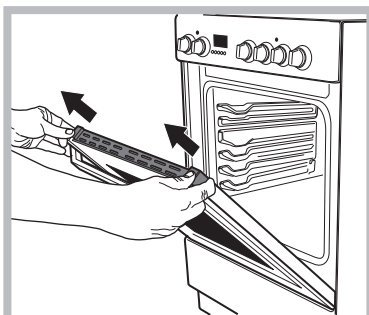
Removing and fitting the oven door:



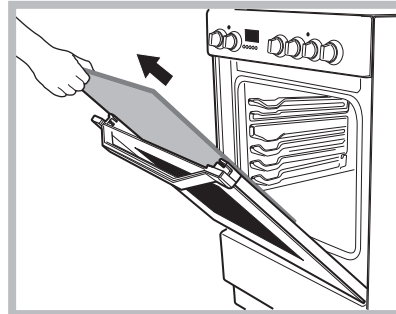
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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



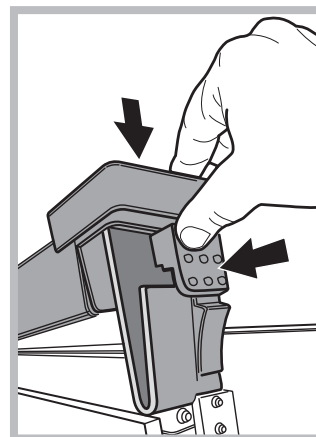
5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".



6. Replace the glass, indicated in chapter: „Care and maintenance“. **WARNING!** Oven must not be operated with inner door glass removed!

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

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



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

Installation

FR

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

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

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

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

Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

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

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m³/h par kW de puissance installée).

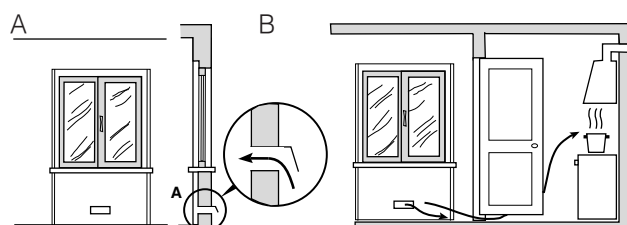
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

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.

Local adjacent

Local à ventiler



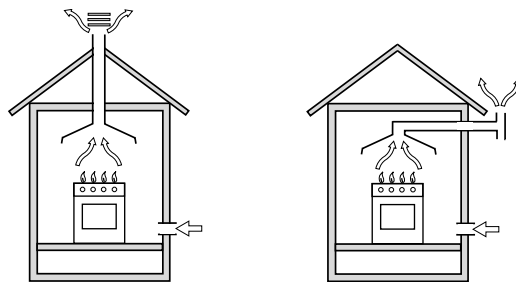
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol

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

Evacuation des fumées de combustion

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



Evacuation directement à l'extérieur

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

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

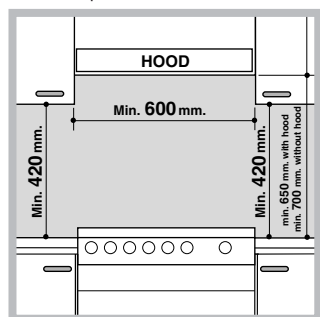
Positionnement et nivellement

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

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

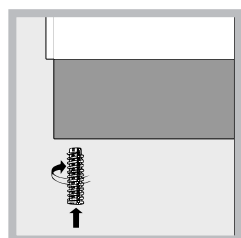
Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

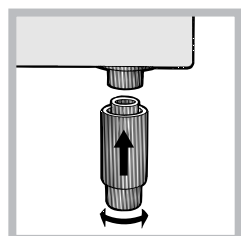


• si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

Nivellement



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



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques). En cas de raccordement direct au réseau, il faut

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

*N'existe que sur certains modèles

SI LA FICHE ÉQUIPÉE EST ENLEVÉE

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

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

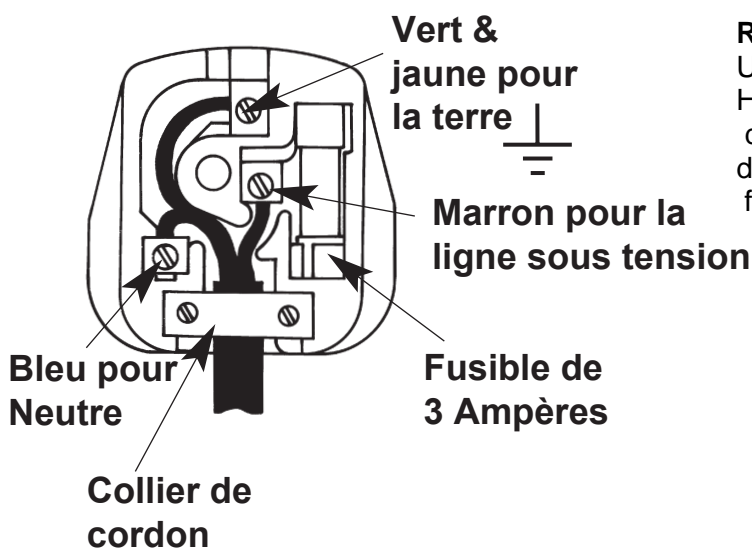
Important : les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

Vert & jaune - Terre

Bleu - Neutre

Marron - Phase

Le câble d'alimentation doit être de type H05VV-F



Dans le cas où les couleurs des fils du cordon d'alimentation ne correspondent pas aux marques colorées identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit : Connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E », ou de couleur verte ou vert et jaune.

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

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

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

SI UNE FICHE MOULÉE EST ÉQUIPÉE

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

REMARQUE : Le couvercle du fusible doit être repositionné lors du changement du fusible. En cas de perte du couvercle du fusible, la prise ne doit pas être utilisée jusqu'à ce qu'un couvercle de remplacement soit obtenu et fixé. Un nouveau couvercle de fusible peut être obtenu auprès de votre agence locale d'électricité. La couleur du bon couvercle du fusible de rechange correspond aux marques colorées ou aux douilles dans le fond du bouchon. Assurez-vous que le câble ne soit pas coincé lors du positionnement de la cuisinière.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc de type H05VV-F avec une section transversale de 3 x 1,5 mm². La fiche de terre jaune-verte doit être de 2 ÷ 3 cm plus longue que les autres fiches.

Raccordement gaz

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

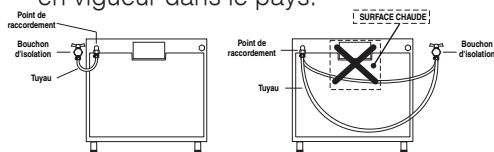
! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

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

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

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



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

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

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

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

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

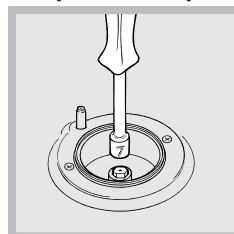
Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

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

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de

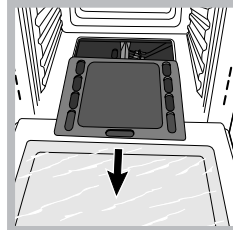
7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

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

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;
 2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
- ! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

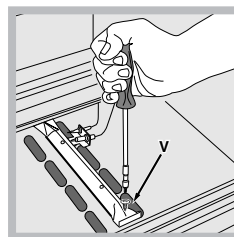
! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

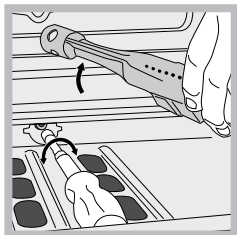


Adaptation du four

Remplacement du brûleur du four:

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



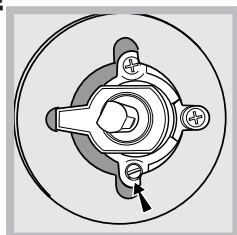
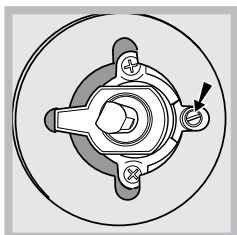


3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (voir figure);

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

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

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

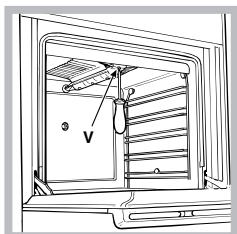


En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

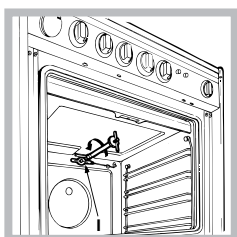
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

Adaptation du grill



Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill :

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



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

nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques

brûleurs et injecteurs).

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

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

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

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

Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

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



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

- Regolazione minima (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises.

3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs



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

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h
						***	**		
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,50	63	2x65	236	232	2x99	309
Ultra-rapide (UR)	100	3,30	0,7	41	90	240	236	135	314
Four	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar)				28-30	37		20
		Minimum (mbar)				20	25		17
		Maximum (mbar)				35	45		25

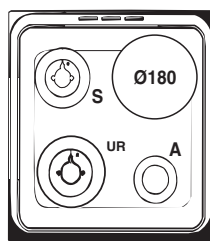
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

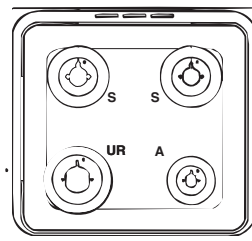
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³

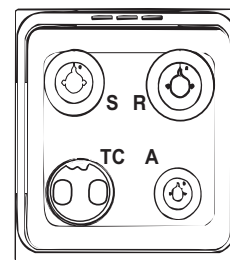
Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³



I6MG1G / EX



I6GG10G / EX






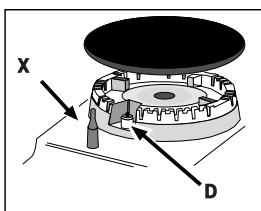
I6TG1G / EX
I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX


Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque manette BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier. Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

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




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

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

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

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

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

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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

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

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

! 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.

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

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 :

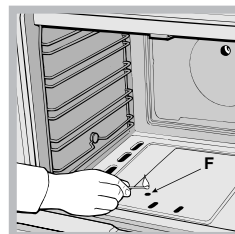


lorsqu'on tourne la manette, un déclic /clic signale le passage d'un niveau à l'autre.

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.

Utilisation du four

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



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

! Il est recommandé de nettoyer le four avant sa première

utilisation, en suivant les instructions mentionnées au paragraphe „Entretien et soin „.

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.

Allumage du four

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

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

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

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

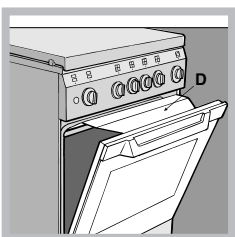
Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

Réglage de la température

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

Gril

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



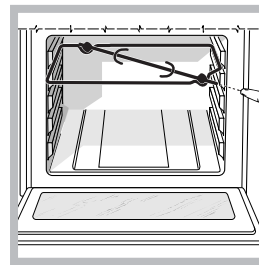
de fumée.

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

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

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

Tournebroche*



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

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

la touche TOURNEBROCHE.

Eclairage du four

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

Minuteur*

Pour actionner le Minuteur procédez comme suit :

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



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

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 (à 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

Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position de cuisson grilles du four partant du bas	Température (°C)	Temps de préchauffage (min.)	Temps de cuisson (min.)
Pâtes					
Lasagnes	2,5	3	210	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210	-	75-80
Tagliatelles au four	2,5	3	210	-	75-80
Viandes					
Veau	1,7	3	230	-	85-90
Poulet	1,5	3	220	-	110-115
Dinde	3,0	3	MAX	-	95-100
Canard	1,8	3	230	-	120-125
Lapin	2	3	230	-	105-110
Porc	2,1	3	230	-	100-110
Agneau	1,8	3	230	-	90-95
Poissons					
Maquereaux	1,1	3	210-230	-	55-60
Denté	1,5	3	210-230	-	60-65
Truite en papillote	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizza					
Napolitaine	1,0	3	MAX	15	30-35
Gâteaux					
Biscuits	0,5	3	180	15	30-35
Tartes	1,1	3	180	15	30-35
Gâteaux au chocolat	1	3	200	15	45-50
Gâteaux levés	1	3	200	15	50-55
Cuisson au grill					
Croque-monsieur	n.° 4	4			2-4
Côtelette de porc	1,5	4			20-30
Maquereaux	1,1	4			35
Cuisson à la broche					
Veau à la broche	1	2			80
Poulet à la broche	2	2			90

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

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.

Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter

de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.

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

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains normaux. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée sur roues est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.

Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

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

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

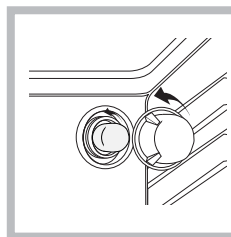
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

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

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau électrique.

Assistance

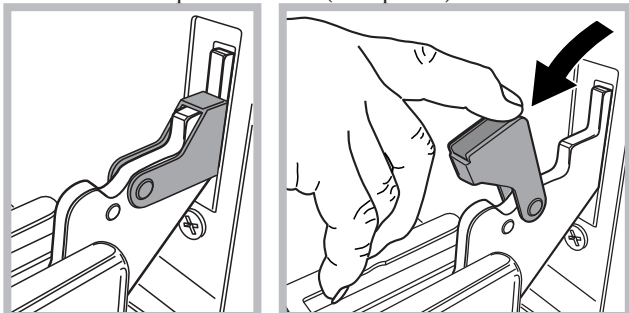
Indiquez-lui :

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

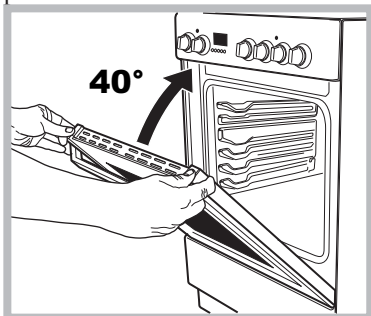
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Démontage et remontage de la porte du four :

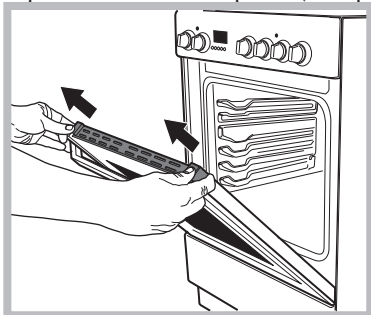
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



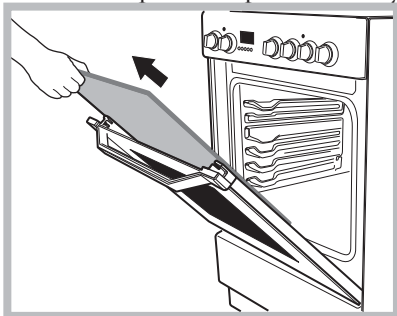
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



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

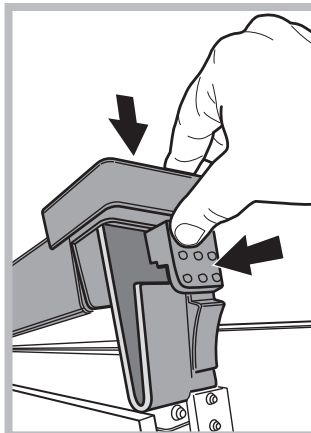


6. Remonter la vitre.
ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieur verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure

verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

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



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

Instalación

ES

! 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.

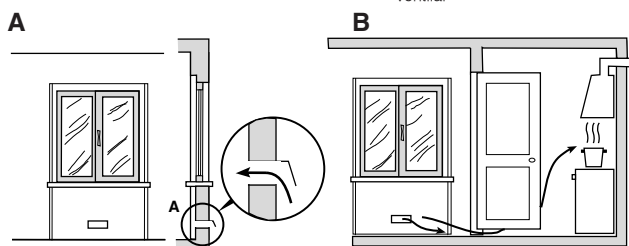
Ventilación de los ambientes

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.

Ambiente adyacente

Ambiente que se debe ventilar



Abertura de ventilación

Aumento de la rendija para el aire comburente.

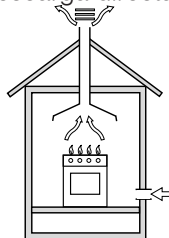
! Después de un uso prolongado del aparato, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores (si existen).

Descarga de los humos de la combustión

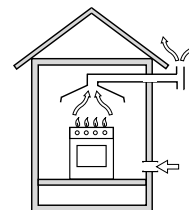
La descarga de los humos de la combustión debe estar asegurada mediante una campana conectada a una chimenea de tiro natural de óptimo funcionamiento, o mediante un electroventilador que comience a funcionar automáticamente cada vez que se enciende el aparato (ver las figuras).

Descarga directamente

Descarga mediante al



exterior



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

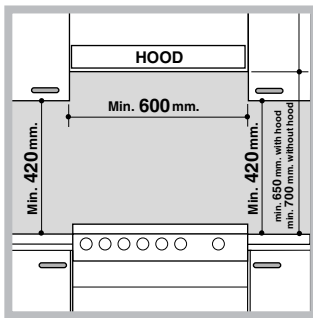
! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! 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:

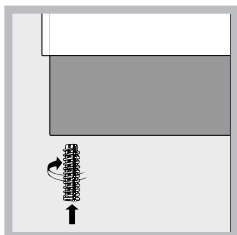
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 600 mm. del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá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

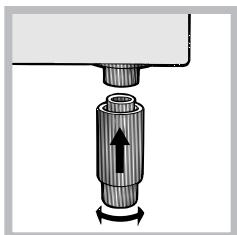


- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

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.

Conexión eléctrica

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de

características;

- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

SI EL ENCHUFE EQUIPADO SE QUITA

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

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

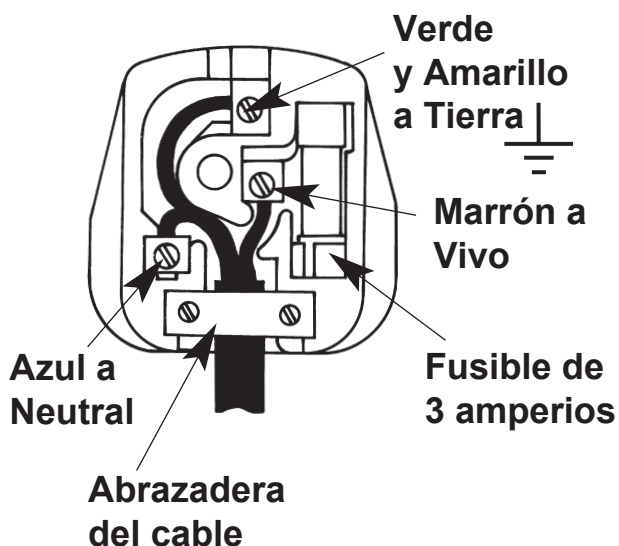
Importante: los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde y Amarillo - Tierra

Azul - Neutral

Marrón - Vivo

El cable de alimentación debe ser del tipo H05VV-F



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

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

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

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

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

SI EL CONECTOR CON FUSIBLE ESTÁ EQUIPADO

En caso de sustitución de un fusible en el

enchufe suministrado por un fusible ASTA aprobado a BS1362 deberá estar equipado.

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

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

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

El color de la cubierta del fusible correcto es el de las marcas de color o inserciones en la base de la clavija.

Asegúrese de que el cable no quede atrapado al empujar el aparato en su posición.

Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección transversal de 3 x 1,5 mm².

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

Conexión de gas

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

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

Conexión de gas con tubo flexible de goma

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

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50°C;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues 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).

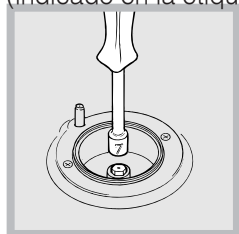
! Realice la conexión de modo tal, que la longitud de la tubería no supere los 2 metros de extensión máxima y verifique que el tubo no esté en contacto con partes móviles y que no quede aplastado.

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:

- quite las rejillas y extraiga

los quemadores;

- desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (ver la figura), y sustítúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (ver la tabla “Características de los quemadores e inyectores”);
- 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:

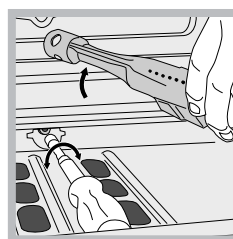
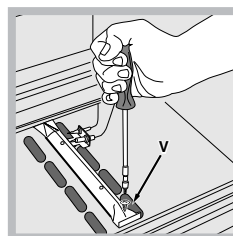
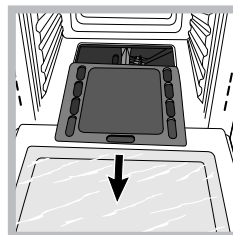
- lleve la llave a la posición de mínimo;
- extraiga el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

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

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

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

Adaptación del horno



Sustitución del inyector del quemador del horno:

- abra la puerta del horno completamente;
- extraiga el fondo del horno deslizante (ver la figura);
- extraiga el quemador del horno después de haber desenroscado el tornillo V;

- desenrosque el inyector del quemador utilizando la llave tubular para inyectores (ver la figura) o con una llave tubular de 7 mm y sustítúyalo con otro adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla Características de los quemadores e inyectores).

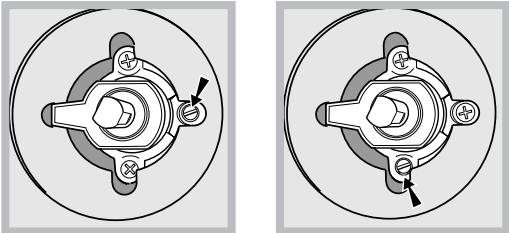
Regulación del mínimo del quemador del horno a gas:

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

ES

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

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



Adaptación del grill

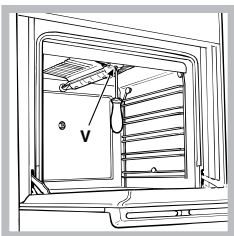
Sustitución del pico del quemador del grill:

1. quitar el quemador del grill después de haber quitado "V" el tornillo (ver la figura);
2. destornillar el pico del quemador del grill sirviéndose de la llave a tubo para picos (ver la figura), o mejor aún de una llave a tubo de 7 mm y sustituirlo con el que se adapte al nuevo tipo de gas (ver la tabla Características de los quemadores e inyectores).

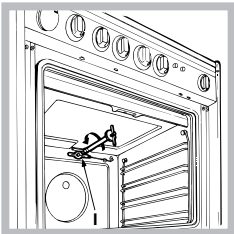
! Tenga cuidado con los cables de las bujías y con los tubos de los termopares.

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

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



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



Cambio de los picos en el quemador Triple corona

1. quitar las rejillas y extraer los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las figuras) ;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. Sustituir los picos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). Los dos inyectores tienen los mismos agujeros.
3. colocar nuevamente en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descrita arriba.



- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

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

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

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

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

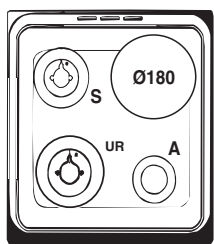
Tabla de características de quemadores e inyectores

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural	
		Nomin.	Reduc.	By-pass 1/100 (mm)	pico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		pico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
						***	**		
Rápido (Grande)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rápido (Medio)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliari (Pequeño)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Corona Triple(TC)	130	3,25	1,5	63	2x65	236	232	2x99	309
Ultrarrápido (Grande)(UR)	100	3,30	0,7	41	90	240	236	135	314
Horno	-	2,60	1,00	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2,30	-	-	75	167	164	114	219
Presiones de suministro	Nominal (mbar)				28-30		37	20	
	Mínimo (mbar)				20		25	17	
	Máximo (mbar)				35		45	25	

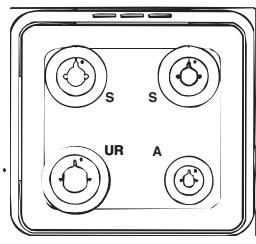
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

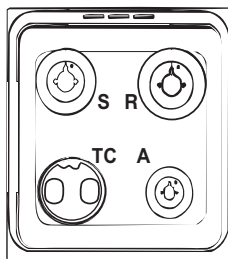
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

I6MG1G / EX



I6GG10G / EX

I6TG1G / EX
I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX

DATOS TÉCNICOS




Dimensiones del Horno HxLxP	31x43,5x43,5 cm
Volumen	litros 58
Dimensiones útiles del cajón calentaplatos	ancho 46 cm profundidad 42 cm altura 8,5 cm
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Quemadores	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características.
	Normas Comunitarias 2006/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 1275/2008 (Stand-by/Off mode) 2009/142 del 30/11/09 (Gas)
	

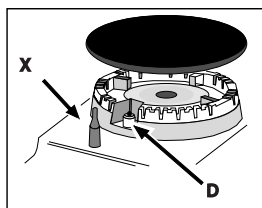
Uso de la encimera

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* (D), primero pulse el botón de encendido identificado

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

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

! 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.

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

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

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

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

Placas eléctricas

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

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

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



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

Uso del horno

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

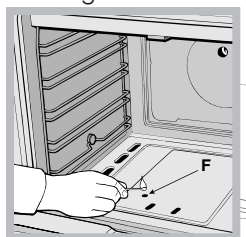
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Aconsejamos limpiar el horno antes de su primer uso siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo

„Mantenimiento y cuidados”


Encendido del horno

Para encender el quemador del horno, acerque al orificio F (ver la figura) una llama o un encendedor y luego



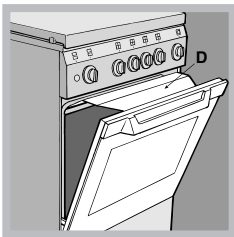
presione y simultáneamente gire en sentido antihorario el mando del HORNO hasta la posición MAX.

Si el aparato posee encendido electrónico*, primero pulse el botón de encendido identificado por el

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


Regulación de la temperatura

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



Grill

Para encender el quemador del grill, acerque una llama o un encendedor y luego presione y simultáneamente gire en sentido horario el

mando del HORNO hasta la posición . El grill permite dorar los alimentos y está indicado particularmente para la cocción de roast-beef, asados, chuletas y salchichas. Coloque la parrilla en las posiciones 4 o 5 y una grasera en la posición 1 para recoger la grasa y evitar la formación de humo.

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

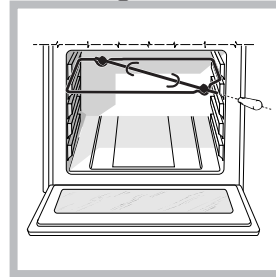
! El horno posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

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

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

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

El asador giratorio



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

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en

la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;



3. accione el asador giratorio con le botón ASADOR GIRATORIO;

Luz del horno

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

Timer*

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

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

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, minestrone
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Tabla de cocción en el horno

Comida a cocinar	Peso (Kg)	Posición cocción niveles a partir de abajo	Temperatura (°C)	Tiempo de pre-calentamiento (minutos)	Tiempo de cocción (minutos)
Pastelería					
Lasañas	2,5	3	210	-	75-80
Canelones	2,5	3	210	-	75-80
Tallarines	2,5	3	210	-	75-80
Carnes					
Ternera	1,7	3	230	-	85-90
Pollo	1,5	3	220	-	110-115
Pavo	3,0	3	Max	-	95-100
Pato	1,8	3	230	-	120-125
Conejo	2,0	3	230	-	105-110
Cerdo	2,1	3	230	-	100-110
Cordero	1,8	3	230	-	90-95
Pescados					
Mariscos	1,1	3	210-230	-	55-60
Dentice	1,5	3	210-230	-	60-65
Trucha asada	1,0	3	210-230	-	40-45
Pizzas					
Napoletana	1,0	3	Max	15	30-35
Tortas					
Bizcochos	0,5	3	180	15	30-35
Tartas	1,1	3	180	15	30-35
Torta de chocolate	1,0	3	200	15	45-50
Bizcochuelo	1,0	3	200	15	50-55
Cocción en el grill					
Tostadas	n.º 4	4			2-4
Chuletas de cerdo	1,5	4			20-30
Mariscos	1,1	4			35
Cocción en el asador					
Ternera asada al asador	1	2			80
Pollo asado	2	2			90

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1º piso contando desde abajo.

Precauciones y consejos

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

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

Seguridad general

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

mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.

- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

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

Ahorrar y respetar el medio ambiente

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

ES

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

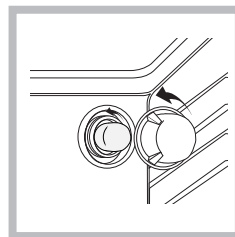
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

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

Controlar las juntas del horno

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

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



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

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

Mantenimiento de las llaves de gas

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

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

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

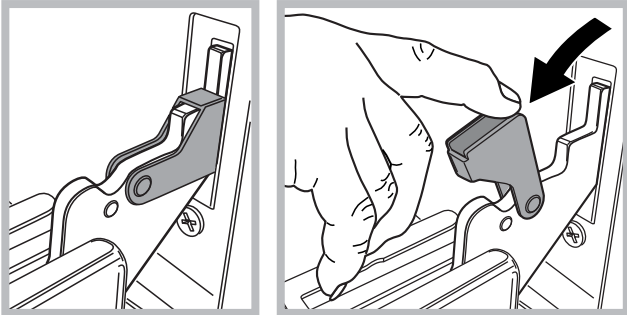
Comunique:

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

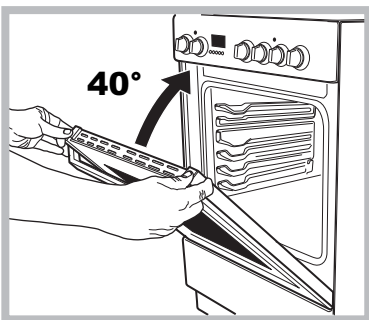
Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno:

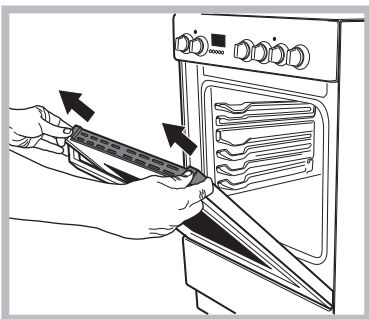
1. Abrir la puerta.
2. Girar totalmente hacia atrás los ganchos de las bisagras de la puerta del horno (ver foto)



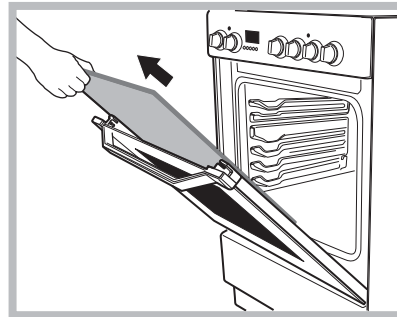
3. Cerrar la puerta hasta el tope del gancho (la puerta queda abierta a aproximadamente 40°) (ver foto).



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



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

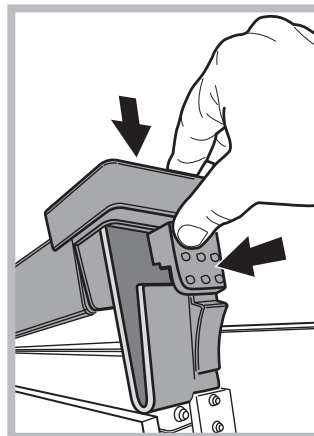


6. Volver a colocar el vidrio.

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

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

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



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

Instalação

PT

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

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

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

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

Ventilação dos locais

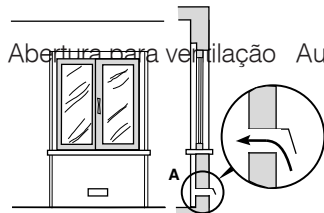
O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por kW 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.

Sala ao lado

A



comburente

Sala a ser ventilada

B



porta e o chão

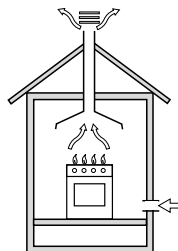
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

Descarga dos fumos de combustão

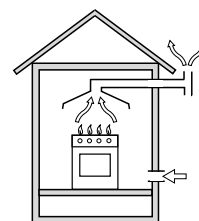
A descarga dos fumos de combustão deve ser garantida por meio de um exaustor ligado a uma chaminé com tiragem natural de segura eficiência, ou por meio de uma ventoinha eléctrica que entre automaticamente em função cada vez que se ligar o aparelho (ver figuras).

Descarga directamente

Descarga através de uma



para o exterior



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

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

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

Posicionamento e nivelamento

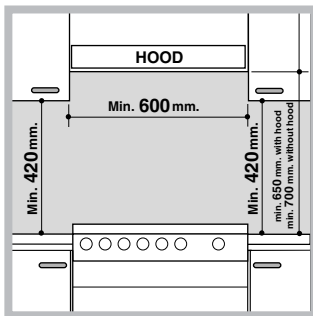
! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

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

Para uma instalação correcta:

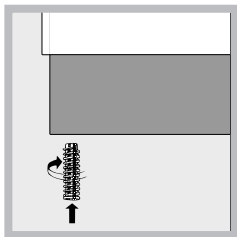
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 600 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420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

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

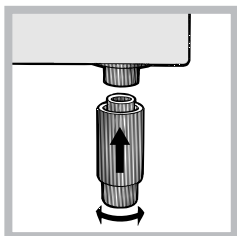


- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

Nivelamento



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



As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;

* Presente apenas em alguns modelos.

- 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.

SI LA FICHE ÉQUIPÉE EST ENLEVÉE

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

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

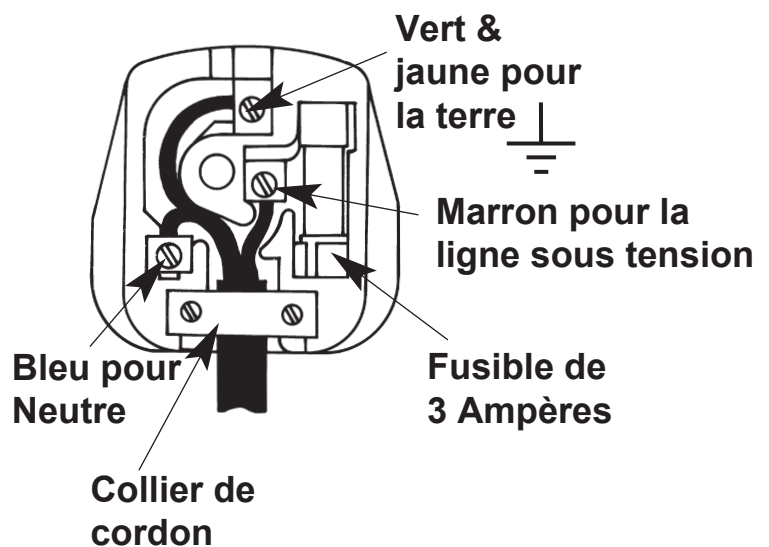
Important : les fils du cordon d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

Vert & jaune - Terre

Bleu - Neutre

Marron - Phase

Le câble d'alimentation doit être de type H05VV-F



Dans le cas où les couleurs des fils du cordon d'alimentation ne correspondent pas aux marques colorées identifiant les bornes de votre fiche, procédez comme suit : Connectez le fil vert et jaune à la borne marquée « E », ou de couleur verte ou vert et jaune.

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

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

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

SI UNE FICHE MOULÉE EST ÉQUIPÉE

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

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

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

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

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

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc de type H05VV-F avec une section transversale de 3 x 1,5 mm². La fiche de terre jaune-verte doit être de 2 ÷ 3 cm plus longue que les autres fiches.

Ligação ao gás

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

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

Ligação do gás com tubo flexível de borracha

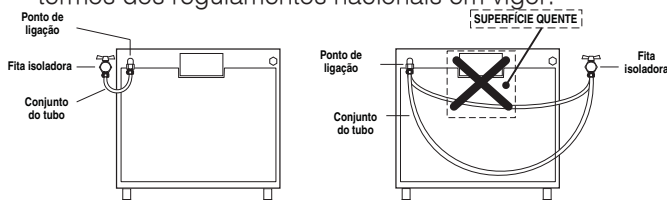
Verificar que o tubo seja em conformidade com as normas nacionais em vigor. O diâmetro interno do tubo deve ser de: 8 mm para a alimentação com gás líquido; 13 mm para a alimentação com gás metano.

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

- não esteja em contacto em ponto algum com partes que alcancem temperaturas superiores a 50°C;
- não esteja sujeito a qualquer esforço de tracção e de torção não apresente dobras nem apertos;
- não encoste em corpos cortantes, arestas agudas nem em peças móveis e não esteja esmagado;
- seja fácil de inspeccionar ao longo de todo o próprio percurso, a fim de poder-se controlar o estado de

conservação do mesmo;

- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
- esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.



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

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

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

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

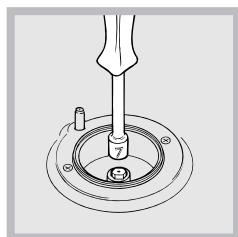
Controle da vedação

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

Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

Adaptação ao plano de cozedura



Substituição dos bicos dos queimadores do plano:

1. retire as grades e desenfie os queimadores das suas sedes;
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (ver figura),

e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela “Características dos queimadores e dos bicos”);

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

acima apresentada.

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

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

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

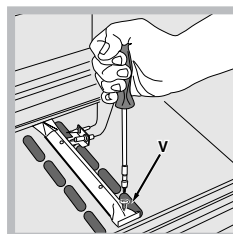
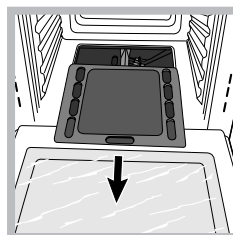
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

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

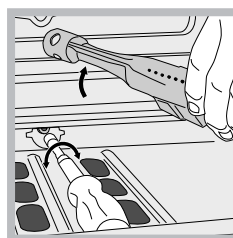
Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

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



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



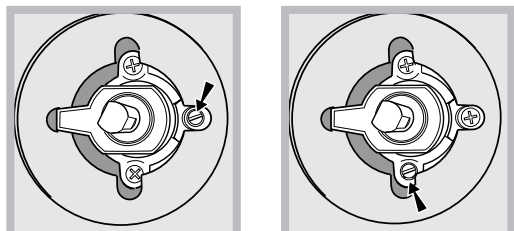
4. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos (ver figura), ou uma chave a tubo de 7 mm e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (ver tabela Características dos queimadores e bicos).

Regulação do mínimo do queimador do forno a gás:

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

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

5. verifique depois, que rodando rapidamente o botão

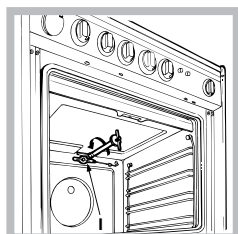
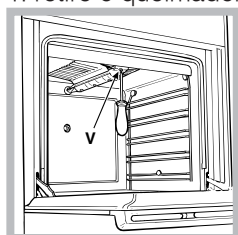


da posição MAX à posição de MIN, ou fechando e abrindo rapidamente a porta do forno, o queimador não se apague.

Adaptação do grill a gás

Troca do bico do queimador da grelha:

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



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

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

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

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

Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

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



- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

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

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

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

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

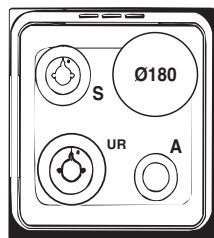
Tabela das características dos queimadores e bicos

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás líquido				Gás natural	
		Nomin.	Ridot.	By Pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	vazão* 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
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309
Ultra Rápido (UR)	100	3.30	0.70	41	90	240	236	135	314
Forno	-	2.60	1.0	52	78	189	186	119	248
Grill	-	2.30	-	-	75	167	164	114	219
Pressões de fornecimento	Nominal (mbar)				28-30		37	20	
	Mínima (mbar)						20	17	
	Máxima (mbar)						35	25	

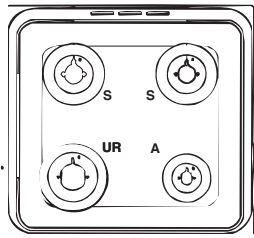
* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

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

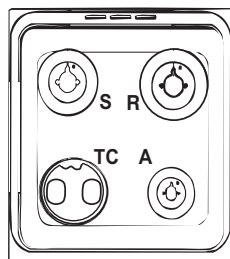
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



I6MG1G / EX



I6GG10G / EX

I6TG1G / EX
I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX

DADOS TÉCNICOS

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

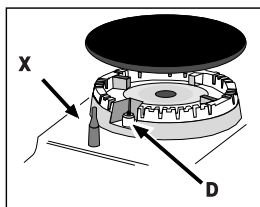
Utilização do plano de cozedura

Acendimento dos queimadores

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

Para acender um queimador do plano de cozedura:

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



Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico* (D) premir o botão indicado pelo símbolo , e contemporaneamente girar no sentido contrário ao

dos ponteiros do relógio o selector QUEIMADOR no símbolo de chama máxima, até ao acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repete a operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

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

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.

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

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

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, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

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

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.

"Características dos queimadores e bicos".

Utilização do forno

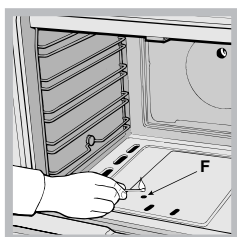
! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que

se sente é deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.
!Recomendamos a limpeza do forno antes da sua primeira utilização, seguindo as instruções do parágrafo „Manutenção e cuidados”.

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

Acender o queimador do forno

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



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

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

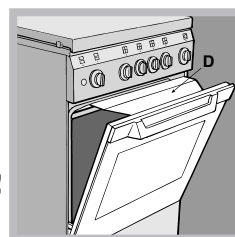
! Se a chama do queimador se apagar acidentalmente, desligue o queimador e aguarde ao menos 1 minuto antes de tentar novamente o acendimento.

Regulação da temperatura

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

Grill

Para acender o queimador do grill, aproximar a chama ou o acendedor, e ao mesmo tempo pressionar e rodar o selector do forno no sentido ao dos ponteiros do relógio o selector FORNO, até a posição □. O grill possibilita dourar os alimentos e é particularmente indicado para assar rosbife, assados, costelas, chouriços. Coloque a



!

manter pressionado o selector FORNO por aproximadamente 6 segundos.

grelha nas posições 4 ou 5 e uma pingadeira na posição 1 para recolher a gordura e evitar fumos.

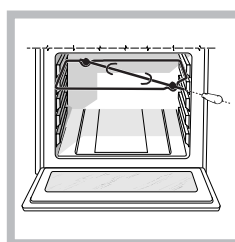
O forno é equipado com um dispositivo de segurança portanto é necessário

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

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

Espeto rotatório*

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



1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 4 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para ligar o espeto giratório carregando na tecla

ESPETO ROTATORIO;

Luz do forno

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

Timer*

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

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

Os botões de comando das chapas eléctricas do plano de cozedura*

Os fogões podem ser equipados com chapas eléctricas normais ou rápidas em várias combinações (as chapas rápidas distinguem-se das demais pela marca vermelha no centro). Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa. Na tabela estão indicadas as correspondências entre as posições indicadas nos botões e a utilização para a qual as chapas são aconselhadas.

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

Tabela de cozedura no forno

Alimentos cozinhados	Peso (Kg.)	Posições para assar ranhuras a partir de baixo	Temperatura (°C)	Tempo de pre-aquecimento (min.)	Tempo de cozedura (min.)
Massas					
Lasanhas	2.5	3	210	15	75-80
Cannelloni	2.5	3	210	15	75-80
Tagliatelle no forno	2.5	3	210	15	75-80
Carnes					
Vitela	1.7	3	230	15	85-90
Frango	1.5	3	220	15	110-115
Perú	3.0	3	Max	15	95-100
Pato	1.8	3	230	15	120-125
Coelho	2.0	3	230	15	105-110
Porco	2.1	3	230	15	100-110
Carneiro	1.8	3	230	15	90-95
Peixes					
Cavala	1.1	3	210-230	15	55-60
Dentão	1.5	3	210-230	15	60-65
Truta embrulhada	1.0	3	210-230	15	40-45
Pizzas					
Napolitana	1.0	3	Max	15	30-35
Tortas					
Biscoitos	0.5	3	180	15	30-35
Tartes	1.1	3	180	15	30-35
Bolo de chocolate	1.0	3	200	15	45-50
Bolos c/ fermento	1.0	3	200	15	50-55
Grelhados					
Toast	n.º 4	4			2-4
Costeleta de porco	1.5	4			20-30
Cavala	1.1	4			35
Cozedura no grill com espeto rotatório múltiplo*					
Vitela	1	2			90
Frango	2	2			90

* **Obs.:** os tempos de cozedura são indicativos e poderão ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozer no grill, é necessário sempre colocar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira a partir de baixo.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

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

mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.

- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho
- 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 referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

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



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

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

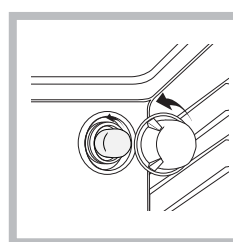
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- 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 toas as incrustações e aguardar até que estejam perfeitamente enxutos.
- Limpar frequentemente a parte terminal dos dispositivos de segurança* para a falta de chama.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

Verificação das guarnições do forno

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

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



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

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

Manutenção das torneiras do gás

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

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

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

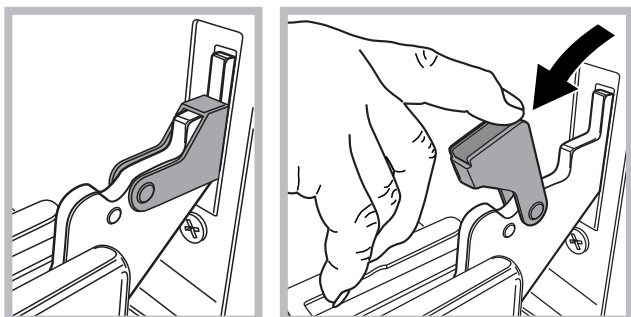
Comunique:

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

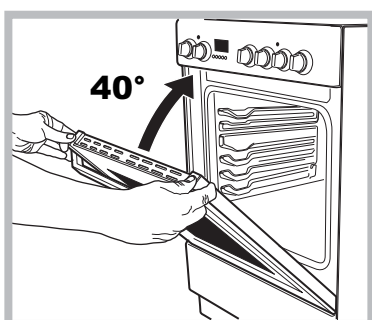
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Desmontagem e montagem da porta do forno:

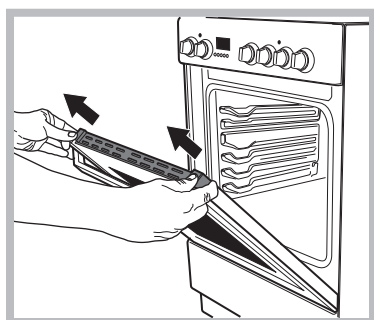
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



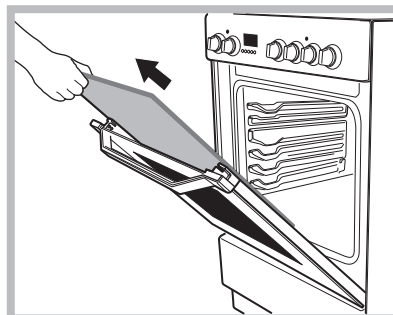
3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)



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



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

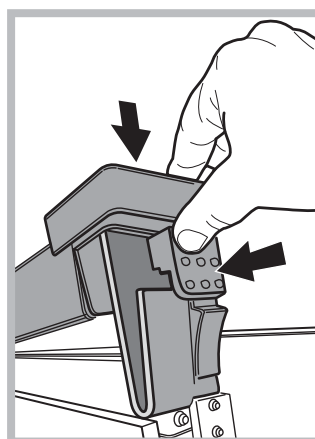


6. Volte a montar o vidro.

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

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

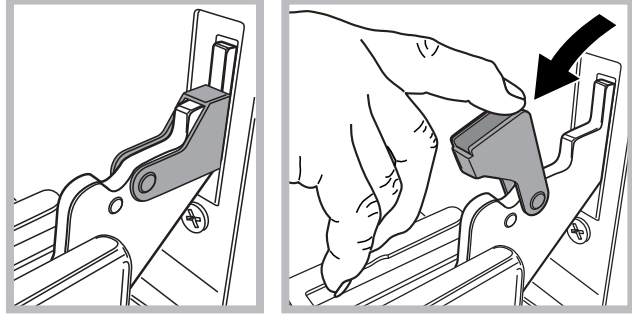
7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



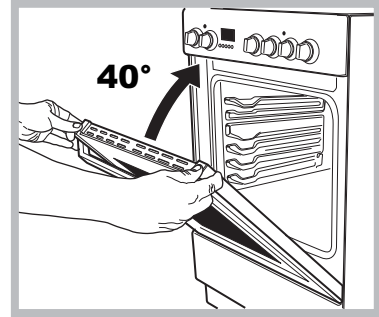
10. Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

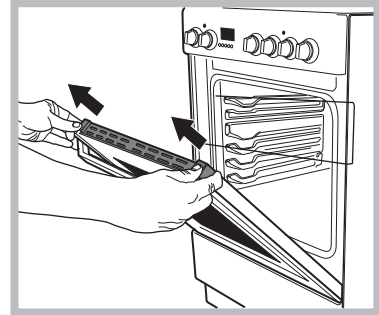
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الورا (انظر الصورة)



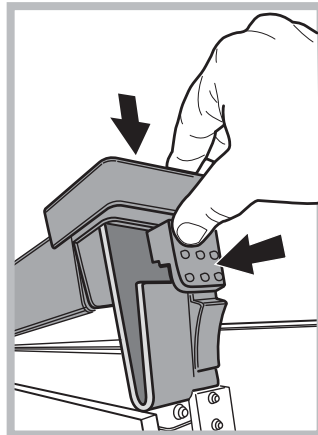
- الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)
3. أفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



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



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



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

إيقاف تشغيل الجهاز

افصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل له.

فحص مطاط الفرن

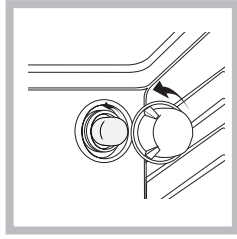
افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تنظيف الجهاز

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

تبديل مصباح إنارة الفرن

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



صيانة حنفية الغاز

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

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

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

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

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

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

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

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

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

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

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

* متوفر في طرازات معينة فقط

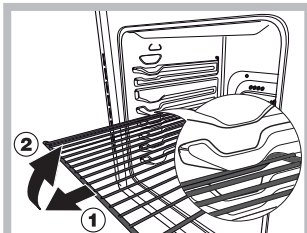
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.

التخلص

- ند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاح عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة «السلة الدائرية» المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
- يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزئة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمة القسوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.



ماظن ب نرفال ديوزت مت! هي ب ن ت
اهجارخ إب حم سي تاك بشلل فاق ي
(1). نرفال ن م ج رخت نأ نودب
يفكي لم اك لاب تاك بشلل جارخ إل
بناجل ن م اهك اسم إم اهع فر
يف حضوم وه امك، اهبحسو يم أم أ
لشلا (2).

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

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيئي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، وفقا للتعليمات المزودة في هذه النشرة (تنطبق التعليمات على كافة الدول المدرجة في بداية النشرة).
- كراسة التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانيتين).
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تسبج عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جدا. تأكد من عدم ملامستها وابتعد الأطفال عنها.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعا باتا.
- لا تقم بإغلاق غطاء الرف الزجاجي (في طرازات مختارة فقط) بينما تكون المحارق مشتعلة أو إذا ما زالت ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراج منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- يمكن لأسطح الجهاز الداخلية (إن وجدت) أن تصبح ساخنة.
- تأكد دائما من وجود المفاتيح بوضع • وأن حنفية الغاز مغلقة عندما لا يتم استخدام الجهاز.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.

جدول نصائح الطهي في الفرن

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

ضبط درجة الحرارة

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

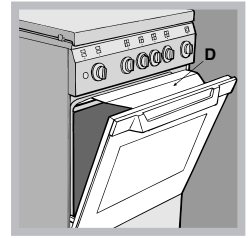
الشواء

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

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

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

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



إنارة الفرن

يمكن تشغيل الإنارة في أية لحظة بواسطة زر إنارة الفرن.

ساعة التوقيت*

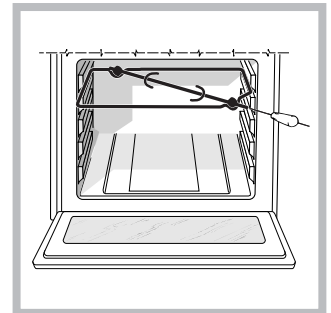
لتشغيل ساعة التوقيت نفذ ما يلي:

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

إدارة السيخ

لتشغيل المشواة (انظر الرسم) اتبع ما يلي:

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



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 (السمن و/أو الشحوم).

* متوفر في طرازات معينة فقط

استخدام الرف

إشعال المحارق

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

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

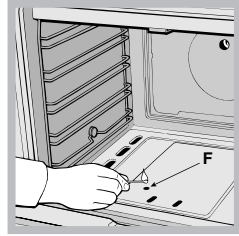
استخدام الفرن

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

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

إشعال الفرن

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



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

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

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

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

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

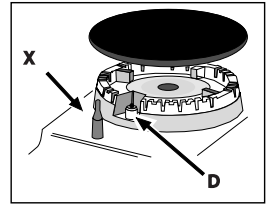
عندما يكون مفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع الإطفاء، سيضيء ضوء "التشغيل".

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

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

إذا تم وصل الجهاز بجهاز إشعال* (انظر

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



إذا كان الجهاز مزوداً بأداة فشل التوهج* (X)، اضغط ضغطاً متواصلًا على مفتاح المحرق لحوالي 2-3 ثوان لجعل اللهب يشتعل ولتشغيل الجهاز.

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

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

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

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

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

المحرق	قطر إناء الطبخ (مم)
سريع (R)	26 - 24
نصف سريع (S)	20 - 16
إضافي (A)	14 - 10



* متوفر في طرازات معينة فقط

جدول مواصفات المحرق والفوهة

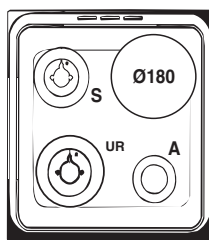
الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الجدول 1			
التدفق* لتر/ساعة	الفوهة 100/1	التدفق* غرام/ساعة		الفوهة 100/1	الأنبوب المرحلي 100/1	الطاقة الحرارية كيلواط (*p.c.s)		القطر (ملم)	المحرق
	(ملم)	**	***	(ملم)	(ملم)	منخفض	الفعلي		
286	128	214	218	87	41	0.7	3.00	100	سريع (واسع) (R)
181	104	136	138	69	30	0.4	1.90	75	نصف سريع (متوسط) (S)
95	78	71	73	50	30	0.4	1.00	51	إضافي (صغير) (A)
248	119	186	189	78	52	1.0	2.60	-	فرن
219	114	164	167	75	-	-	2.50	-	الشواء
309	2x99	232	236	2x65	63	1.5	3.25	130 (TC)	ولترا سريع (كبير) (UR)
314	135	236	240	90	41	0,7	3,30	100	(UR)
20 17 25		37 25 45	30 -28 20 35				عادي (مليبار) أدنى (مليبار) أقصى (مليبار)		ضغط التزويد

P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

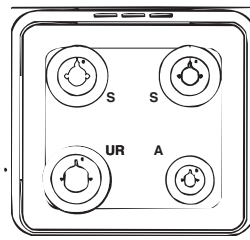
* في 15 درجة مئوية و 1013 مليبار - غاز جاف ***

P.C.S. = 37.78 MJ/Kg

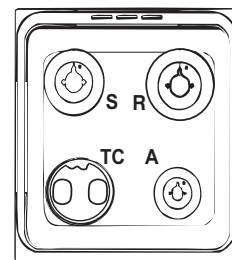
** P.C.S. = 50.37 MJ/Kg



I6MG1G / EX



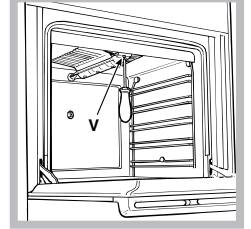
I6GG10G / EX

I6TG1G / EX
I6TG1G.K / EX
I6TG1G GH / EX

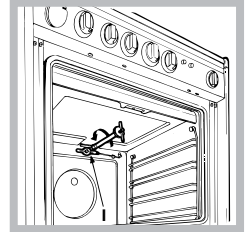
بيانات تقنية	
مقاييس الفرن (طول×عرض×عمق) 31x43,5x43,5 سم	
الحجم 58 لتر	
المقاييس الملائمة متعلقة بحجرة الفرن العرض 46 سم العمق 42 سم الارتفاع 8.5 سم	
جهد تزويد الطاقة وتردده	انظر لوحة البيانات
حوارق	مناسبة لجميع أنواع الغاز المبينة في بطاقة المواصفات
توجيهات EC/2006/95 من تاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة - 2004/EC/108 من تاريخ (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات الملحقة - EEC/369/90 من تاريخ 06/29/ 90 (الغاز) والتعديلات الملحقة - 68/93/ EEC من تاريخ 93/07/22 والتعديلات الملحقة - EC/96/2002. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	 

تبديل فوهة محرق المشواة:

1. أزل محرق الفرن بعد فك البرغي V
(انظر الرسم).



2. فك فوهة محرق المشواة باستخدام مفتاح الفوهة الخاص (انظر الرسم) أو بواسطة مفتاح 7 ملم، وبدلها بفوهة جديدة ملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات الحارق والفوهات).



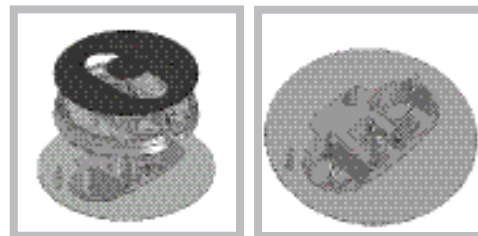
! احذر أسلاك شمعة الاشتعال والأنابيب الحرارية المزودة.

! 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 مختلفا (أو أنه يختلف قليلا) عن الضغط الموصى به، لذلك يجب ملاءمة منسق ضغط مع فتحة الخرطوم بما يتلاءم مع الأنظمة الوطنية المتعلقة بـ «تنظيمات شبكات الغاز».

استبدال فوهات الشعل ثلاثية الحلقات :



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

- ضبط الهواء الرئيسي للشعلات:
لا يتطلب الضبط.

- ضبط الشعلات على الحد الأدنى:

1. أدر الفتحة إلى وضع الشعلة الضعيفة.
2. قم بإزالة المقبض وقم بضبط برغي الضبط، والموجود في أو بجوار مسمار الفتحة، إلى أن تصبح الشعلة صغيرة لكنها ثابتة.
3. بعد ضبط الشعلة إلى المستوى المطلوب، وأثناء إشعال الشعلة، قم بتغيير موضع المقبض بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس عدة مرات، والتحقق من عدم انطفاء الشعلة.
4. بعض الأجهزة يتم تركيب جهاز أمان بها (مزدوج حراري). إذا لم يتمكن 5. بمجرد إتمام الضبط، أعد تركيب الأقفال في المجزأت باستخدام شمع الإغلاق أو أي مادة مشابهة.

! إذا كان الجهاز متصلاً بالغاز السائل، يجب أن يتم ربط برغي التنظيم بأقصى قدر ممكن من الإحكام.
! بمجرد أن يتم الانتهاء من هذا الإجراء، قم باستبدال ملصق التصنيف القديم واستخدم ملصقاً آخر يشير إلى نوع الغاز الجديد المستخدم. تتاح الملصقات من أي من مراكز الخدمة الخاصة بنا.
! في حالة اختلاف ضغط الغاز المستخدم (أو اختلافه بشكل ضئيل) عن الضغط الموصى به، يجب أن يتم استخدام منظم ضغط مناسب في أنبوب المدخل (للتزام باللوائح القومية المستخدمة حالياً).

ضبط الشعلة متعددة المستويات

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



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

- 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 خزانتين)، فيجب استخدام الخرطوم المرن الفولاذي المقاوم للصدأ بدلا منه d (انظر أدناه).

توصيل أنبوب فولاذي مقاوم للصدأ ودون توصيلات مرحلية بملحق داخل 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 أبدا.

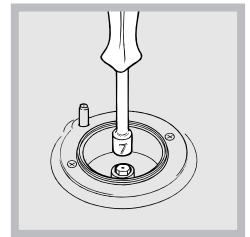
يتلاءم مع أنواع مختلفة من الغاز

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)، وبديلها بالفوهات الملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).
3. قم بتبديل كل الأجزاء باتباع التعليمات أعلاه بطريقة عكسية.



ضبط الإعداد الأدنى لمحارق الرف:

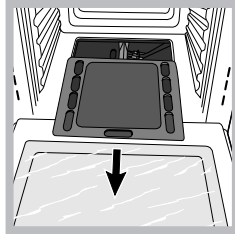
1. أدر الحنفية إلى الوضع الأدنى.
2. أخرج المفتاح واضبط برغي المعايرة، الموجود داخل أو إلى جانب محور الحنفية، حتى يصبح اللهب صغيرا ولكن مستقرا.
- ! إذا تم توصيل الجهاز بتزويد غاز سائل، على برغي المعايرة أن يكون مثبتا بإحكام قدر الإمكان.
3. بينما يكون المحرق مشتعلا، قم بتبديل وضع الحنفية بسرعة من الحد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

! لا تحتاج محارق الرف إلى ضبط أولي للهواء.

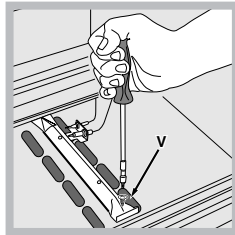
ملاءمة الفرن

تبديل فوهة محرق الفرن:

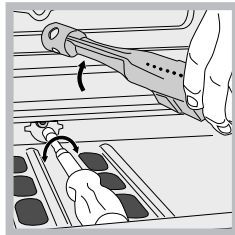
1. افتح باب الفرن بأكمله
2. اسحب الجزء السفلي من الفرن القابل للسحب (انظر الرسم).



3. أزل محرق الفرن بعد فك البراغي V (انظر الرسم).



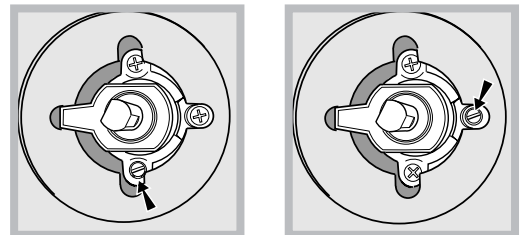
4. فك الفوهة باستخدام مفتاح الفوهة الخاص (انظر الرسم) أو بواسطة مفتاح 7 ملم، وبديلها بفوهة جديدة ملائمة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات المحارق والفوهات).



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 تقريبا.
3. أزل المفتاح.
4. فك أو شدّ براغي الضبط الموجودة خارج محور الترموستات (انظر الرسم) حتى يصبح اللهب منخفضا 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.

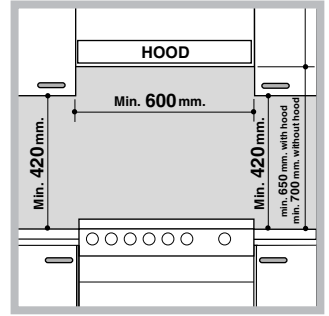
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات التمديد أو المقابس المتعددة.

! 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.

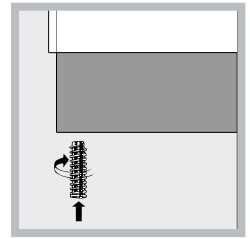
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.



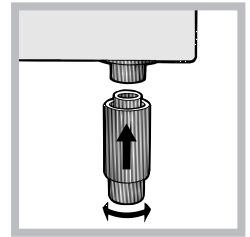
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

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.

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 الإشعال تدعن للقانون.
- المقبس بصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.

* متوفر في طرازات معينة فقط

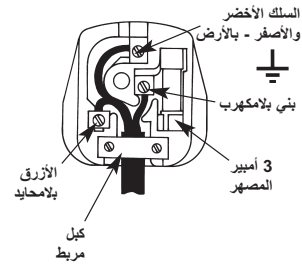
حالة إزالة القابس المُركب

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

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

أخضر وأصفر - التاريز
أزرق - محايد
بني - مكهرب

يجب أن يكون كبل مُزوّد الطاقة من نوع H05VV-F



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

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

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

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

في حالة تركيب قابس مشكل

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

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

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

تبديل الكبل

استخدم كبلًا مغطى من النوع H05VV-F مزودًا بسلك بمقطع عرضي من 1.5×3 ملم². يجب أن يكون سلك الأرضي الأصفر-الأخضر أطول بـ $3 \div 2$ سم من سائر الأسلاك.

توصيلات الغاز

يمكن تنفيذ التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو من الصلب، بما يتوافق مع المعايير المحلية الحالية بعد التحقق من أن الأجهزة مناسبة لنوع الغاز الذي سيتم تزويده (أنظر ملصق التصنيف على الغطاء: إذا لم يكن الوضع كذلك أنظر بأسفل). عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.

! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في جدول مواصفات المحرق والفوهة (أنظر بأسفل). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.

توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن

تأكد من أن الخرطوم يتوافق مع المعايير المحلية الحالية. قطر الأنبوب الداخلي للخرطوم يجب أن يكون كما يلي: 8 مم لإمداد الغاز السائل؛ و13 مم لإمداد الغاز المُسال.

بمجرد إتمام التوصيل، تحقق من أن الخرطوم:

- لا يتلامس مع أي من الأجزاء التي تصل درجات حرارتها إلي أكثر من 50 درجة مئوية.
- لا يخضع لأي عمليات جذب أو ثني وأنه ليس معوجًا أو ملتويًا.
- لا يتلامس مع الحواف والزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.
- سهل الفحص بكامل طوله وبالتالي التأكد من حالته.
- ليس أقل من 1500 ملم.
- يتم تركيبه بشكل متوافق عند كلا الطرفين، وذلك عند تثبيته باستخدام مشابك تتوافق مع المعايير الحالية.

! إذا لم يتم الالتزام بواحد أو أكثر من هذه الشروط، أو إذا كان يجب تركيب الجهاز وفقًا للشروط المدرجة لأجهزة الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (المركب بين الخزائن)، فإنه يجب استخدام خرطوم صلب مرن (أنظر بأسفل).

توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

تأكد من أن الخرطوم والحشية يتوافقان مع المعايير المحلية الحالية. لبدء استخدام الخرطوم، قم بإزالة مسند الخرطوم الموجود على الجهاز (منفذ الغاز على الجهاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2).

! قم بإتمام التوصيل بحيث لا يتجاوز طول الخرطوم 2 متر بحد أقصى، مع التأكد من أن الخرطوم ليس مضغوطًا ولا يتلامس مع الأجزاء المتحركة.

التحقق من وجود تسربات في التوصيلات

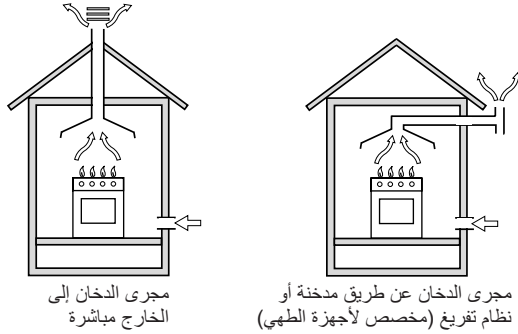
عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الخرطوم للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبدًا.

الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

من الممكن ملائمة الجهاز بنوع من الغاز غير النوع المعتاد (المشار إليه في لوحة التصنيف على الغطاء).

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.

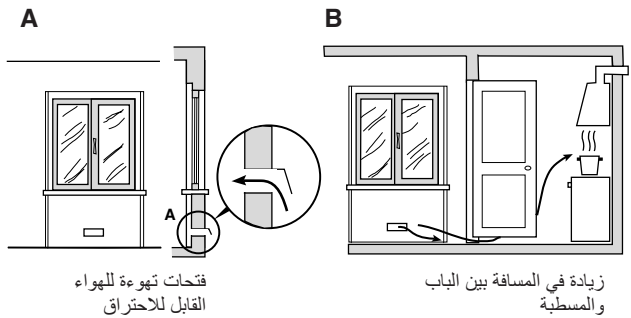
تهوية الغرفة

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% - بعد 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.

متطلبات الغرفة التهوية
الغرفة المجاورة



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