

ES**Espanol, 1****PT****Portuges, 12****GB****English, 23**

FZ G AG
FZ G IX AG
FB G AG
FB G IX AG
FH G AG
FH G IX AG

Sumario

Instalación, 2-5

Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Placa de características

Descripción del aparato, 6

Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 7-8

Poner en funcionamiento el horno
Utilizar el temporizador
Características de los quemadores e inyectores

Programas, 9

Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 10

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 11

Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

ES

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

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

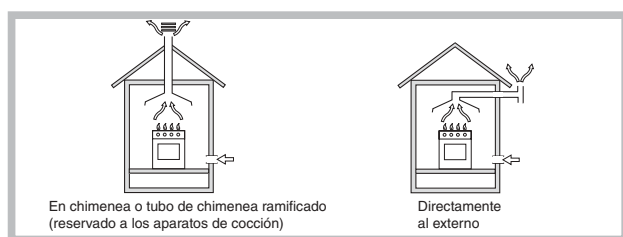
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

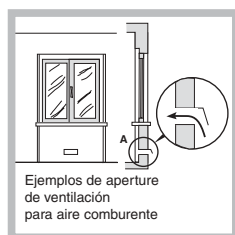
! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas en vigor. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

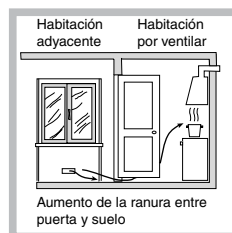
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe resultar inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede ser realizado por medio de un conducto de 100 cm², como mínimo, por el cual entra aire de afuera del edificio y que posea una sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También se puede realizar, de manera indirecta, desde ambientes adyacentes, que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble,

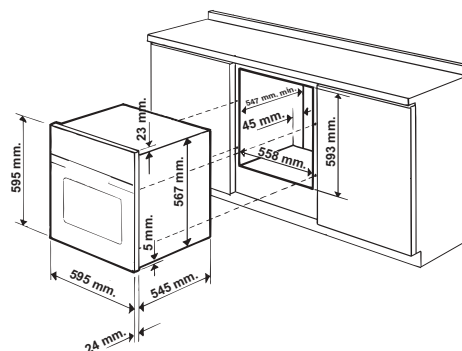
ambientes con peligro de incendio, o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Luego, los ambientes que contienen garrafas de GPL deben tener aberturas hacia afuera para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. De consecuencia, las bombonas de GPL, tanto vacías como parcialmente llenas, no se deben instalar o depositar en ambientes o locales a un nivel más bajo del suelo (cantinas, etc.). Es oportuno conservar en el ambiente sólo la garrafa que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

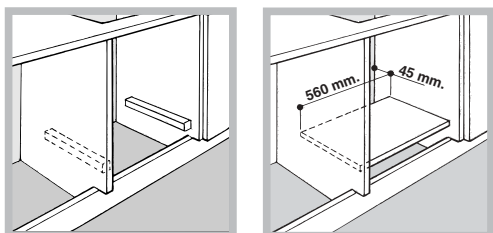


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

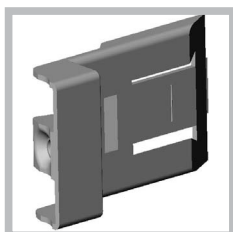
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).

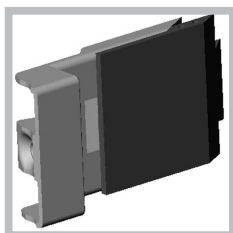


Centrado y fijación

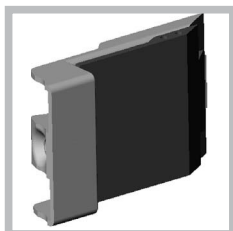
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);

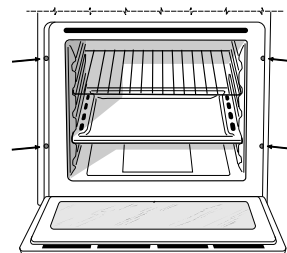


espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

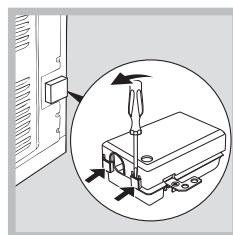


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

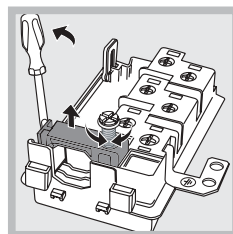
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador (*ver la figura*).

3. Quite los tornillos de los contactos L-N- $\perp$ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ($\perp$).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).

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 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.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

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 (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- 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 (*ver Asistencia*).

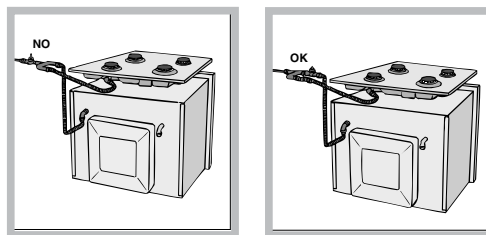
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.
Conexión gas

Conectar la cocina a la garrafa o al conducto del gas conforme a las prescripciones de las normas en vigor, sólo después de haberse asegurado que la misma está regulada para el tipo de gas con el cual será alimentada. Caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo “Adaptación a los distintos tipos de gas”.

En caso de alimentación con gas líquido de garrafa, utilizar reguladores de presión conformes a las Normas en vigor.

! Para asegurar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controlar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores y picos”.

! Cuando se deba proceder a la instalación de una placa de cocción a gas más un horno empotrable a gas, está totalmente prohibido realizar la conexión entre los dos aparatos o utilizar una sola llave de paso. Se deben conectar por separado, y cada uno de ellos debe tener su llave de cierre para que sean independientes uno del otro (*ver las figuras*).



Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la instalación de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra un empalme en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar el empalme, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión del tubo flexible de acero inoxidable con pared continua y fijación con rosca

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor de 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes con las Normas Nacionales vigentes.

Control de la estanqueidad

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

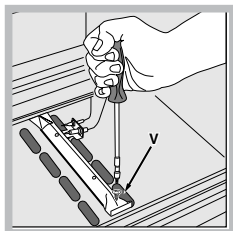
Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar el horno a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), se deben realizar las siguientes operaciones:

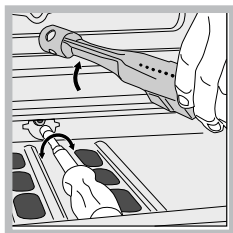
- Sustitución del pico del quemador del horno



1. abra la puerta del horno completamente
2. extraiga el fondo deslizante del horno



3. desenrosque el tornillo de fijación del quemador
4. extraiga el quemador del horno después de haber quitado el tornillo "V";



5. desenrosque el inyector del quemador del horno utilizando la llave tubular de 7 mm. y sustitúyalo con el adecuado para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1).

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá ajustarse 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.

! En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) de la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme a las Normas Nacionales en vigor sobre "reguladores para gas canalizado".

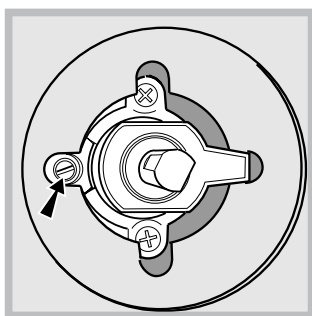


6. Vuelva a colocar en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario con respecto a la secuencia descripta arriba.

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

- Regulación aire primario del quemador del horno:
El quemador está proyectado de modo tal que no necesita regulación de aire primario.

- Regulación del mínimo del quemador del horno
1. lleve la perilla a la posición Min después de haber dejado la misma durante 10 minutos aproximadamente en la posición Max
 2. extraiga la perilla
 3. quite el disco fijado al panel frontal
 4. opere sobre el tornillo de regulación ubicado en la parte externa de la varilla del termostato hasta obtener una pequeña llama regular (la llama es visible a través de los orificios del fondo del horno);



5. luego, comprobar que al girar rápidamente el pomo de la posición Max a la posición de Mín o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno no se produzcan apagados del quemador.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 31 cm. profundidad 43,5 cm.
Volumen	Litros 58
Conexiones eléctricas	ver placa características
Características de gas	ver placa características



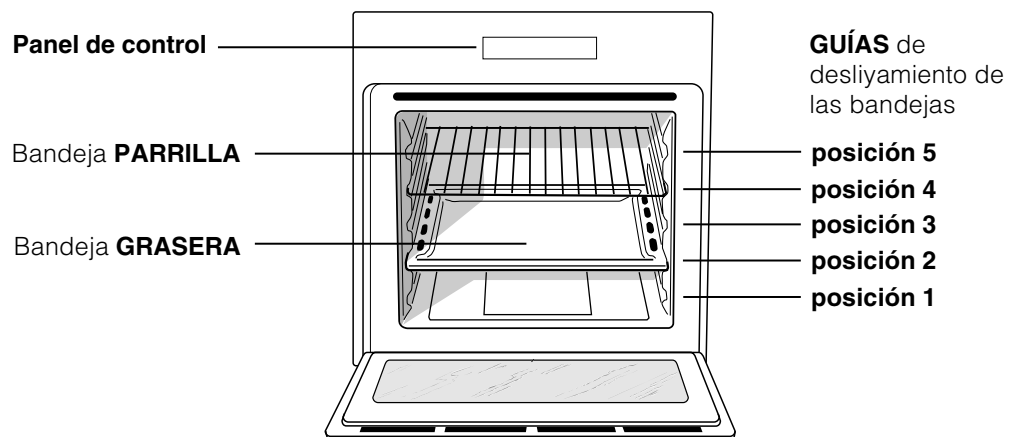
Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 90/336/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CE y sucesivas modificaciones.

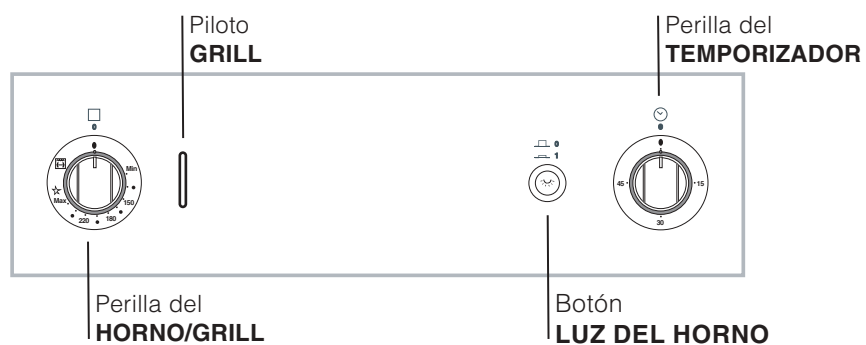
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso



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

Poner en funcionamiento el horno

Es el dispositivo que permite seleccionar las distintas funciones del horno y elegir, entre las temperaturas de cocción indicadas en la perilla, la más adecuada para los alimentos que se deben cocinar (comprendidas entre 140°C y 240°C). El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en el interior de la perilla de mando. Para encender el quemador del horno, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max ☆ (manteniendo la puerta del horno cerrada). Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

! El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no se debe accionar durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos, el quemador no se encendió, suelte la perilla HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo, antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La selección de la temperatura de cocción se obtiene haciendo corresponder la indicación del valor deseado con la referencia ubicada en el panel; la gama completa de las temperaturas que se pueden obtener se indica a continuación.

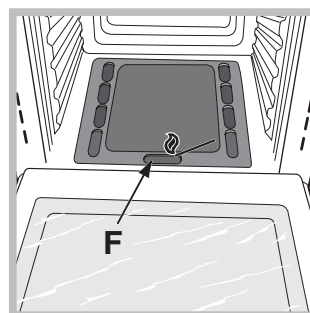
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

La temperatura seleccionada se alcanza automáticamente y es mantenida constante por el órgano de control (el termostato) accionado por la perilla.

Encendido manual del horno

En el caso de un corte momentáneo de energía eléctrica, se puede encender el quemador del horno manualmente:

1. abra la puerta del horno



2. acerque una cerilla o un encendedor al orificio F como se indica en la figura, presione a fondo y gire la perilla HORNO en sentido antihorario hasta la posición Max.

Debido a que el horno está dotado de un dispositivo de seguridad, después del encendido del quemador es necesario mantener presionada la perilla HORNO durante 6 segundos aproximadamente, para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.

3. Una vez producido el encendido, cierre la puerta del horno.

! en el caso de una extinción accidental de la llama del quemador, cierre la perilla de mando HORNO, abra la puerta del horno y espere 1 minuto como mínimo antes de intentar nuevamente encender el quemador.

La perilla del GRILL

Su horno está dotado de un asador eléctrico. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo "Consejos prácticos para la cocción".

! Cuando se utiliza el asador eléctrico es necesario dejar la puerta del horno cerrada.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

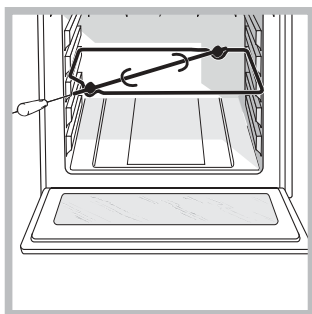
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

El asador giratorio (Presente sólo en algunos modelos)



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 3 e introduzca el espetón

en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;

3. accione el asador automático seleccionando con la perilla .

Luz del horno

Se enciende pulsando el botón LUCE.

Utilizar el temporizador

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Características de los quemadores e inyectores

Tabla 1

			Gas líquido				Gas natural	
Quemador	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100	Caudal* g/h		Pico 1/100 (mm)	Caudal* l/h
	Nominal	Reducida			***	**		
Horno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Presiones de alimentación	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Mínima (mbar)				20	25	17	
	Máxima (mbar)				35	45	25	

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Programas de cocción

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Consejos prácticos de cocción

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

GRILL

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

PIZZA

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

Tabla de cocción

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Horno	Lasañas	2,5	3	10	200	55-60
	Canelones	2,5	3	10	200	40-45
	Fideos al horno	2,2	3	10	200	50-55
	Ternera	1,7	2	10	210	80-90
	Pollo	1,5	3	10	200	70-80
	Arrollado de pavo	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Conejo	2,0	3	10	200	80-90
	Lomo de cerdo	1,5	3	10	200	70-80
	Cuarto trasero de cordero	1,8	3	10	200	80-90
	Caballa	1,3	3	10	200	30-40
	Dentón	1,5	3	10	180	30-40
	Trucha envuelta	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Bizcochos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Torta glaseada	1,1	3	15	180	30-35
	Torta de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas leudadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	3	-	4
	Filete de merluza	1	4	3	-	10
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10
	Bistec de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Tostadas	n.º 4	4	3	-	2-3
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	-	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	-	80-90
	Cordero asado	1.0	-	-	-	80-90

! 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

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular recambio de aire. Controlar que durante la instalación se respeten los requisitos indicados en el párrafo relativo a la “Colocación”.**
- El aparato ha sido concebido 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.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- 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.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○” cuando no se utiliza el aparato.

- 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 (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma 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 reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Cortar el suministro eléctrico

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

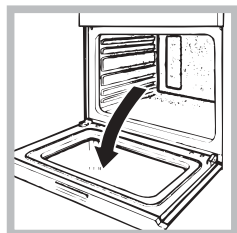
Limpiar el aparato

! 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. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- 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.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

Limpiar la puerta

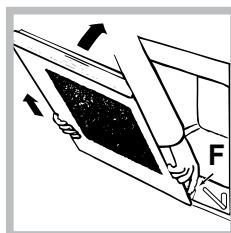
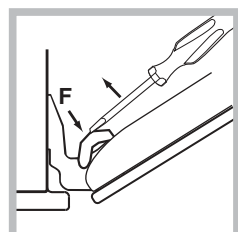
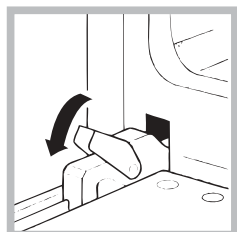
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.



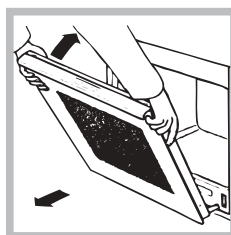
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);

2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);*
2. Con un destornillador, levante y gire las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver la figura*);*



3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola e las bisagras (*ver la figura*).*



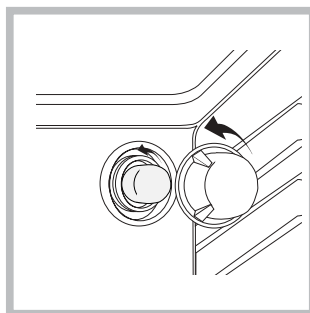
3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*).*

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

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

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: potencia de 25 W, casquillo E 14.

3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

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

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

* Presente sólo en algunos modelos.

Instruções para utilização

FORNO

PT

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 12

GB

English, 23

**FZ G AG
FZ G IX AG
FB G AG
FB G IX AG
FH G AG
FH G IX AG**

Índice

Instalação, 13-16

Posicionamento
Ligação eléctrica
Ligação do gás
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 17

Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 18-19

Início do forno
Utilização do timer
Características dos queimadores e bicos

Programas, 20

Programas de cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 21

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 22

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Assistência técnica



ARISTON

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessação ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

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

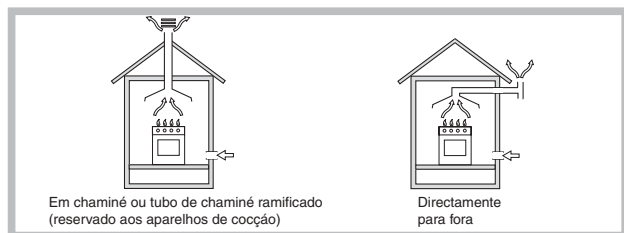
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

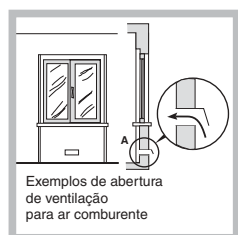
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

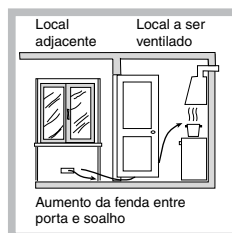
- Na cozinha deve haver um sistema de descarga do fumo da combustão para fora, realizado mediante um exaustor ou mediante ventilador eléctrico que entre automaticamente em funcionamento todas as vezes que o aparelho for aceso.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m³/h para kW de potência instalada.



O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 2 cm² de secção útil que não se entupa accidentalmente.



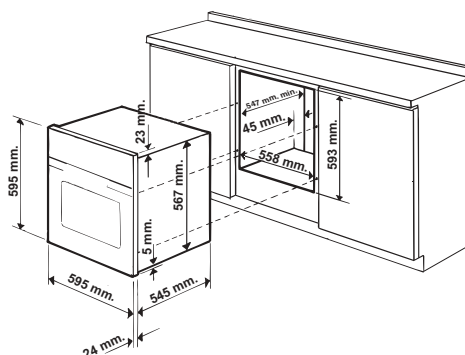
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto 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.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

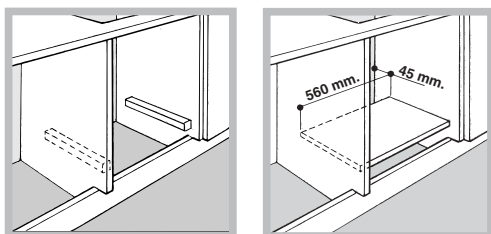
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (*veja a figura*) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

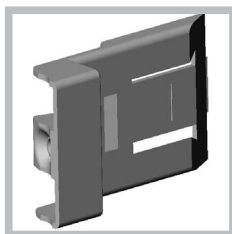
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).

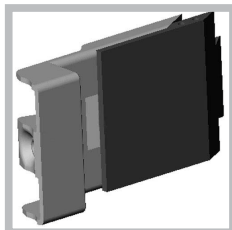


Colocar no centro e prender

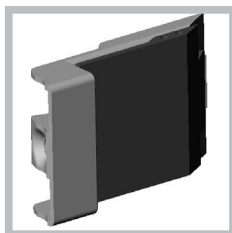
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);

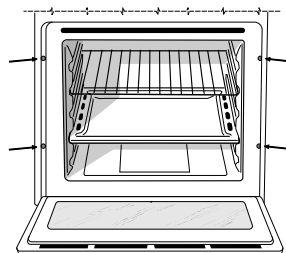


18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (veja a figura);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (veja a figura).

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

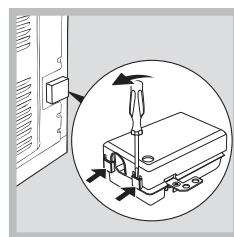


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

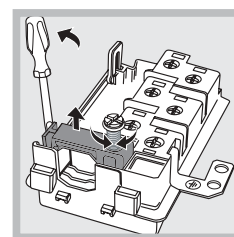
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).

3. Tire os parafusos dos contactos L-N- $\perp$ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ($\perp$).

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas 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.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

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 (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- 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 (*veja a Assistência Técnica*).

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

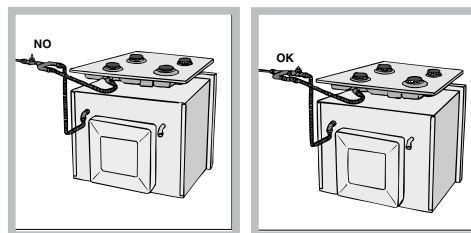
Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".

No caso de alimentação com gás líquido, de um cilindro, utilize reguladores de pressão em conformidade com a Normas Nacionais em vigor.

! 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 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

! Se for instalar um plano de cozedura a gás e também um forno de encaixar a gás, é absolutamente proibido realizar uma ligação entre os dois aparelhos ou utilizar uma única torneira de interceptação. Os aparelhos devem ser ligados separados, e cada um deve ter uma própria torneira de interrupção para ficarem independentes um do outro (*veja as figuras*).



Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

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

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos e guarnições de retenção em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

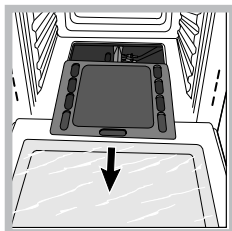
Controle da vedação

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

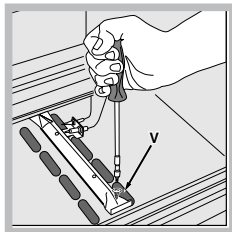
Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o forno a um tipo de gás diferente do qual para estiver preparado (indicado na etiqueta), será necessário realizar as seguintes operações:

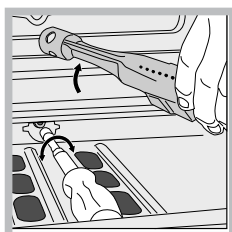
- Troca do bico do queimador do forno
1. abra inteiramente a porta do forno
 2. tire o fundo correção do forno



3. desatarraxe o parafuso que prende o queimador
4. tire o queimador do forno depois de ter tirado o parafuso "V";



5. desenrosque o bico do queimador do forno utilizando a apropriada chave a tubo para bicos, ou é ainda melhor uma chave a tubo de 7 mm. e troque-a por uma adequada ao novo tipo de gás (veja a tabela 1).

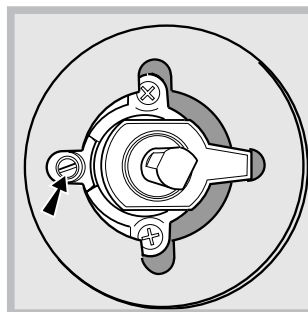


6. Coloque outra vez todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.

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

• Regulação do ar primário do queimador do forno
O queimador é projectado de maneira que nenhuma regulação do ar primário será necessária.

- Regulação do mínimo do queimador do forno
1. coloque o botão na posição Min depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição Max.
 2. tire o botão
 3. tire o disco preso no pequeno painel frontal
 4. mediante o parafuso de regulação situado no exterior da pequena haste do termostato obtenha uma pequena chama regular (a chama é visível mediante as fendas do fundo do forno);



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

! 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.

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

! 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".



PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

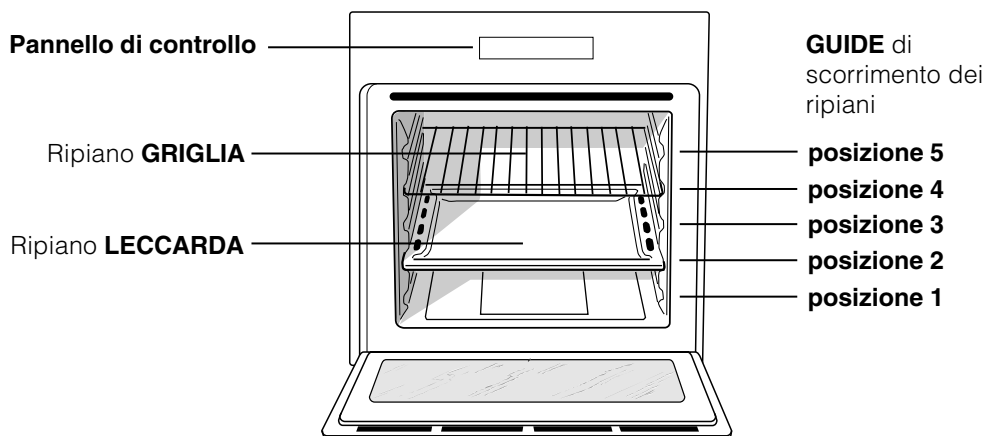
Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 31 profundidade cm. 43,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	voir la plaquette caractéristiques
Características de gás	voir la plaquette caractéristiques
  Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações - 93/68/CEE del 22/07/93 e sucessivas modificações. - 90/336/CEE de 29/06/90 (Gás) e modificações sucessivas. - 2002/96/CE e modificações sucessivas.	

Descrição do aparelho

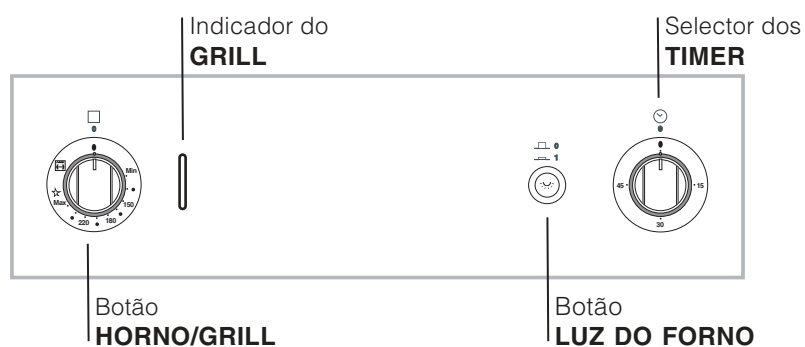


Vista de conjunto

PT



Painel de comandos



Início e utilização

PT

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

Início do forno

É o dispositivo que possibilita seleccionar as diferentes funções do forno e escolher a temperatura de cozedura mais idónea aos pratos a serem cozidos, dentre as indicadas no próprio selector (entre 140°C e 240°C). O dispositivo electrónico para acender o forno é integrado no interior do botão de comando. Para acender o queimador do forno carregue no selector "HORNO" até o fundo e rode-o na direcção antióraria até a posição Max ☆ (mantendo a porta do forno fechada). Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

! O dispositivo electrónico para acender o queimador do forno não deve ser accionado mais de 15 segundos. Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

A selecção da temperatura de cozedura é obtida se fizer corresponder a indicação do valor que desejar com a referência situada no painel; o intervalo completo das temperaturas possíveis é apresentado logo a seguir.

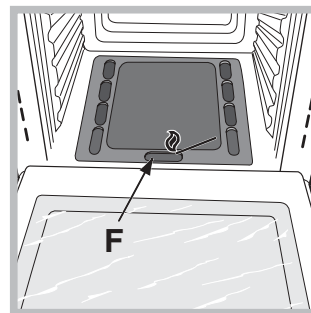
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145		160		200		230	240

Chega-se à temperatura definida automaticamente e a mesma é mantida constante pelo componente de controlo (o termostato) comandado pelo botão.

Acender manualmente o forno

No caso falta momentânea de energia eléctrica, é possível acender o queimador do forno manualmente:

1. abra a porta do forno



2. aproxime um fósforo ou isqueiro aceso ao bocal, como na figura, carregue até o fundo e rode o selector "HORNO" da direcção antióraria até a posição Max .

Como o forno é equipado com dispositivo de segurança, depois de acender o queimador é necessário manter pressionado o selector "HORNO" durante 6 segundos, para consentir a passagem do gás até esquentar o termopar de segurança.

3. Depois que o forno acender-se, feche a porta.

! Se apagaram-se por acaso as chamas do queimador, feche o botão de comando "HORNO", abra a porta do forno e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar outra vez acender o queimador.

O botão do GRILL

Este forno é equipado com um grill eléctrico. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados no parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura".

! Quando se utilizar o grill é necessário deixar a porta do forno fechada.

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

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

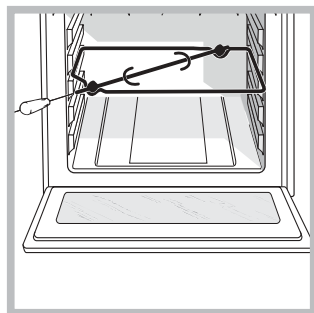
Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Espeto rotatório (Presente apenas em alguns modelos)

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 coloque o selector dos .

Luz do forno

Prima o botão "LUCE" para acendê-la.

Utilização do timer

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER com a referência fixa do painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

! O timer não comanda o forno para acender-se nem se apagar.

Características dos queimadores e bicos

Tabela 1			Gás Líquido				Gás Natural	
Queimador	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100	Vazão* g/h		Bico 1/100 (mm)	Vazão* l/h
	Nominal	Reduzida			***	**		
Forno	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)				28-30	37	20	
	Mínima (mbar)				20	25	17	
	Máxima (mbar)				35	45	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

Programas

PT

Programas de cozedura

Programa de GRILL

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

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras de GRILL, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Forno	Lasanha	2,5	3	10	200	55-60
	Cannellone	2,5	3	10	200	40-45
	Massa ao forno	2,2	3	10	200	50-55
	Vitela	1,7	2	10	210	80-90
	Frango	1,5	3	10	200	70-80
	Rollé de peru	2,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	200	90-100
	Coelho	2,0	3	10	200	80-90
	Lombo de porco	1,5	3	10	200	70-80
	Coxa de cordeiro	1,8	3	10	200	80-90
	Cavala	1,3	3	10	200	30-40
	Peixe dentão	1,5	3	10	180	30-40
	Truta no cartucho	1,0	3	10	200	30-35
	Pizza Napolitana	0,6	3	15	210	15-20
	Biscoitos secos	0,5	4	15	180	25-30
	Tortas	1,1	3	15	180	30-35
	Bolo de chocolate	1,0	3	15	165	50-60
	Tortas levedadas	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Ligando e chocas	1	4	5	-	6
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	3	-	4
	Filé de bacalhau	1	4	3	-	10
	Verduras na grelha	1	4	-	-	8-10
	Bife de vitela	1	4	5	-	20-25
	Costela	1,5	4	5	-	20-25
	Hambúrgueres	1	4	3	-	10-15
	Chouriços	1,7	4	5	-	20-25
	Tostas	n.º 4	4	3	-	2-3
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	-	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	-	80-90
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	-	80-90

! 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.

! 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 refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo “Posicionamento” no momento da instalação.**
- 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.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- 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. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

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

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

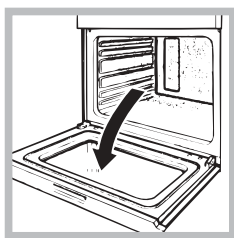
Limpeza do aparelho

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

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxágue e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Limpeza da porta

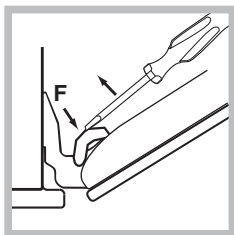
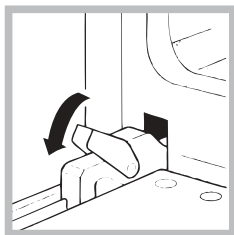
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.



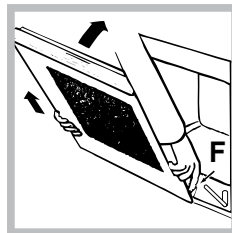
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (veja a figura);

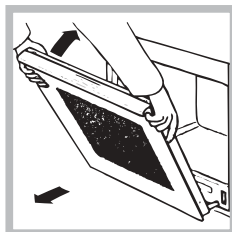
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);*
2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (veja a figura);*



*Há somente em alguns modelos.



3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).*



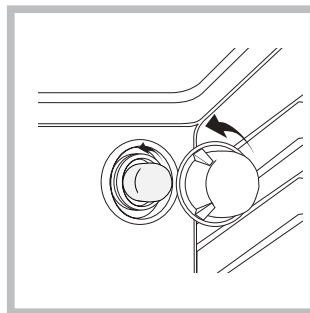
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).*

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.

3. Retire a tampa (veja a figura).

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.

Operating Instructions

OVEN

GB

ES

Espanol, 1

PT

Portuges, 12

GB

English, 23

FZ G AG
FZ G IX AG
FB G AG
FB G IX AG
FH G AG
FH G IX AG

Contents

Installation, 24-27

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate

Description of the appliance, 28

Overall view
Control panel

Start-up and use, 29-30

Starting the oven
How to use the timer
Burner and nozzle specifications

Cooking modes, 31

Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 32

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 33

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance



ARISTON

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction manual carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

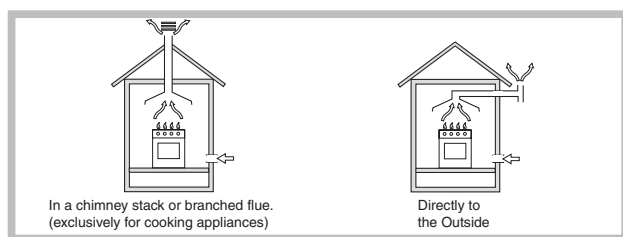
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

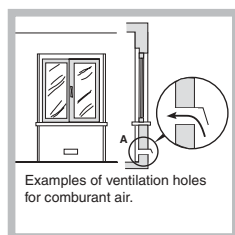
! The appliance must be installed by a qualified person according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This appliance should only be installed and used in permanently ventilated rooms in compliance with current National regulations. The following requirements must be observed:

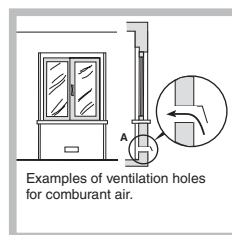
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



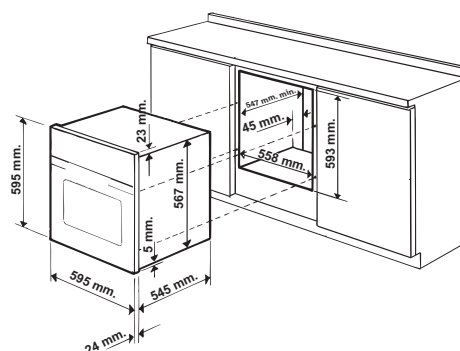
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

Use a suitable kitchen unit to ensure that the appliance functions properly.

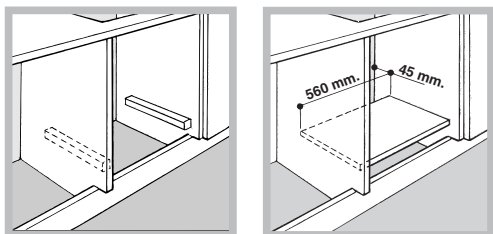
- The panels adjacent to the oven must be made from heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with a glue that can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven under the counter (*see diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The figures indicated on the data plate have been calculated for this type of installation.

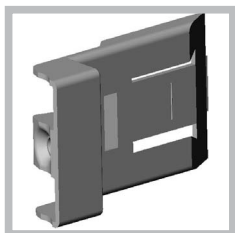
Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

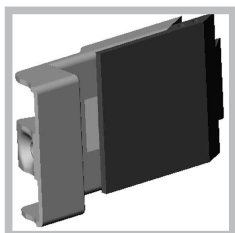


Centring and fastening

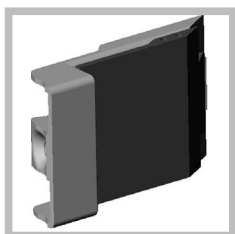
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



20 mm thick: take off the removable part of the tab (*see diagram*).



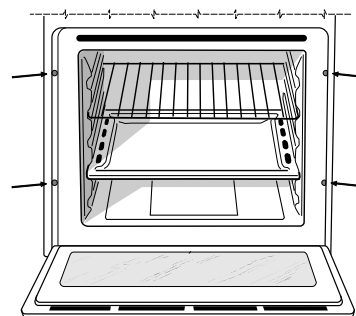
18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*).



16 mm thick: use the second groove (*see diagram*).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and fastening 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

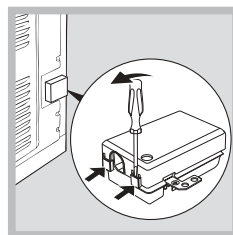
! All parts ensuring the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.



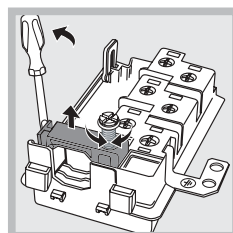
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- $\perp$, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde ($\perp$).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see adjacent box*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting 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 on the data plate (*see below*).
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- 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 (*see Assistance*).

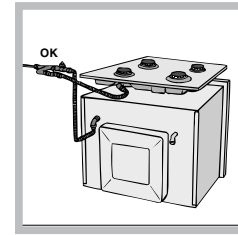
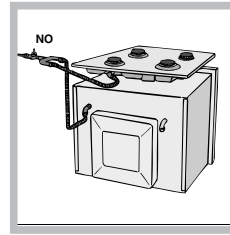
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current National regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas." When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator that complies with current National regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications") since this will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

! Should you need to install a gas hob on top of a built-in gas oven, it is strictly forbidden to connect the two or to use a single cut-off tap. The two appliances should be connected separately, and each one should have its own stop tap in order to make them completely independent from one another (*see figures*).



Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current National regulations.

Checking the tightness of the connection

! When installation has been completed, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

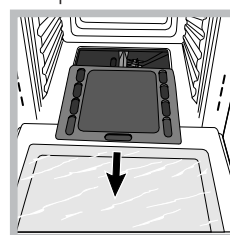
Adapting to different types of gas

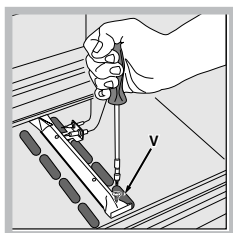
In order to adapt the oven to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- Replacing the oven burner nozzle

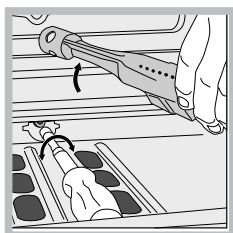
1. Open the oven door fully.

2. Slide out the bottom of the oven.





3. Unscrew the burner fastening screws.
4. Remove screw "V" and then the oven burner.



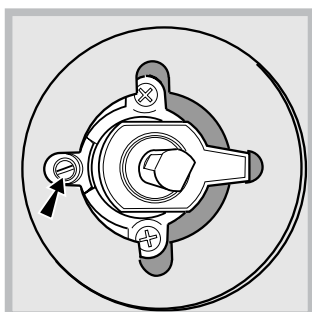
5. Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1).

6. Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order.

! Take particular care when handling the spark plug wires and the thermocouple pipes.

- Primary air regulation for the oven burner
The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

- Setting the oven burner to minimum
 1. Turn the knob first to the Max setting for about 10 minutes and then to Min.
 2. Remove the knob.
 3. Remove the disk fastened to the control panel.
 4. Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom).



5. Make sure the burner does not switch off when you turn the knob from Max to Min quickly, or when you open and close the oven door quickly.

! 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. This sticker is available from any of our Service Centres.

! If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with current National Regulations.

DATA PLATE

Dimensions width 43.5 cm
height 31 cm
depth 43.5 cm

Volume 58 l

Electrical connections see data plate

Gas features see data plate

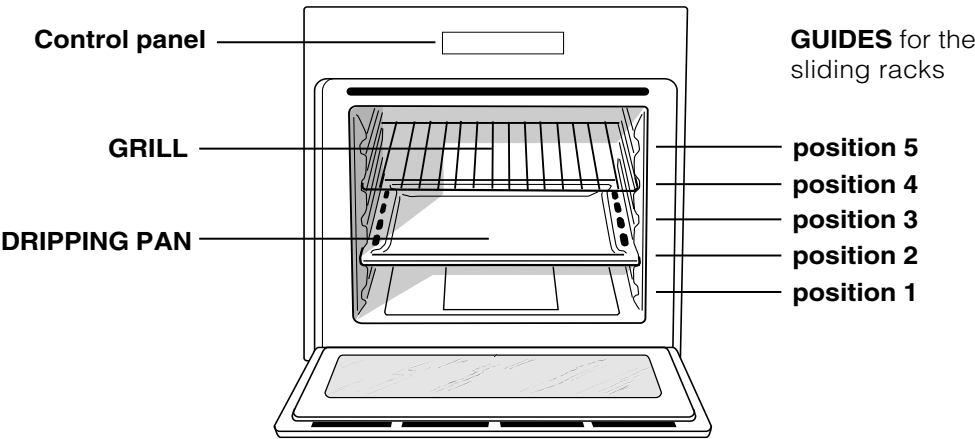


This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 90/336/EEC dated 29.06.90 (Gas) and subsequent amendments.
2002/96/EC and subsequent amendments.

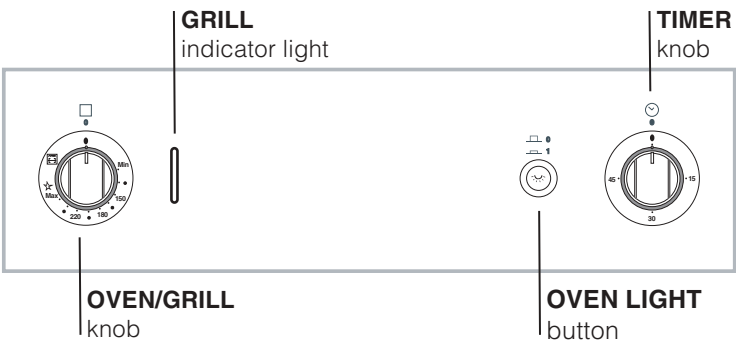
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



Start-up and use

! 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 produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature for various foods from among the temperatures shown on the knob itself (the range is from 140°C to 240°C inclusive). The electronic ignition device of the oven is built into the control knob. To light the oven burner, press the OVEN knob in as far as possible and turn it anti-clockwise, setting it to position ★ (keeping the oven door shut). The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

! The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing the OVEN knob, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.

The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

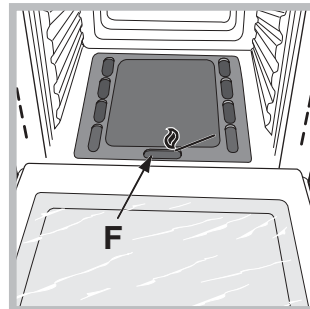
Min	•	150	•	180	•	220	•	Max
140	145	160	200	230	240			

The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep the temperature constant.

Switching the oven on manually

In the event of a power failure, the oven burner can be lit manually:

1. Open the oven door.



2. Hold a match or lighter near the burner hole as shown in the figure, press knob F (see figure) in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position.

The oven is equipped with a safety device. After lighting the burner allow the gas to circulate until the safety thermocouple is heated by keeping the OVEN knob pressed in for about 6 seconds.

3. Once the burner is lit, shut the oven door.

! If the burner flame is accidentally extinguished, turn the OVEN control knob to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The GRILL knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc...

Some examples of how the grill may be used are included in the "Practical Cooking Advice" section.

! When using the grill, the oven door must be kept shut.

! Never put objects directly on the bottom of the oven - this could result in damage to the enamel coating.

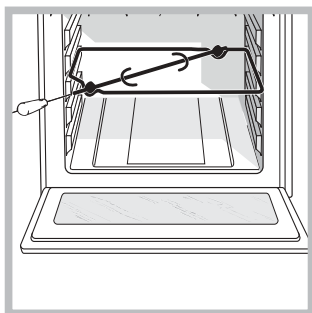
! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows air out between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Turnspit (only available in certain models)



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

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Start the rotisserie using the knob to select 

Oven light

This is switched on by pressing the LIGHT button.

How to use the timer

1. To set the buzzer, turn the TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the knob with the indicator on the control panel.
3. The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound.

! The timer does not switch the oven on or off.

Burner and Nozzle specifications

Table 1

Table 1			Liquid gas				Natural gas	
Burner	Thermal Power kW (gross heat value)*		By-pass 1/100	Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
	Nominal	Reduced	(mm)		***	**	(mm)	
Oven	2,60	1,00	49	78	189	186	119	248
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

Cooking modes



Cooking modes

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: beef steaks, veal, rib steak, fillets, hamburgers etc... Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

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

GRILL

- Place the grill in position 3 or 4, making sure that the food is in the centre of the grill.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

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

GB

Cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2,5	3	10	200	55-60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40-45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50-55
	Veal	1,7	2	10	210	80-90
	Chicken	1,5	3	10	200	70-80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80-90
	Duck	1,8	3	10	200	90-100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80-90
	Pork loin	1,5	3	10	200	70-80
	Leg of lamb	1,8	3	10	200	80-90
	Mackerels	1,3	3	10	200	30-40
	Dentex	1,5	3	10	180	30-40
	Trout baked in foil	1,0	3	10	200	30-35
	Neapolitan-style pizza	0,6	3	15	210	15-20
	Dry biscuits	0,5	4	15	180	25-30
	Tart	1,1	3	15	180	30-35
	Chocolate cake	1,0	3	15	165	50-60
	Leavened cakes	1,0	4	15	165	50-60
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod fillet	1	4	3	-	10
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10
	Veal steak	1	4	5	-	20-25
	Chops	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15
	Sausages	1,7	4	5	-	20-25
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	3	-	2-3
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	80-90

! 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

GB

! 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

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- 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.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, to cook food according to the instructions in this manual.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure 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 ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or to remove it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In case of malfunction, 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 a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not place 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.

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

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the workload placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode in order to attain the best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Switching the appliance off

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

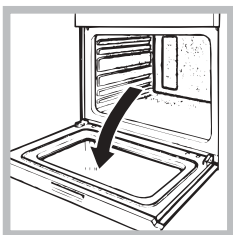
Cleaning the appliance

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

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery and may even be cleaned in the dishwasher.

Cleaning the oven door

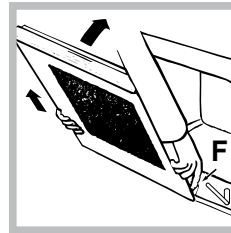
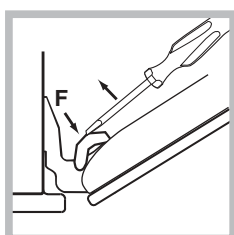
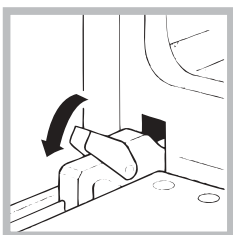
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.



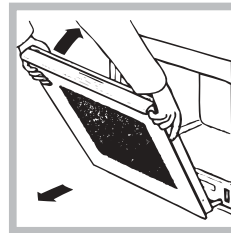
To clean the oven more thoroughly, you can remove its door:

1. Open the oven door fully (see diagram).

2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges (see diagram).*
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (see diagram).*



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).*



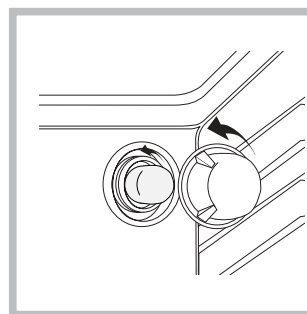
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, extracting it from its hinges (see diagram).*

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (see Assistance). We recommend that you do not use the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information handy:

- 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 on certain models

GB