

**RS**

РУССКИЙ, 1

**GB**

English, 12

**FR**

Français, 23

**ES**

Español, 34

**PT**

Portugues, 46

**CJ 34S G5 R /HA**

### Содержание

#### Монтаж, 2-5

Расположение и нивелировка  
Электрическое подключение  
Подсоединение к газопроводу  
Настройка на различные типы газа  
Технические данные  
Таблица характеристик горелок и форсунок

#### Описание изделия, 6

Общий вид  
Панель управления

#### Включение и эксплуатация, 7-9

Эксплуатация варочной панели  
Эксплуатация духового шкафа  
Аналоговый таймер  
Таблица приготовления в духовом шкафу

#### Предосторожности и рекомендации, 10

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

#### Техническое обслуживание и уход, 11

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Уход за ручьятками газовой варочной панели  
Порядок замены лампочки в духовом шкафу  
Техническое обслуживание

# Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи или переезда проверьте, чтобы данное руководство сопровождало изделие.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами.

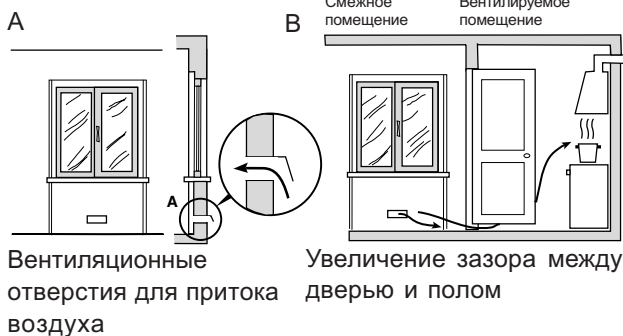
! Любая операция по регулиции или техническому обслуживанию должна производиться только после отсоединения кухонной плиты от сети электропитания.

## Вентиляция помещения

Изделие может быть установлено в помещениях с постоянной вентиляцией в соответствии с действующими национальными нормативами. В помещении, в котором устанавливается изделие, должен быть обеспечен приток воздуха в объеме, необходимом для оптимального горения газа (расход воздуха не должен быть меньше 2 м<sup>3</sup>/час на 1 кВт установленной мощности).

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь воздухопровод площадью не менее 100 мм<sup>2</sup> полезного сечения и располагаться таким образом, чтобы их нельзя было закрыть, даже частично (см. рисунок А).

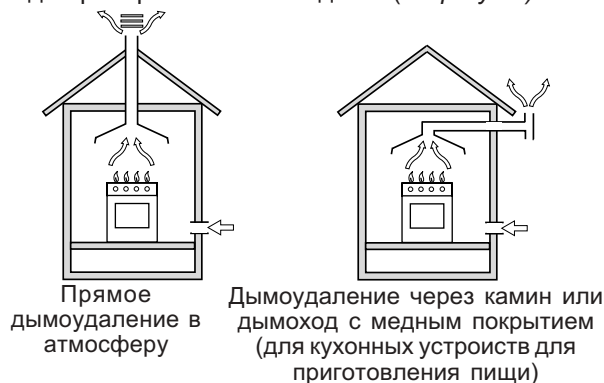
Эти отверстия должны быть увеличены на 100% - то есть иметь минимальную площадь 200 см<sup>2</sup> - если варочная панель не оснащена предохранительным устройством отсутствия пламени и если воздух в помещение поступает из смежных помещений (см. рисунок В) – при условии, что это не общая площадь здания, не пожароопасное помещение или спальня - оснащенных воздухопроводом, выходящим на улицу, как описано выше.



! После продолжительного использования изделия рекомендуется открыть окно или включить более интенсивный режим вентиляторов.

## Дымоудаление

Дымоудаление должно осуществляться через вытяжной зонт, соединенный с эффективным дымоходом с натуральной тягой, или посредством электровентилятора, который автоматически включается каждый раз при включении изделия (см. рисунок).



! Сжиженные натуральные газы тяжелее воздуха, застывают внизу, по этой причине помещения для хранения баллонов с СНГ должны иметь вентиляционные отверстия у пола для вентиляции возможных утечек газа.

Баллоны с СНГ, полные или частично израсходованные, не должны размещаться или храниться в помещениях или хранилищах, расположенных в подземных помещениях (подвалы, и т.д.). Храните в помещении только рабочий баллон, установив его вдали от источников тепла (духовок, каминов, печей), которые могут нагреть его до температуры выше 50°C.

## Расположение и нивелировка

! Изделие может быть установлено рядом с кухонными элементами, высота которых не превышает поверхность варочной панели.

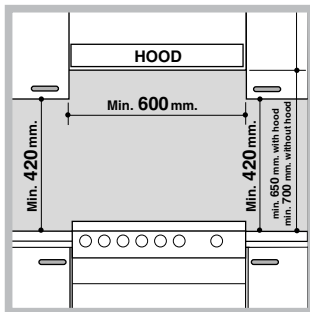
! Проверьте, чтобы стена, к которой прилегает задняя часть изделия, была из негорючего материала и устойчивой к теплу (Т 90°C).

Порядок монтажа:

- изделие может быть установлено на кухне, в столовой или в однокомнатной квартире (не в ванной комнате);
- если варочная панель кухонной плиты выше мебельных элементов, необходимо отодвинуть их от плиты на расстояние не менее 200 мм.
- если кухонная плита устанавливается под навесным шкафом, он должен располагаться на высоте не менее 420 мм от поверхности варочной панели.

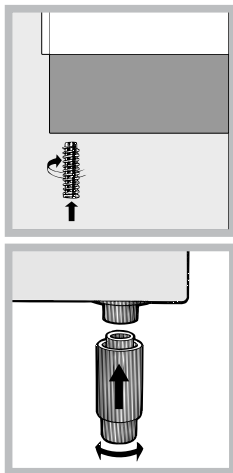
Это расстояние должно быть 700 мм, если навесные шкафы выполнены из горючего материала (см. рисунок);

- не заправляйте занавески за кухонную плиту и не приближайте их на расстояние меньше 200 мм.



- возможная кухонная вытяжка должна быть установлена в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом руководстве к вытяжке.

### Выравнивание



При необходимости выровнять изделие вкрутите в специальные отверстия по углам в основании кухонной плиты прилагающиеся регулировочные ножки (см. рисунок).

Прилагающиеся ножки\* вставляются под основание кухонной плиты.

### Электрическое подключение

Установите на кабель электропитания нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке изделия (см. табличку с техническими данными).

В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий нормативу NFC 15-100 (выключатель не должен размыкать провод заземления). Кабель электропитания должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

Перед подсоединением кабеля проверьте следующее:

- электрическая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- электрическая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на заводской табличке;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- электрическая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном

\*Имеется только в некоторых моделях

случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический кабель и электророзетка были легко доступны.

! Электрический кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и при необходимости поручайте его замену только уполномоченным техникам.

**! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.**

### Подсоединение к газопроводу

Подсоединение к газопроводу или к газовому баллону выполняется посредством гибкого резинового или стального шланга в соответствии с действующими национальными нормативами, после проверки настройки изделия на тип используемого газа (см. этикетку настройки на крышке: в противном случае см. ниже). В случае использования сжиженного газа из баллона необходимо установить регуляторы давления, соответствующие действующему национальному нормативу. Для облегчения подсоединения газовый патрубок является ориентируемым\*: поменяйте местами крепежную блокировочную гаику на заглушку и замените прилагающееся уплотнение.

! Для надежного функционирования, рационального использования энергии и более длительного срока службы изделия проверьте, чтобы давление подачи газа соответствовало значениям, указанным в таблице «Характеристики газовых конфорок и форсунок» (см. ниже).

### Газовое подсоединение посредством резинового шланга

Проверьте, чтобы шланг соответствовал действующим национальным нормативам. Внутренний диаметр шланга должен быть: 8 мм для сжиженного газа; 13 мм для газа метана.

После подсоединения проверьте, чтобы шланг:

- не касался частей, температура которых может превысить 50°C;
- не был растянут, перекручен, сжат или заломлен;
- не касался режущих предметов, острых углов, подвижных предметов и не был сжат;
- был легко доступен для проверки по всей длине;
- не был длиннее 1500 мм;
- был прочно закреплен с обоих концов при помощи хомутов, соответствующих действующим национальным нормативам.

! Если одно или несколько из вышеописанных условий не будет соблюдено, и если кухонная плита устанавливается в условиях класса 2, подгруппа 1 (изделие, встроенное между двух мебельных элементов), необходимо использовать гибкий стальной шланг (см. ниже).

### Газовое подсоединение посредством шланга из нержавеющей стали со сплошной оплеткой с резьбовыми соединениями.

Проверьте, чтобы шланг и уплотнения соответствовали действующим национальным нормативам.

Для подсоединения шланга снимите блокировочную гаику с изделия (патрубок подачи газа в изделие имеет цилиндрическую резьбу S газ «папа»).

! Длина подсоединяемого шланга не должна превышать 2 метра при максимальном растяжении. Проверьте, чтобы шланг не касался подвижных деталей, которые могут его сжать.

### Проверка уплотнения

По завершении подсоединения проверьте прочность уплотнения всех патрубков при помощи мыльного раствора, но никогда не пламенем.

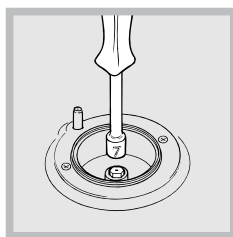
### Настройка на различные типы газа

Изделие может быть настроено на тип газа, отличающийся от оригинального (указан на этикетке настройки на крышке).

### Настройка варочной панели

Порядок замены форсунок конфорок на варочной панели:

1. снимите решетки с варочной панели и выньте горелки из своих гнезд;



2. отвинтите форсунки при помощи полого гаечного ключа 7 мм (см. рисунок) и замените их на форсунки, рассчитанные на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок);

3. восстановите на место все комплектующие, выполняя

операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.

Порядок регулировки минимального пламени конфорок на варочной панели:

1. поверните рукоятку в положение минимального пламени;

2. снимите рукоятку и поверните регулиционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.

! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора.

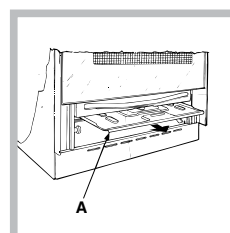
3. проверьте, чтобы конфорка не гасла при резком повороте крана из положения максимального пламени в положение минимального пламени.

! Конфорки варочной панели не нуждаются в какой-либо регулировке первичного воздуха.

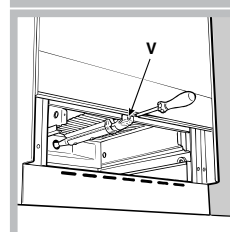
### Настройка духового шкафа

Замените форсунку газовой горелки духового шкафа:

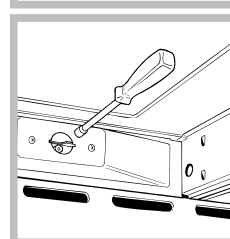
1. выньте ящик для подогрева продуктов;



2. снимите выдвигающую панель A (см. рисунок);



3. выньте горелку из духового шкафа, сняв V-образный винт (см. рисунок); выполнение этой операции можно облегчить, сняв дверцу духового шкафа.



4. отвинтите форсунку горелки при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или полого ключа 7 мм и замените форсунку на новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).

### Регуляция минимального пламени горелки духового шкафа:

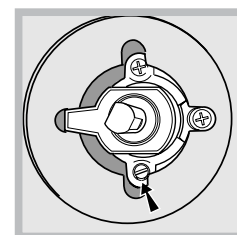
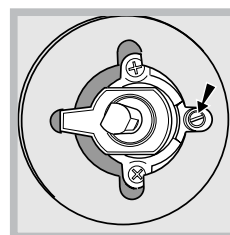
1. включите горелку (см. Пуск и Эксплуатация);

2. оставьте рукоятку примерно в течение 10 минут в положении максимального пламени (МАКС), затем поверните ее в положение минимального пламени (МИН);

3. снимите рукоятку;

4. поверните регулировочный винт, расположенный внутри стержня термостата (см. рисунок), вплоть до получения малого *стабильного пламени*.

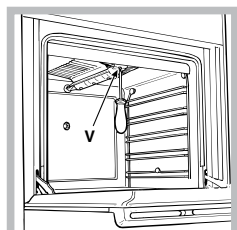
! В случае использования сжиженного газа винт регулировки должен быть закручен до упора;



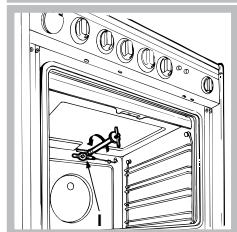
5. проверьте, чтобы горелка не гасла при резком вращении рукоятки-регулятора из положения МАКС в положение МИН или при резком открывании или закрывании дверцы духовки.

### Настройка гриля

Замена форсунки газовой горелки гриля:



1. выньте горелку гриля, сняв V-образный винт (см. рисунок);



2. отвинтите форсунку горелки гриля при помощи специального полого ключа для форсунок (см. рисунок) или, что предпочтительнее, при помощи полого ключа 7 мм и замените форсунку на


новую, рассчитанную на новый тип газа (см. таблицу Характеристики горелок и форсунок).

! Необходимо обращать особое внимание на провода свечей и на трубки термопар.

! Горелки духового шкафа не нуждаются в какой-либо регулировки первичного воздуха.

! После настройки на другой тип газа, отличный от оригинального, необходимо заменить старую этикетку настройки на новую, с новой настройкой, которую вы сможете найти в уполномоченных Центрах технического обслуживания.

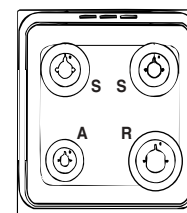
! Если давление используемого газа отличается от предусмотренного давления (или варьирует), на питающем газопроводе должен быть установлен соответствующий регулятор давления согласно действующим национальным нормативам «Регуляторы для канализированных газов».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
Габаритные размеры духового шкафа ВхШхГ	34x38x44 см
Объем	л 57
Рабочие размеры ящика для разогревания пищи	ширина 42 см. глубина 44 см. высота 17 см.
Напряжение и частота электропитания	см. табличку с техническими характеристиками
Горелки	настраиваются на любой тип газа, указанный на заводской табличке с внутренней стороны откидной крышки или на левой внутренней стенке ящика для разогревания пищи.
 	Директива ЕС: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/СЕЕ от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 90/369/СЕЕ от 20/06/90 (Газ) - 90/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями – 2002/96/ЕС.

### Таблица характеристик горелок и форсунок

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ			
		Номинал.	Сокращ.	Байпас 1/100 (мм)	форсунка 1/100 (мм)	расход* гр/час ***	**	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час	форсунка 1/100 (мм)	расход* л/час
Быстрая (Большая)(R)	100	2.60	0.7	41	80	189	186	118	248	143	286
Полубыстрая (Средняя)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Вспомогательная (Малая) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Духовка	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295	148	288
Гриль	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Давление подачи		Номинальное (мбар) Минимальное (мбар) Максимальное (мбар)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

При 15°C и 1013 мбар – сухой газ \*\*\* Бутан P.C.S. = 49,47 Мдж/кг  
\* Пропан P.C.S. = 50,37 Мдж/кг      Натуральный P.C.S. = 37,78 Мдж/кг



CJ 34S G5 R /HA

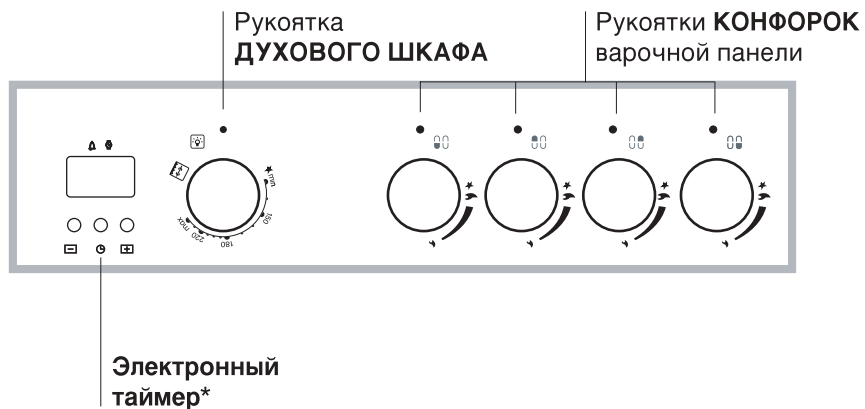
# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



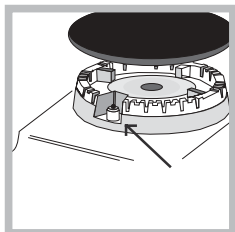
\* Имеется только в некоторых моделях

## Эксплуатация варочной панели

### Включение конфорок

Напротив каждой рукоятки КОНФОРКИ закрашенным кружком показано положение данной конфорки на варочной панели. Порядок включения конфорки на варочной панели:

1. поднесите к конфорке зажженную спичку или кухонную зажигалку;
2. нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ максимального пламени 🔥;
3. отрегулируйте нужную мощность пламени, поворачивая рукоятку КОНФОРКИ против часовой стрелки: на минимум 🔥, на максимум 🔥 или на среднюю мощность.



Если изделие оснащено системой электронного зажигания\* (см. рисунок), достаточно нажать и одновременно повернуть против часовой стрелки рукоятку КОНФОРКИ на символ минимального

пламени вплоть до зажигания конфорки. Может случиться, что конфорка погаснет в момент, когда вы отпустите рукоятку. В этом случае повторите операцию зажигания, удерживая рукоятку нажатой подольше.

**!** В случае внезапного гашения пламени выключите конфорку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением.

Если изделие оснащено предохранительным устройством\* отсутствия пламени, держите рукоятку КОНФОРКИ нажатой примерно 2-3 секунды для того, чтобы пламя конфорки активировало это устройство.

Для выключения конфорки поверните рукоятку вплоть до гашения пламени 🔥.

### Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

\* Имеется только в некоторых моделях

Горелка	Диаметр дна посуды (см)
Быстрая (R)	20 - 22
Полубыстрая (S)	16 - 20
Дополнительная (A)	10 - 14

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

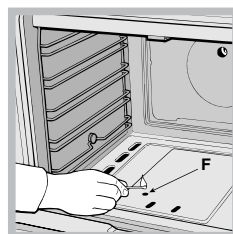
### Эксплуатация духового шкафа

**!** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

**!** Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную с боков изделия.

**!** Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие. Используйте положение 1 настройки духового шкафа только для приготовления на вертеле.

### Включение духового шкафа



Для зажигания горелки духового шкафа поднесите к отверстию F (см. рисунок) зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ в

положение МАКС.

Если по прошествии 15 секунд горелка не загорится, отпустите рукоятку, откройте дверцу духового шкафа и подождите примерно 1 минуту перед повторным зажиганием.


**!** Духовой шкаф оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажатой примерно 6 секунд.

**!** В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением духовки.

## Регуляция температуры

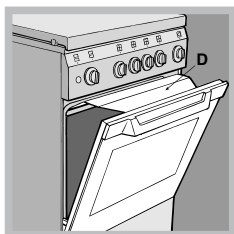
Для получения нужной температуры приготовления поверните против часовой стрелки рукоятку ДУХОВКИ. Значения температуры указаны на панели управления и начинаются с МИН (140°C) до МАКС (250°C). По достижении заданной температуры в духовке она будет поддерживаться постоянной термостатом.

## Гриль

Для зажигания поднесите к горелке гриля зажженную спичку или кухонную зажигалку, нажмите и одновременно поверните по часовой стрелке рукоятку ДУХОВКИ в положение . Гриль позволяет обжаривать продукты и особенности подходит для приготовления ростбифа, жаркого, отбивных, жареных колбасок. Установите решетку на уровне 4 или 5 и противень для сбора жира на 1 уровне во избежание образования гари.

! Гриль оснащен предохранительным устройством, поэтому необходимо держать рукоятку ДУХОВКИ нажато примерно 6 секунд.

! В случае внезапного гашения пламени выключите горелку и подождите примерно 1 минуту перед ее повторным включением гриля.

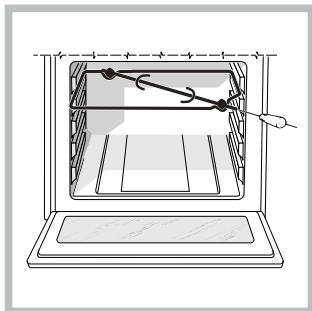


! Когда вы используете гриль, необходимо оставить дверцу духового шкафа полуоткрытой, установив между дверцей и панелью управления отражатель D (см. рисунок), препятствующий нагреванию рукояток.

## Вертел

Порядок включения вертела (см. рисунок):

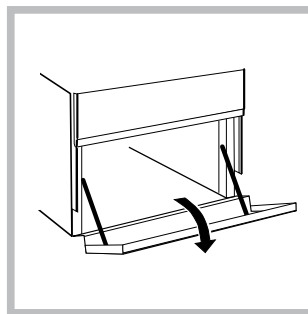
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 4-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите духовой шкаф, повернув рукоятку ДУХОВКА.



## Освещение духового шкафа

Включается, когда рукоятка ДУХОВКИ устанавливается в любое положение кроме "0", и остается включенным до тех пор, пока работает духовой шкаф.

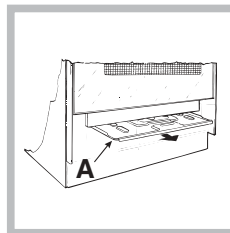
## Нижний отсек\*



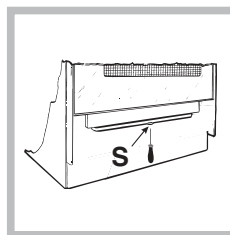
Снизу духового шкафа имеется отсек, который может быть использован для хранения кухонных принадлежностей или кастрюль. Для открывания дверцы поверните ее вниз (см. рисунок).

! Не помещайте возгораемых предметов в нижний отсек.

! Внутренняя поверхность ящика (если он имеется) может сильно нагреться.



Модели газовых кухонных плит оснащены выдвижной панелью A для предохранения нижнего отсека от тепла, выделяемого горелками (см. рисунок).



Отвинтите винт S и снимите выдвижную панель (см. рисунок). Для ее обратной установки закрутите винт S.

! Перед использованием духового шкафа проверьте, чтобы выдвижная панель была прочно зафиксирована.





\* Имеется только в некоторых моделях

## Электронный таймер\*

Электронный таймер показывает время и выполняет функцию таймера с обратным отсчетом.

### Настройка часов





! Таймер может быть запрограммирован как при выключенной, так и при включенной духовке.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки времени.
3. Вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигают следующие два цифровые значения.
4. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки минут;
5. Вновь нажмите кнопку  для подтверждения.

! Если Вы не нажимаете никаких кнопок, настройки автоматически сохраняются по прошествии 10 минут.

### Настройка таймера

! Эта функция не прерывает приготовление и не влияет на работу духового шкафа; служит только для включения звукового сигнала по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки времени.
3. Вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигают следующие два цифровые значения.
4. Нажмите кнопки “+” и “-” для настройки минут.
5. Вновь нажмите кнопку  для подтверждения. На дисплее появится обратный отсчет, по завершении которого включится звуковой сигнал (отключить который можно при помощи любой кнопки или который отключится сам через одну минуту).

### Для отмены заданного времени нажмите

Кнопку «-» вплоть до визуализации 0:00 на дисплее.

## Таблица приготовления в духовом шкафу

Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
<b>Макаронные изделия</b>					
Лазанья	2.5	3	10	210	60-75
Каннеллони	2.5	3	10	200	40-50
Макаронная запеканка	2.5	3	10	200	40-50
<b>Мясо</b>					
Телятина	1.7	3	10	200	85-90
Курица	1.5	3	10	220	90-100
Утка	1.8	3	10	200	100-110
Кролик	2	3	10	200	70-80
Свинина	2.1	3	10	200	70-80
Баранина	1.8	3	10	200	90-95
<b>Рыба</b>					
Скумбрия	1.1	3	10	180-200	35-40
Камбала	1.5	3	10	180-200	40-50
Форель в фольге	1	3	10	180-200	40-45
<b>Пицца</b>					
По-неаполитански	1	3	15	220	15-20
<b>Выпечка</b>					
Печенье	0.5	3	15	180	30-35
Торт с вареньем	1.1	3	15	180	30-35
Несладкие торты	1	3	15	180	45-50
Выпечка из дрожжевого теста	1	3	15	180	35-40
<b>Приготовление на гриле</b>					
Телячьи отбивные	1	4	5	-	15-20
Отбивные	1.5	4	5	-	20
Гамбургер	1	3	5	-	7
Скумбрия	1	4	5	-	15-20
Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	-	5
<b>Приготовление на вертеле в режиме гриль</b>					
Телятина на вертеле	1	-	5	-	70-80
Курица на вертеле	2	-	5	-	70-80
<b>Приготовление на вертеле в режиме гриль с несколькими шампурами</b>					
Шашлык	1	-	5	-	40-45
Овощной шашлык	0.8	-	5	-	25-30

\* Имеется только в некоторых моделях

# Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

## Общие требования к безопасности

- **Инструкции относятся только к странам, обозначения которых приведены в руководстве и на заводской табличке изделия.**
- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, должно использоваться только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Версии руководств отмечены символом страны, в котором продается данное изделие.
- Данное техническое руководство относится к бытовому электроприбору класса 1 (отдельное изделие) или класса 2 – подгруппа 1 (встроенное между 2 кухонными элементами).
- Не разрешайте детям играть рядом с изделием.
- Избегайте контактов проводов электропитания других бытовых электроприборов с горячими частями изделия.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Не следует закрывать стеклянную крышку варочной панели (имеется в некоторых моделях), когда конфорки включены или еще не остыли.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не используйте горючие жидкости (спирт, бензин и т.д.) рядом с работающей кухонной плитой.
- Не кладите возгораемые материалы в нижний отсек или в духовой шкаф: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Когда изделие не используется, всегда проверяйте, чтобы рукоятки на варочной панели находились в положении •, и чтобы газовый кран был перекрыт.

- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из электрической розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из электророзетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью самостоятельного ремонта. Обратитесь в центр технического обслуживания.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа

## Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов (RAEE) электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

## Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

## Чистка изделия

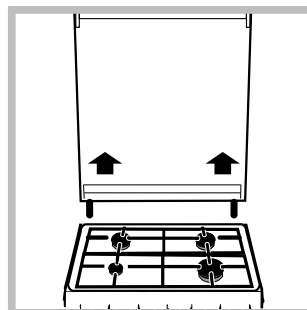
**!** Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как выводителю пятен или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

**!** Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажной губкой и затем высушить кухонным бумажным полотенцем.
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. Тщательно ополосните водой и вытрите насухо после чистки. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Решетки, рассеиватели и диффузоры и горелки варочной панели являются съемными для облегчения их чистки. Их можно мыть горячей водой с неабразивным моющим средством, тщательно удаляя все налеты. По окончании мойки вытереть насухо.
- На варочных панелях, оснащенных автоматическим зажиганием, следует регулярно чистить наконечники устройств электронного зажигания и проверять, чтобы отверстия газовых конфорок не были засорены.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и мощное средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.
- На деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Кроме того следует незамедлительно удалять

возможные утечки воды.

## Крышка



Если модель вашего изделия оснащена стеклянной крышкой, мойте ее теплой водой. Избегайте использования абразивных средств. Крышку можно снять для облегчения чистки задней части варочной панели. полностью откройте крышку и потяните ее вверх (см. рисунок).

**!** Не следует закрывать крышку варочной панели, если конфорки включены или еще не остыли.

## Проверяйте уплотнения духового шкафа.

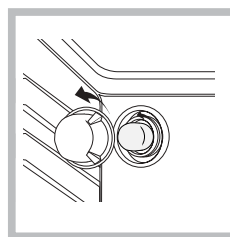
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший уполномоченный Центр Технического Обслуживания. Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

## Уход за ручьятками газовой варочной панели

Со временем ручьятки варочной панели могут заблокироваться или вращаться с трудом, поэтому потребуется произвести их внутреннюю чистку и замену всей ручьятки.

**!** Данная операция должна выполняться техником, уполномоченным производителем.

## Замена лампочки в духовом шкафу



1. Отключите духовой шкаф от сети электропитания, снимите стеклянную защитную крышку лампы (см. рисунок).
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Восстановите на место крышку и

вновь подключите духовой шкаф к сети электропитания.

## Техническое обслуживание

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Последние сведения находятся на заводской табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

# Operating Instructions

COOKER

GB

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 47

**CJ 34S G5 R /HA**

## Contents

### Installation, 13-16

Positioning and levelling  
Electrical connections  
Gas connection  
Adapting to different types of gas  
Technical data  
Table of burner and nozzle specifications

### Description of the appliance, 17

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 18-20

Using the hob  
Using the oven  
Analogue timer  
Oven cooking advice table

### Precautions and tips, 21

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 22

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Gas tap maintenance  
Replacing the oven light bulb  
Assistance

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

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

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

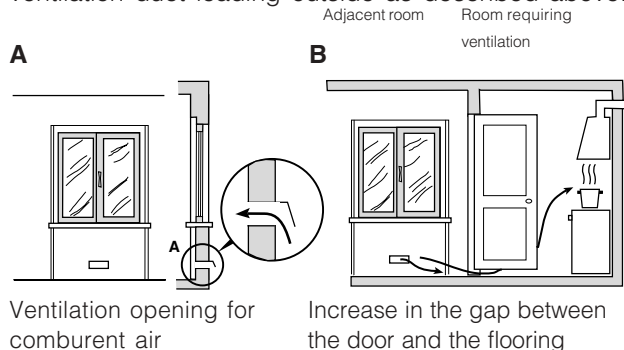
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

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

## Room ventilation

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

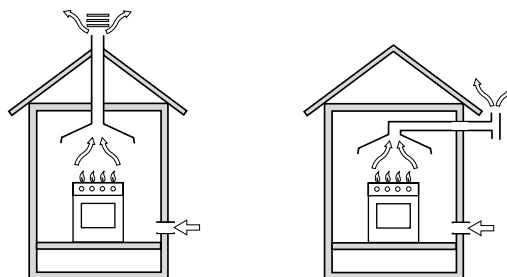
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*). These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



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

## Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

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

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

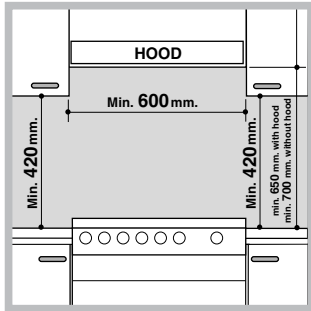
## Positioning and levelling

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

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

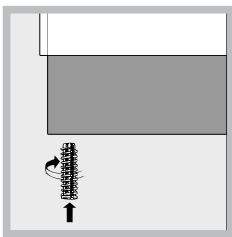
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).

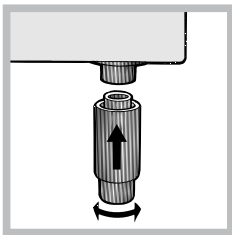


- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



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



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

### Electrical connection

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

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

\* Only available in certain models

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

### Gas connection

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

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

### Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

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

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

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

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

### Checking the connection for leaks

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

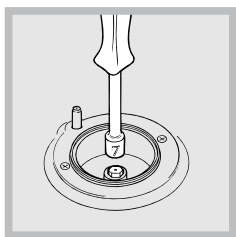
### Adapting to different types of gas

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

#### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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

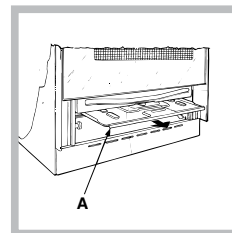
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

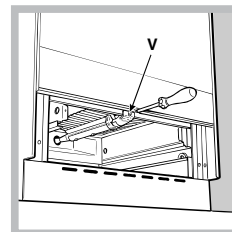
#### Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.

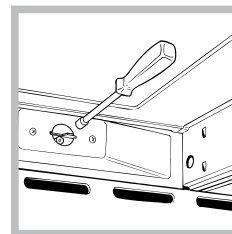


2. Slide out the protection panel A (*see diagram*).



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

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

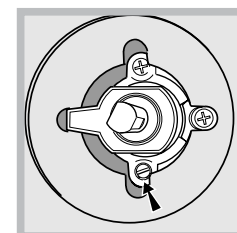
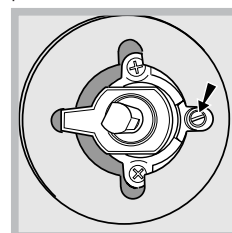


4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (*see figure*) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

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

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

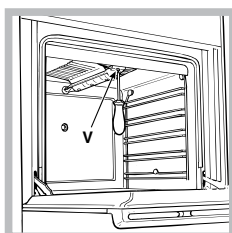
! If the appliance is connected to liquid gas, the adjustment screw must be fastened as tightly as possible.



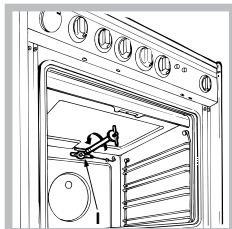
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

### Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



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




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

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

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

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

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

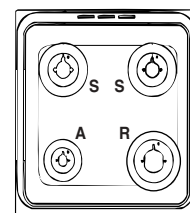
TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	34x38x44 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 17 cm
Power supply voltage and frequency	see data plate
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
	
EC Directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/369/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC.	

### Table of burner and nozzle specifications

Table 1 Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas			
		Nominal	Reduced	By Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h	Flow**	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	2.60	0.7	41	80	189	186	118	248	143	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181	118	181
Auxiliary (Small)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95	80	95
Oven	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295	148	288
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238	139	227
Supply Pressures		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		13 6,5 18	

\* At 15°C 1013 mbar-dry gas \*\*\* Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

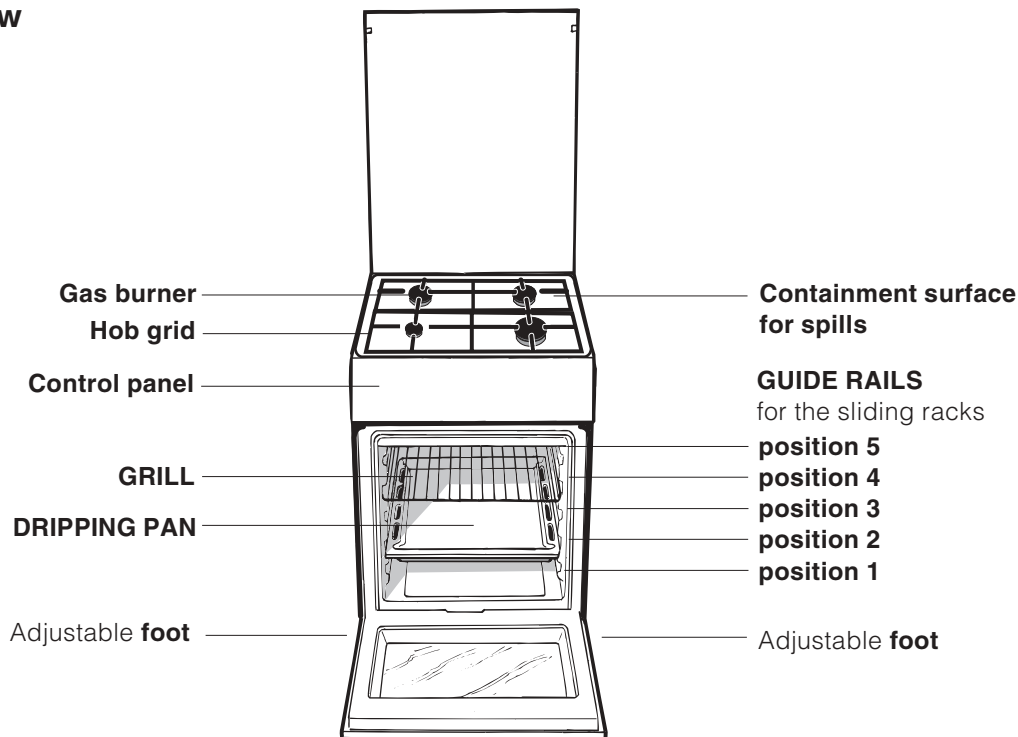
\*\* Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



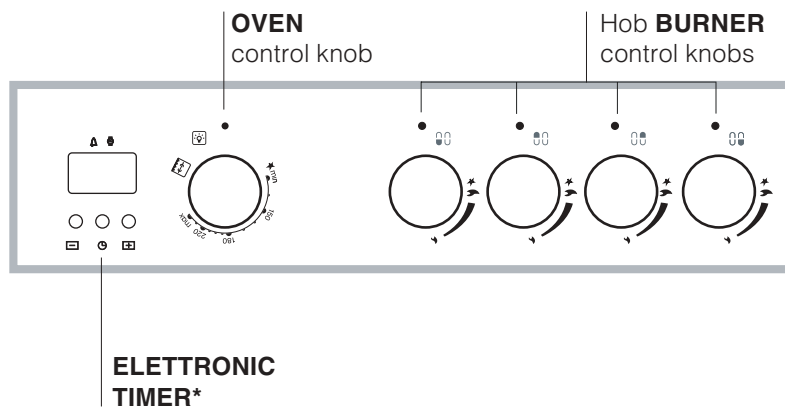
CJ 34S G5 R /HA

# Description of the appliance

## Overall view



## Control panel



\* Only available in certain models.

# Start-up and use




GB

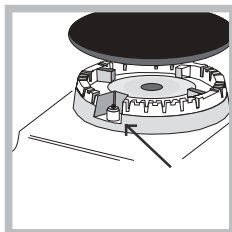
## Using the hob

### Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), simply press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner

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

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

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

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

### Practical advice on using the burners

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

\* Only available in certain models.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	20 - 22
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

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

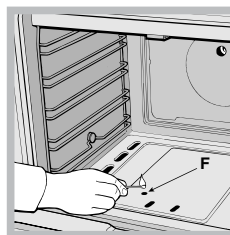
## Using the oven

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

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

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

### Lighting the oven



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

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.


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

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

## Adjusting the temperature

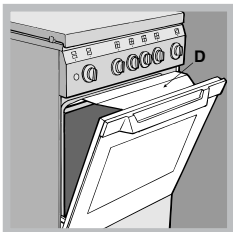
To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (140°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

## Grill

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

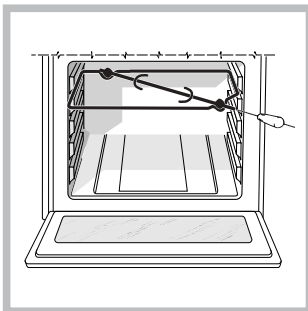
! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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



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

## Turnspit



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

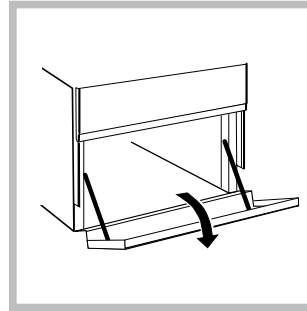
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the rotisserie with the OVEN control knob.

## Oven light

This is switched on by turning the OVEN knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating.

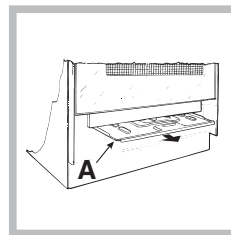
## Lower compartment\*



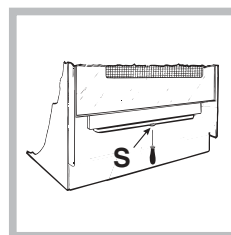
There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (see figure).

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

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



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



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

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





\* Only available in certain models.

## Electronic timer\*

The electronic timer displays the time and the timer function with countdown.

### To set the clock





! This may be set while the oven is switched off or while it is switched on.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the hour value.
3. Press the  button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Use the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

! If none of the buttons are pressed, the settings will be confirmed automatically after 10 seconds have passed.

### To set the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
  2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the hour value.
  3. Press the  button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
  4. Use the "+" and "-" buttons to adjust the minute value.
  5. Press the  button again to confirm.
- The countdown will then be displayed; at the end of this period of time the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any of the buttons, or it will stop of its own accord after one minute).

### To cancel a previous setting

Press button "-" up until 0:00.

## Oven cooking advice table

Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating time (min)	Recommended Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Gratin dishes	2.5	3	10	200	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	10	200	85-90
Chicken	1.5	3	10	220	90-100
Duck	1.8	3	10	200	100-110
Rabbit	2	3	10	200	70-80
Pork	2.1	3	10	200	70-80
Lamb	1.8	3	10	200	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentex	1.5	3	10	180-200	40-50
Trout baked in foil	1	3	10	180-200	40-45
Pizza					
Neapolitan-style	1	3	15	220	15-20
Pies					
Biscuits	0.5	3	15	180	30-35
Tart	1.1	3	15	180	30-35
Savoury pies	1	3	15	180	45-50
Leavened cakes	1	3	15	180	35-40
Grilled foods					
Veal steak	1	4	5		15-20
Cutlets	1.5	4	5		20
Hamburgers	1	3	5		7
Mackerel	1	4	5		15-20
Toast	4 pcs	4	5		5
Grilling using the rotisserie					
Spit-roast veal	1	-	5		70-80
Spit-roast chicken	2	-	5		70-80
Grilling using the multi-spit rotisserie*					
Meat kebabs	1	-	5		40-45
Vegetable kebabs	0.8	-	5		25-30

\* Only available in certain models.

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.

The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet (the instructions apply to all countries listed at the beginning of the booklet).
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not close the glass hob cover (selected models only) when the burners are alight or when they are still hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the • position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.

- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

## Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

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

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

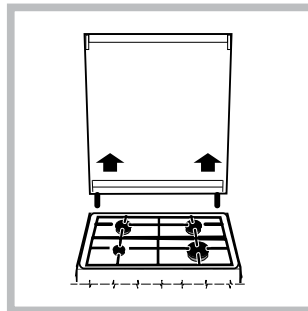
## Cleaning the appliance

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

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

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and the hob burners can be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Any remaining drops of water should also be dried.

## The cover



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

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

## Inspecting the oven seals

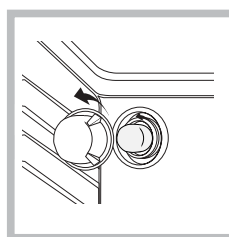
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Gas tap maintenance

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

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

## Replacing the oven light bulb



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

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

## Assistance

**Please have the following information handy:**

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

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



РУССКИЙ, 1



English, 12



**Français, 23**



Espanol, 35



Portuges, 47

**CJ 34S G5 R /HA**

## Sommaire

FR

### Installation, 24-28

Positionnement et nivellement  
Raccordement électrique  
Raccordement gaz  
Adaptation aux différents types de gaz  
Caractéristiques techniques  
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

### Description de l'appareil, 29

Vue d'ensemble  
Tableau de bord

### Mise en marche et utilisation, 30-32

Utilisation du plan de cuisson  
Utilisation du four  
Programmateur électronique  
Tableau de cuisson

### Précautions et conseils, 33

Sécurité générale  
Mise au rebut  
Economies et respect de l'environnement

### Nettoyage et entretien, 34

Mise hors tension  
Nettoyage de l'appareil  
Entretien robinets gaz  
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four  
Assistance

# Installation

FR

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

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

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

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

## Conditions réglementaires d'installation

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

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

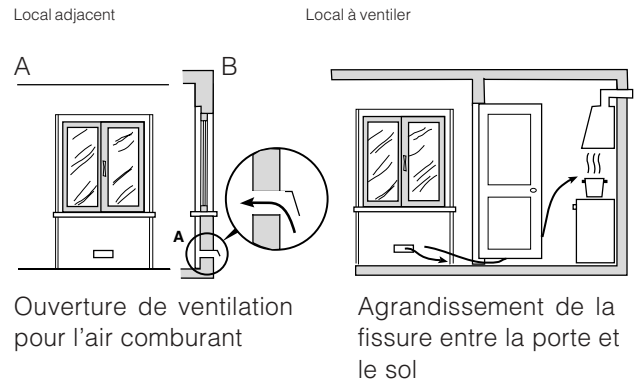
## Aération des locaux

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

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

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de

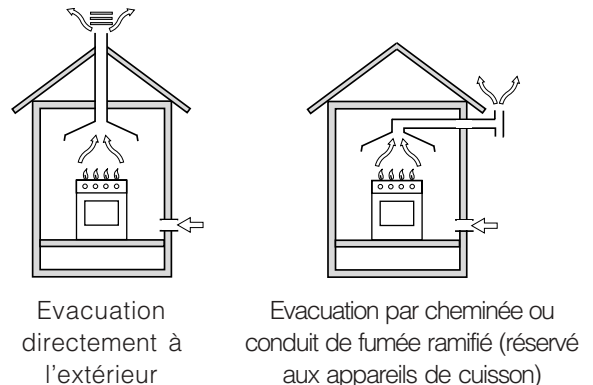
pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



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

## Evacuation des fumées de combustion

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



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

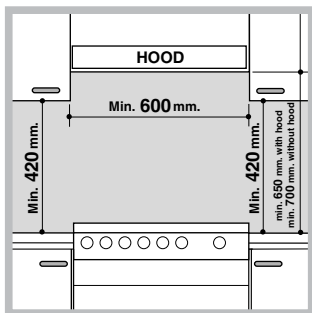
## Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

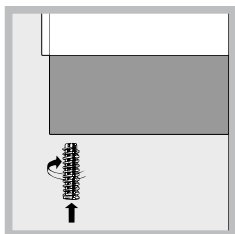
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;



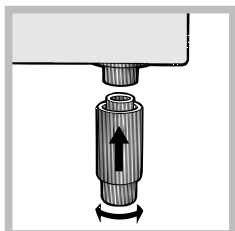
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (*voir figure*);

- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

## Nivellement



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



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

## Raccordement électrique

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

En cas de raccordement direct au réseau, il faut

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

## Raccordement gaz

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

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

\*N'existe que sur certains modèles

### Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

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

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

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

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

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

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

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

### Vérification de l'étanchéité

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

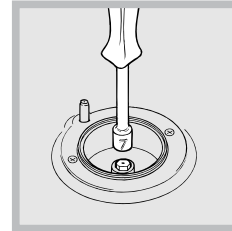
### Adaptation aux différents types de gaz

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

### Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;



2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

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

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

1. placez le robinet sur la position minimum;

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

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

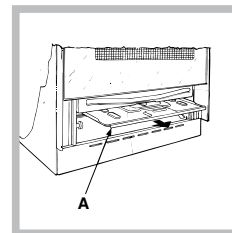
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

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

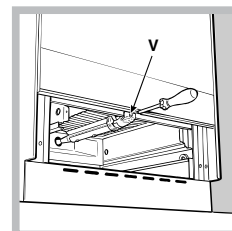
### Adaptation du four

Remplacement du brûleur du four:

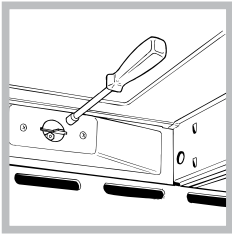
1. enlever le tiroir chauffe-plats;



2. enlever la protection coulissante A (*voir figure*);



3. déposer le brûleur du four après avoir enlevé la vis V (*voir figure*); pour simplifier cette opération, démonter auparavant la porte du four.

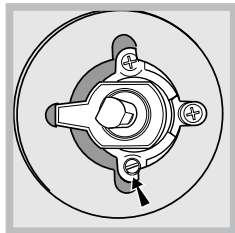
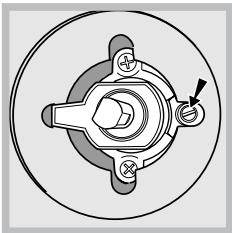


4. dévisser l'injecteur du brûleur à l'aide de la clé à tube spéciale pour injecteurs (voir figure) ou d'une clé à tube de 7 mm et le remplacer par l'injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir tableau *Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*).

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

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

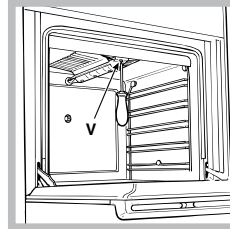
! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;



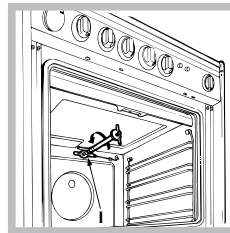
5. vérifier si, en tournant rapidement le bouton de la position MAX à la position MIN, ou en ouvrant et fermant rapidement la porte du four, le brûleur ne s'éteint pas.

### Adaptation du grill

Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill :



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



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

*Caractéristiques brûleurs et injecteurs*.

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

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

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

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

## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

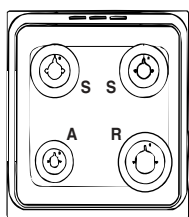
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h G20
						***	**		
Rapide (Grand)(R)	100	2,60	0,7	41	80	189	186	118	148
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,40	30	52	73	71	76	95
Four	—	3,10	1,00	46	85	225	221	132	295
Gril	—	2,50	—	—	80	182	179	122	238
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec



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

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

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

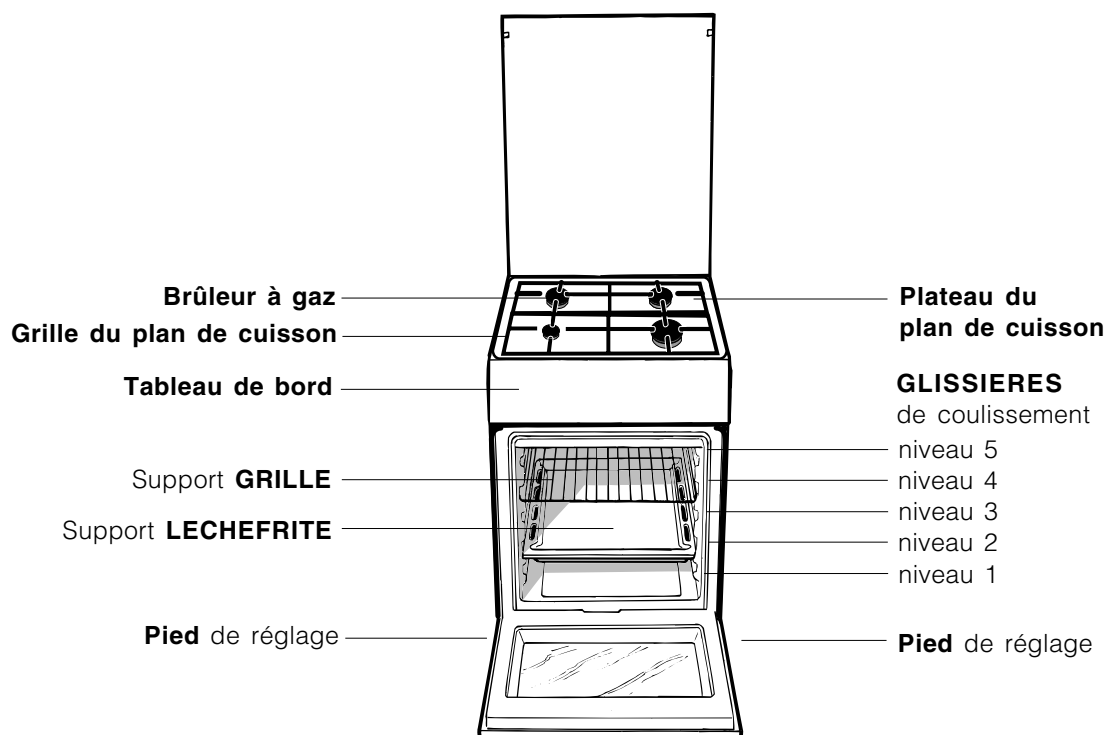


CJ 34S G5 R /HA

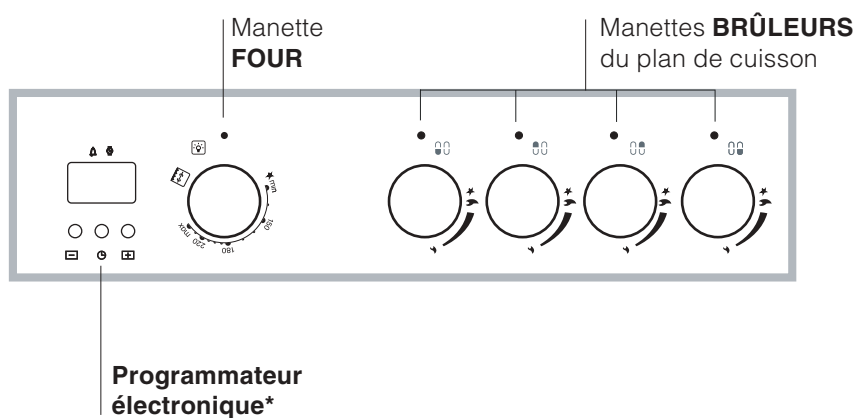
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
<b>Dimensions du Four HxLxP</b>	34x38x44 cm
<b>Volume</b>	57 l
<b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 17 cm
<b>Brûleurs</b>	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette collée à l'intérieur du portillon ou sur la paroi intérieure gauche (visible après avoir sorti le tiroir chauffe-plats).
 	Directives Communautaires 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications suivantes - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/CE

## Vue d'ensemble

FR



## Tableau de bord



\*N'existe que sur certains modèles

# Mise en marche et utilisation

FR

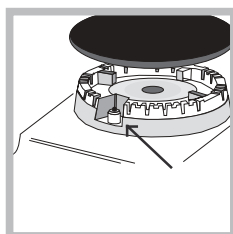
## Utilisation du plan de cuisson

### Allumage des brûleurs

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

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

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



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique\* (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme,

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

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

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

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

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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

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

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

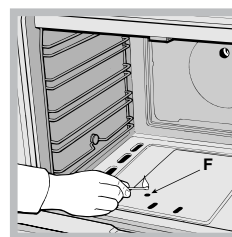
## Utilisation du four

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

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

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

### Allumage du four



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

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

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


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

### Réglage de la température

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

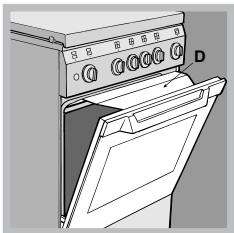
\*N'existe que sur certains modèles

## Gril

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

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

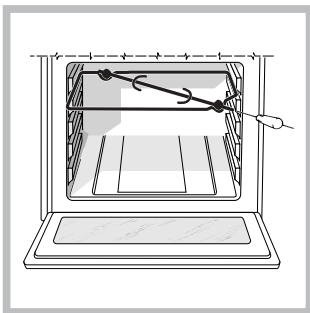
! En cas d'extinction accidentelle de flamme, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.



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

## Tournebroche

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



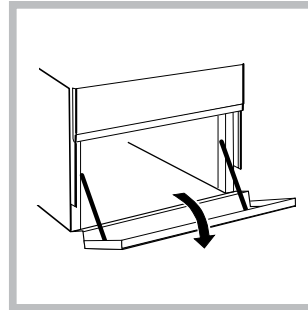
1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. allumer le four ou le gril à l'aide du bouton FOUR.

## Eclairage du four

Pour le brancher, amener le bouton FOUR sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four ou le gril est en marche.

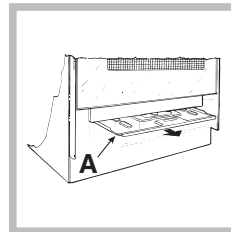
\*N'existe que sur certains modèles

## Niche inférieure\*

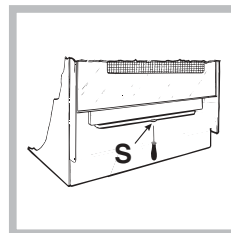


Une niche ménagée au-dessous du four peut être utilisée pour entreposer des accessoires ou des casseroles. Pour ouvrir le volet, faites-le pivoter vers le bas (voir figure).

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



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



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




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

## Programmeur électronique\*


Le programmeur électronique permet d'afficher l'heure et de faire fonctionner la minuterie au compte à rebours.

### Réglage de l'horloge

! Son réglage est possible four éteint mais aussi four allumé.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
2. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler l'heure.
3. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.
4. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler les



minutes.



5. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

! Si aucune touche n'est enfoncée en l'espace de 10 secondes, les sélections effectuées sont automatiquement confirmées.

### Réglage du minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four. Elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration du temps sélectionné.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux premiers chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.

2. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler l'heure.  
3. Appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres chiffres de l'afficheur se mettent à clignoter.  
4. Utiliser les touches "+" et "-" pour régler les minutes.  
5. Appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. La fin du décompte est indiquée par un signal sonore (qui cesse automatiquement au bout d'une minute ou, avant, par pression d'une touche quelconque).

### Pour annuler une durée déjà sélectionnée

appuyer sur la touche "-" jusqu'à affichage de 0:00.

## Tableau de cuisson

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

\*N'existe que sur certains modèles

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments et pour être utilisé par des adultes conformément aux instructions fournies par cette notice, applicables à tous les pays dont les symboles figurent au début de la notice. .
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- Eloignez les enfants.
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Evitez de fermer le couvercle en verre du plan de cuisson (équipant certains modèles) si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.

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

## Mise au rebut

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

## Economies et respect de l'environnement

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

# Nettoyage et entretien

FR

## Mise hors tension

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

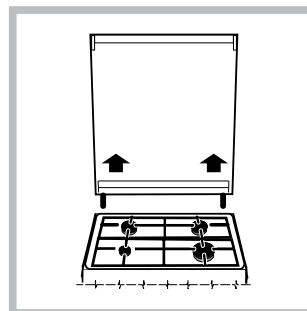
## Nettoyage de l'appareil

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

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

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyer fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifier que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

## Le couvercle



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

complètement et tirez vers le haut (*voir figure*).

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

## Contrôler les joints du four

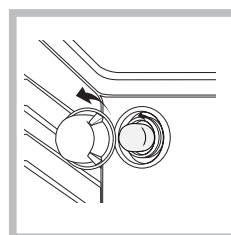
Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Entretien robinets gaz

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

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

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



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

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

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

## Assistance

### Indiquez-lui :

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

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



РУССКИЙ, 1



English, 12



Français, 23



Espanol, 34



Portuges, 47

**CJ 34S G5 R /HA**

## Sumario

### Instalación, 36-39

Colocación y nivelación

Conexión eléctrica

Conexión de gas

Adaptación a los distintos tipos de gas

Datos técnicos

Tabla de características de quemadores e inyectores

### Descripción del aparato, 40

Vista de conjunto

Panel de control

### Puesta en funcionamiento y uso, 41-43

Uso de la encimera

Uso del horno

Temporizador electrónico

Tabla de cocción en el horno

### Precauciones y consejos, 44

Seguridad general

Eliminación

Ahorrar y respetar el medio ambiente

### Mantenimiento y cuidados, 45

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Limpiar el aparato

Mantenimiento de las llaves de gas

Sustituir la bombilla de iluminación del horno

### Asistencia, 46

# Instalación

ES

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

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

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

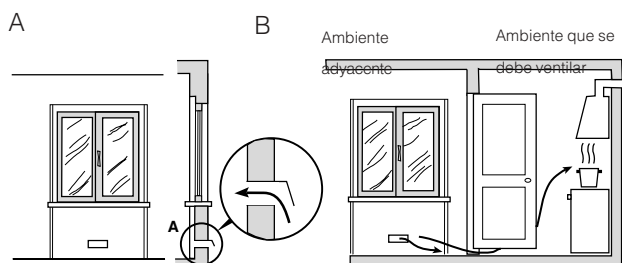
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

## Ventilación de los ambientes

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

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

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



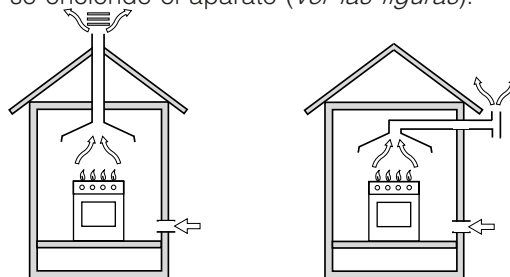
A  
Abertura de ventilación para el aire comburente.

B  
Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

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

## Descarga de los humos de la combustión

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



Descarga directamente al exterior

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

! Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las zonas más bajas, por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben poseer aberturas hacia el exterior para la evacuación, desde dichas zonas bajas, de las posibles fugas de gas.

Las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo que el suelo (sótanos, etc.) En el ambiente debe permanecer sólo la botella en uso, lejos de fuentes de calor (hornos, chimeneas o estufas) capaces de llevarla a temperaturas superiores a los 50°C.

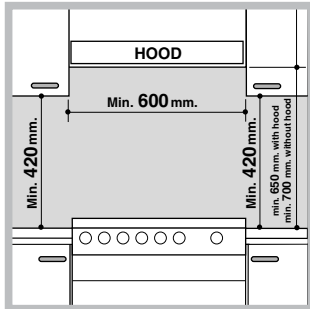
## Colocación y nivelación

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

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

Para una correcta instalación:

- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;
- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm. Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;



- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

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

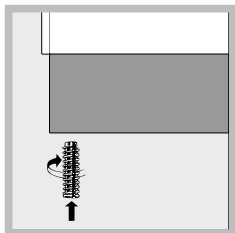
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe doblarse ni comprimirse.

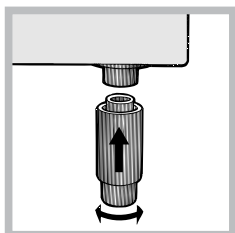
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

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

### Nivelación



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



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

### Conexión de gas

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

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

### Conexión eléctrica

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

\* Presente sólo en algunos modelos.

### Conexión de gas con tubo flexible de goma

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

Una vez realizada la conexión, controle que el tubo:

- no esté en contacto, en ningún punto, con partes que alcancen temperaturas superiores a 50°C;
- no esté sometido a esfuerzos de tracción o de torsión y no presente pliegues ni estrechamientos;
- no esté en contacto con objetos cortantes, con bordes o con partes móviles y que no quede aplastado;
- se pueda inspeccionar fácilmente en todo su recorrido, para poder controlar su estado de conservación;
- tenga una longitud inferior a 1500 mm;

- esté bien calzado en sus dos extremos, donde va fijado con abrazaderas de manguera conformes con las normas nacionales vigentes.

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

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

Verifique que el tubo y las juntas herméticas metálicas de aluminio o las juntas de goma respondan a las normas nacionales vigentes. Para poner en funcionamiento el tubo, elimine la boquilla presente en el aparato (la unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrica).

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

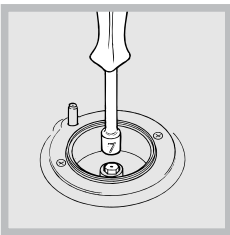
### Control de la estanqueidad

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

### Adaptación a los distintos tipos de gas

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

### Adaptación de la encimera



Sustitución de los inyectores de los quemadores de la encimera:

1. quite las rejillas y extraiga los quemadores;
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. (*ver la figura*), y

sustitúyalos por otros que se adapten al nuevo tipo de gas (*ver la tabla "Características de los quemadores e inyectores"*);

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

Regulación del mínimo de los quemadores de la encimera:

1. lleve la llave a la posición de mínimo;

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

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

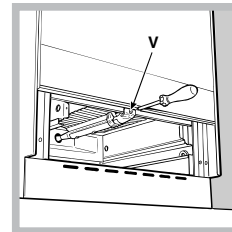
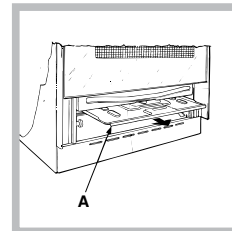
3. compruebe que, al girar rápidamente la llave de la posición de máximo a la de mínimo, no se apague la llama.

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

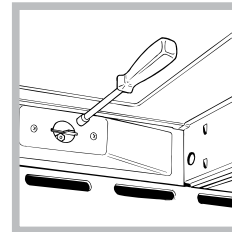
### Adaptación del horno

Sustitución del inyector del quemador del horno:

1. quite el cajón caliente-plateos;
2. extraiga la protección corrediza A (*ver la figura*);



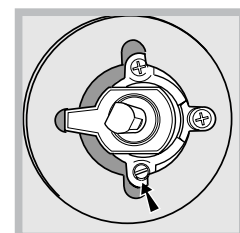
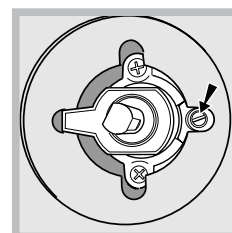
3. saque el quemador del horno después de haber desenroscado el tornillo V (*ver la fig.*); la operación se facilita quitando la puerta del horno.



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

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

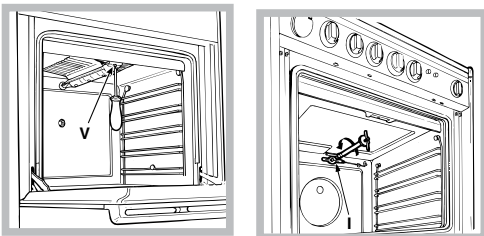
1. encienda el quemador (*ver Puesta en funcionamiento y Uso*);
2. durante 10 minutos aproximadamente deje el mando en la posición de máximo (MAX) y luego llévelo hasta la posición de mínimo (MIN);



3. extraiga el mando;
4. accione el tornillo de regulación colocado en la parte externa de la varilla del termostato (*ver las figuras*) hasta obtener una pequeña llama regular.
- ! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo;
5. verifique que no se apague el quemador al girar rápidamente el mando desde la posición MAX hasta la posición MIN, o al abrir o cerrar rápidamente la puerta del horno.

### Adaptación del asador eléctrico

Sustitución del inyector del quemador del asador eléctrico:




1. extraiga el quemador del asador eléctrico después de haber quitado el tornillo V (*ver la figura*);
2. desenrosque el inyector del quemador del asador eléctrico utilizando la llave tubular para inyectores (*ver la figura*) o, mejor aún, con una llave tubular de 7 mm y sustitúyalo con otro adecuado para el nuevo tipo de gas (*ver la tabla Características de los quemadores e inyectores*).

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

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

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

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

DATOS TÉCNICOS	
<b>Dimensiones del Horno HxLxP</b>	34x38x44 cm
<b>Volumen</b>	litros 57
<b>Dimensiones útiles del cajón calentaplatos</b>	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 17 cm.
<b>Tensión y frecuencia de alimentación</b>	ver placa de características
<b>Quemadores</b>	adaptables a todos los tipos de gas indicados en la placa de características situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-plateos, en el costado interior izquierdo del mismo.
	Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones 90/369/CEE del 29/06/90 (Gas) y posteriores modificaciones -93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.

### Tabla de características de quemadores e inyectores

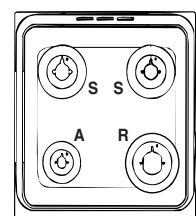
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido				Gas Natural	
		Nominal	Reducido	By-pass 1/100 (mm)	inyector 1/100 (mm)	caudal* g/h ***	caudal* g/h **	inyector 1/100 (mm)	caudal* l/h
Rápido (Grande)(R)	100	2.60	0.7	41	80	189	186	118	248
Semi Rápido (Medio) (S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
Auxiliar (Pequeño) (A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
Horno	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
Grill	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238
Presiones de alimentación		Nominal (mbar)				28-30	37		20
		Mínima (mbar)				20	25		17
		Máxima (mbar)				35	45		25

\* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

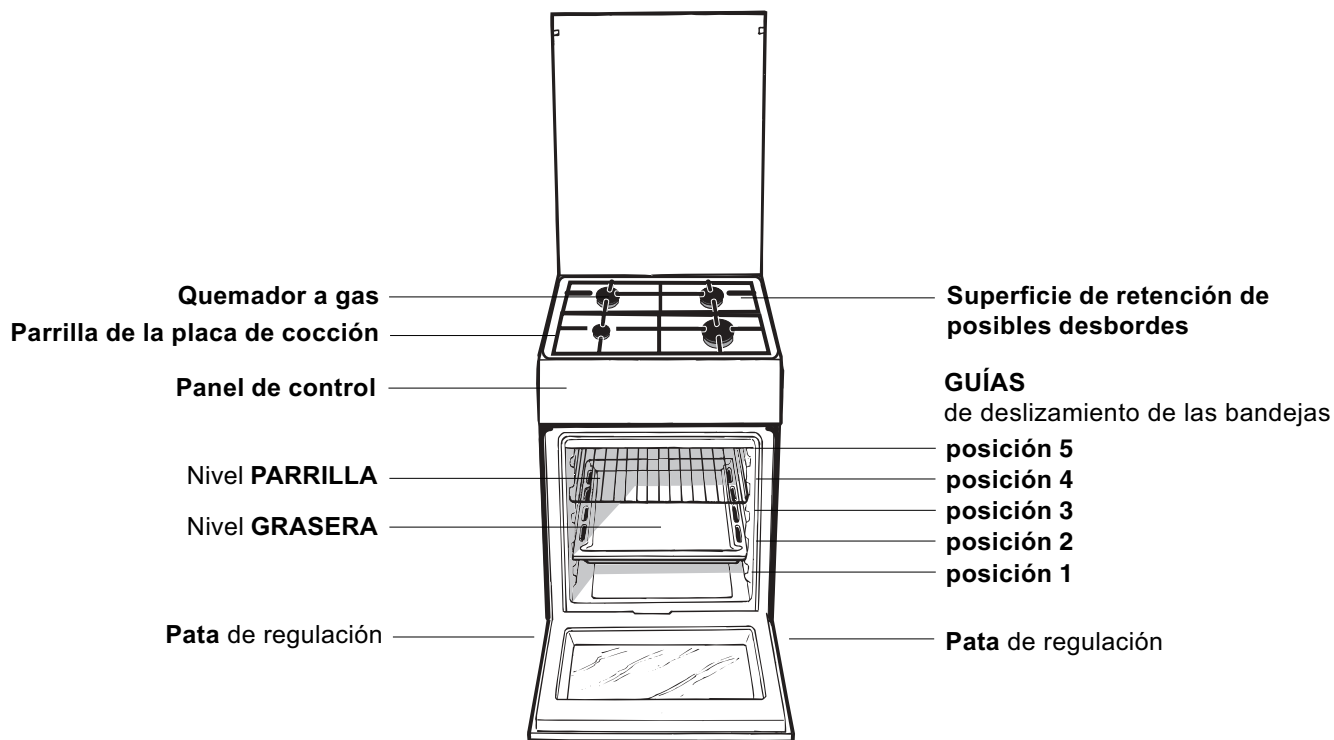


CJ 34S G5 R /HA

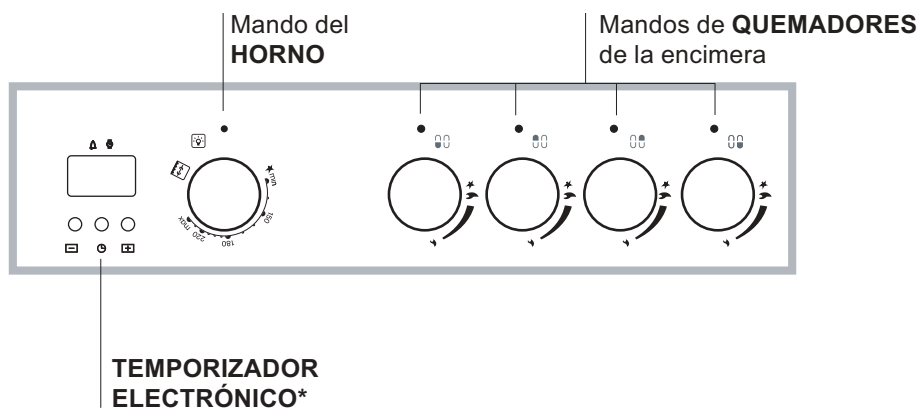
# Descripción del aparato

ES

## Vista de conjunto



## Panel de control



\* Presente sólo en algunos modelos.

# Puesta en funcionamiento y uso

## Uso de la encimera

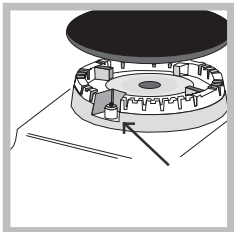
### Encendido de los quemadores

En coincidencia con cada mando de QUEMADOR, existe un círculo lleno que indica el quemador correspondiente.

Para encender un quemador de la encimera:

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

Si el aparato posee encendido electrónico\* (*ver la*



*figura*), basta presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando del QUEMADOR hasta el símbolo de llama máxima y mantenerlo así hasta que se produzca el encendido. Puede suceder que, cuando se

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

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

Si el aparato posee un dispositivo de seguridad\* por ausencia de llama, tenga presionado el mando del QUEMADOR aproximadamente 2 o 3 segundos para mantener encendida la llama y para activar el dispositivo.

Para apagar el quemador, gire el mando hasta el tope ●.

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

\* Presente sólo en algunos modelos.

Quegador	Ø Diámetro de recipientes (cm)
Rápido (R)	20 – 22
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

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

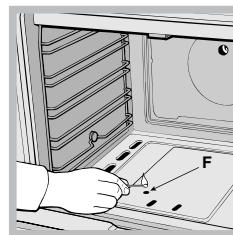
## Uso del horno

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

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

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

### Encendido del horno



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

Si después de transcurridos 15 segundos, el quemador no se ha encendido, suelte el mando, abra la puerta del horno y espere 1 minuto, como mínimo, antes de volver a intentar encenderlo.


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

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

## Regulación de la temperatura

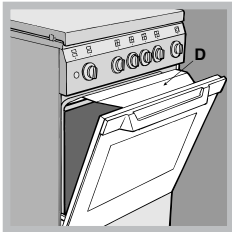
Para obtener la temperatura de cocción deseada, gire en sentido antihorario el mando del HORNO. Las temperaturas están indicadas en el panel de control y varían entre el MIN (140°C) y el MAX (250°C). Una vez alcanzada la temperatura, el horno la mantendrá constante gracias al termostato.

## Grill

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

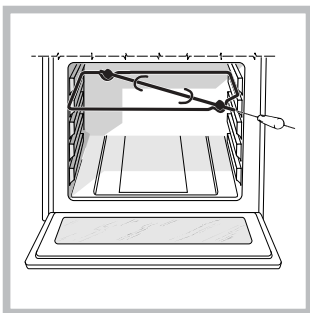
! El grill posee un dispositivo de seguridad, por lo tanto, es necesario mantener presionado el mando del HORNO durante aproximadamente 6 segundos.

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



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

## Asador giratorio



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

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

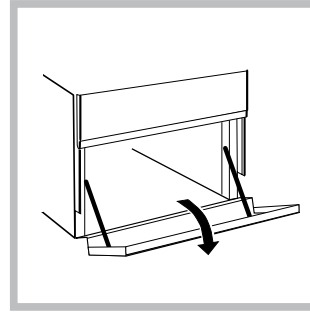
correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;

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

## Luz del horno

Se enciende al girar el mando HORNO hasta cualquier posición diferente de "0" y permanece encendida siempre que el horno o el grill estén en funcionamiento.

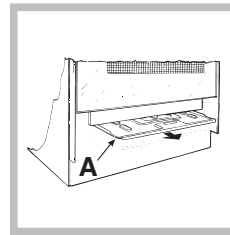
## Compartimento inferior\*



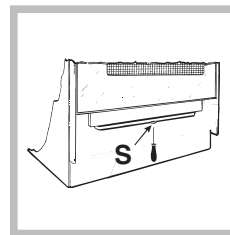
Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta, gírela hacia abajo (*ver la figura*).

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

! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.



En los modelos de cocina a gas, existe una protección deslizable A que sirve para proteger el compartimento inferior del calor producido por el quemador (*ver la figura*).



Para extraer la protección deslizable, quite el tornillo S (*ver la figura*). Para volver a colocarla, bloquéela con el tornillo S.

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





\* Presente sólo en algunos modelos.

## Temporizador electrónico\*

El contador de minutos permite la visualización de la hora y la función de cuentaminutos con cuenta al revés.

### Programación del reloj





! Se puede programar con el horno apagado o encendido.

1. Presione varias veces el botón  hasta que comiencen a centellear el icono  y las dos primeras cifras en la pantalla.
2. Utilice los botones “+” y “-” para regular la hora.
3. Presione nuevamente el botón  hasta que comiencen a centellear las otras dos cifras en la pantalla.
4. Utilice los botones “+” y “-” para regular los minutos.
5. Pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

! Si no se presiona ningún botón, las regulaciones se confirmarán automáticamente después de 10 segundos.

### Programación del contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y no influye sobre el funcionamiento del horno; se utiliza sólo para accionar la señal sonora cuando se cumple el tiempo fijado.

1. Presione varias veces el botón  hasta que comiencen a centellear el icono  y las dos primeras cifras en la pantalla.
2. Utilice los botones “+” y “-” para regular la hora.
3. Presione nuevamente el botón  hasta que comiencen a centellear las otras dos cifras en la pantalla.
4. Utilice los botones “+” y “-” para regular los minutos.
5. Pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al finalizar la misma, comenzará la señal sonora (se puede interrumpir presionando un botón cualquiera o se detendrá automáticamente después de un minuto).

### Para anular un tiempo ya fijado,

presione el botón “-” hasta la visualización de 0:00.

## Tabla de cocción en el horno

Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
<b>Carne</b>					
Vitello	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Anatra	1.8	3	10	200	100-110
Coniglio	2	3	10	200	70-80
Maiale	2.1	3	10	200	70-80
Agnello	1.8	3	10	200	90-95
<b>Pesce</b>					
Sgombri	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentice	1.5	3	10	180-200	40-50
Trota al cartoccio	1	3	10	180-200	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
<b>Torte</b>					
Biscotti	0.5	3	15	180	30-35
Crostata	1.1	3	15	180	30-35
Torte salate	1	3	15	180	45-50
Torte lievitate	1	3	15	180	35-40
<b>Cottura al grill</b>					
Bisteccche di vitello	1	4	5		15-20
Cotolette	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Sgombri	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		5
<b>Cottura al grill con girarrosto</b>					
Vitello allo spiedo	1	-	5		70-80
Pollo allo spiedo	2	-	5		70-80
<b>Cottura al grill con girarrosto multispiedo*</b>					
Spiedini di carne	1	-	5		40-45
Spiedini di verdura	0.8	-	5		25-30

\* Presente sólo en algunos modelos.

# Precauciones y consejos

ES

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

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

## Seguridad general

- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato se debe utilizar para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual, válidas para los países de destino cuyos símbolos figuran al comienzo del mismo.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- Mantenga alejados a los niños.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Evite cerrar la tapa de vidrio de la encimera (presente sólo en algunos modelos) cuando los quemadores están encendidos o todavía calientes.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, verifique siempre que los mandos estén en la posición • y que la llave de gas esté cerrada.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los

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

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

## Eliminación

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

## Ahorrar y respetar el medioambiente

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

## Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

## Limpiar el aparato

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

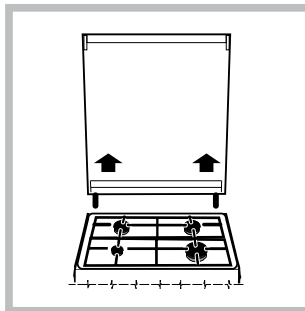
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Enjuague abundantemente y seque después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- Las parrillas, las coronas y los quemadores de la encimera con sus tapas, se pueden extraer para facilitar la limpieza; lávelos con agua caliente y detergente no abrasivo, quite todas las incrustaciones y espere que estén perfectamente secos.
- En las cocinas que poseen encendido electrónico, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con

agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

## La tapa

En los modelos que poseen tapa de vidrio, la limpieza se realiza con agua tibia. Evite el uso de productos abrasivos. Es posible extraer la tapa para facilitar la limpieza en la zona posterior de la encimera: ábrala completamente y tire hacia arriba (*ver la figura*).



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

## Controle las juntas del horno

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

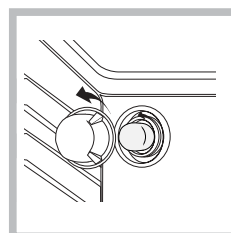
## Mantenimiento de las llaves de gas

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

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

## Para sustituir la bombilla de iluminación del horno

1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).



2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

## Comunique:

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

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

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

## Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

# Instruções para a utilização

FOGÃO

PT

RS

РУССКИЙ, 1

GB

English, 12

FR

Français, 23

ES

Espanol, 35

PT

Portuges, 47

CJ 34S G5 R /HA

## Índice

### Instalação, 48-51

Posicionamento e nivelamento

Ligação eléctrica

Ligação ao gás

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Dados técnicos

Tabela das características dos queimadores e bicos

### Descrição do aparelho, 52

Vista de conjunto

Painel de comandos

### Início e utilização, 53-55

Utilização do plano de cozedura

Utilização do forno

Timer electrónico

Tabela de cozedura no forno

### Precauções e conselhos, 56

Segurança geral

Eliminação

Economia e respeito do meio ambiente

### Manutenção e cuidados, 57

Desligar a corrente eléctrica

Limpeza do aparelho

Manutenção das torneiras do gás

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

### Assistência técnica, 58

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

# Instalação

PT

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

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

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

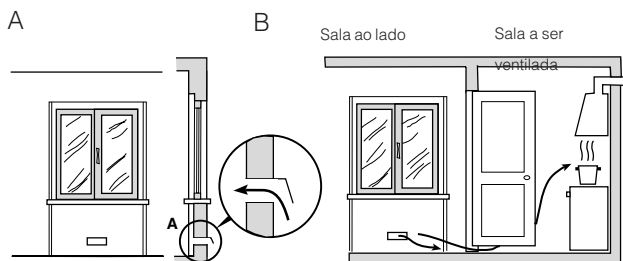
! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

## Ventilação dos locais

O aparelho poderá ser instalado somente em locais permanentemente ventilados, nos termos previstos pelos regulamentos nacionais em vigor. No local no qual o aparelho é instalado deve poder chegar tanto ar quanto pedido pela regular combustão do gás (o fluxo de ar não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência instalada).

As tomadas de admissão do ar, protegidas por grades, devem ter uma conduta de ao menos 100 cm<sup>2</sup> de secção útil e devem ser colocadas em modo que não possam ser obstruídas, mesmo parcialmente (*ver figura A*).

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



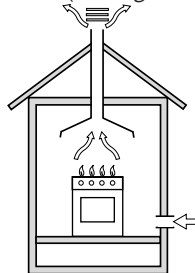
A  
Abertura para ventilação do ar comburente

B  
Sala ao lado      Sala a ser ventilada  
Aumento do vão entre a porta e o chão

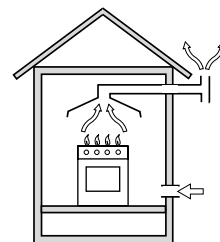
! Após um uso prolongado do aparelho é aconselhável abrir uma janela ou aumentar a velocidade dos eventuais ventiladores.

## Descarga dos fumos de combustão

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



Descarga directamente para fora



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

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

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

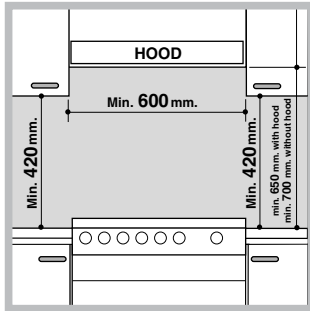
## Posicionamento e nivelamento

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

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

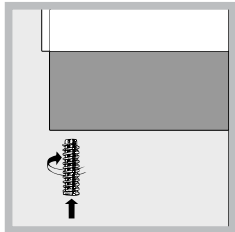
Para uma instalação correcta:

- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;
- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm. do plano de trabalho. Esta distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (*vide a figura*);
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;

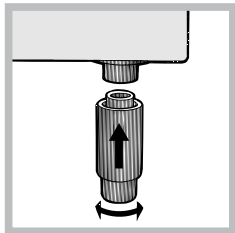


- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

### Nivelamento



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



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

### Ligação eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja a tabela dos Dados técnicos*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas NFC 15-100 (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

\* Presente apenas em alguns modelos.

tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

### Ligação do gás

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

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

### Ligação do gás com tubo flexível de borracha

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

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

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

- tenha um comprimento menor do que 1500 mm;
  - esteja bem apoiado nas duas pontas, onde deve ser fixado mediante braçadeiras de bloqueio nos termos dos regulamentos nacionais em vigor.
- ! Se uma ou mais destas condições não puder ser respeitada ou se o fogão for instalado conforme as condições da classe 2 – subclasse 1 (aparelho encaixando entre dois móveis), deverá ser utilizado o tubo flexível de aço (*ver abaixo*).

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

Verificar que o tubo e as guarnições de vedação metálicas de alumínio ou as guarnições de borracha sejam em conformidade com as normas nacionais em vigor.

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

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

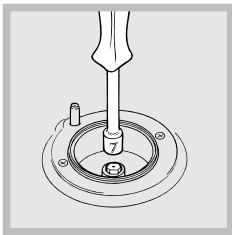
### Verificação da vedação

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

### Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

#### Adaptação do plano de cozedura



- Substituição dos bicos dos queimadores do plano:
1. retire as grades e desentrie os queimadores das suas sedes;
  2. desaparafuse os bicos utilizando uma chave a tubo de 7 mm (*ver figura*), e

substitua-os com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (*ver tabela Características dos queimadores e dos bicos*);

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

Regulação do mínimo dos queimadores do plano:

1. coloque a torneira na posição de mínimo;
2. retire o selector e ajuste o parafuso de regulação

situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

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

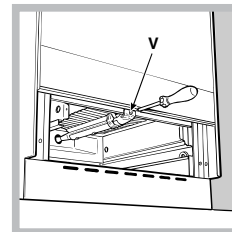
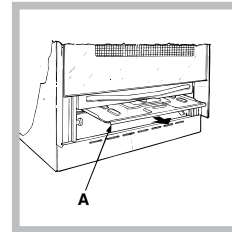
3. verifique em seguida se ao girar rapidamente a torneira da posição de máximo até a de mínimo, o queimador não se apague;

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

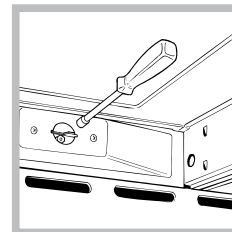
### Adaptação do forno

Troca do bico do queimador do forno:

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



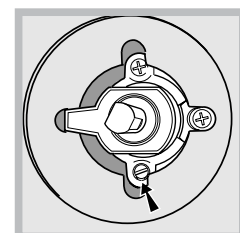
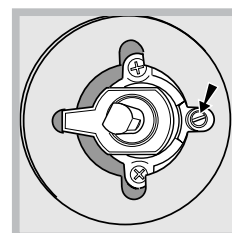
3. remover o queimador do forno após ter desaparafusado o parafuso "V" (*ver figura*); a operação é facilitada tirando a porta do forno.



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

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

1. acenda o queimador (*veja Início e Utilização*);
2. coloque o botão na posição de mínimo (MIN) depois de ter deixado o mesmo aproximadamente 10 minutos na posição de máximo (MAX);
3. retire o botão;



4. regule o parafuso de regulação colocado por fora da haste do termostato (*ver figuras*) até obter uma pequena chama regular.

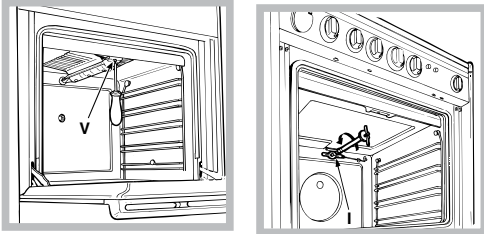
! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo;

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

### Adaptação do grill

Troca do bico do queimador da grelha:

1. tirar o queimador do grill depois de ter tirado o parafuso V (*ver figura*);




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

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

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

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

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

DADOS TÉCNICOS	
<b>Medidas do Forno HxLxP</b>	34x38x44 cm
<b>Volume</b>	Litros 57
<b>Medidas úteis da gaveta estufa</b>	largura 42 cm profundidade 44 cm altura 17 cm
<b>Tensão e frequência de fornecimento</b>	vide a placa das características
<b>Queimadores</b>	adaptáveis a todos os tipos de fogões a gás indicados na placa de identificação situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda.
	Directivas Comunitárias: 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - -89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 90/369/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC.

### Tabela das características dos queimadores e bicos

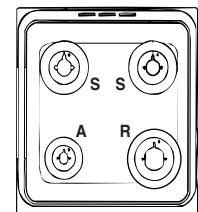
Tabela 1	Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás Líquido				Gás Natural	
			Nominal	Reduzida	By-pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	vazão* g/h	bico 1/100 (mm)	vazão* l/h	
	Rápido (Grande)(R)	100	2.60	0.7	41	80	189	186	118	248
	Semi-rápido (Médio)(S)	75	1.90	0.4	30	70	138	136	104	181
	Auxiliar (Pequeno)(A)	51	1.00	0.4	30	52	73	71	76	95
	Forno	-	3.10	1.0	46	85	225	221	132	295
	Grelhador	-	2.50	-	-	80	182	179	122	238
	Pressões de fornecimento		Nominal (mbar)				28-30	37		20
			Mínima (mbar)				20	25		17
			Máxima (mbar)				35	45		25

\* A 15°C 1013 mbars-gás seco

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

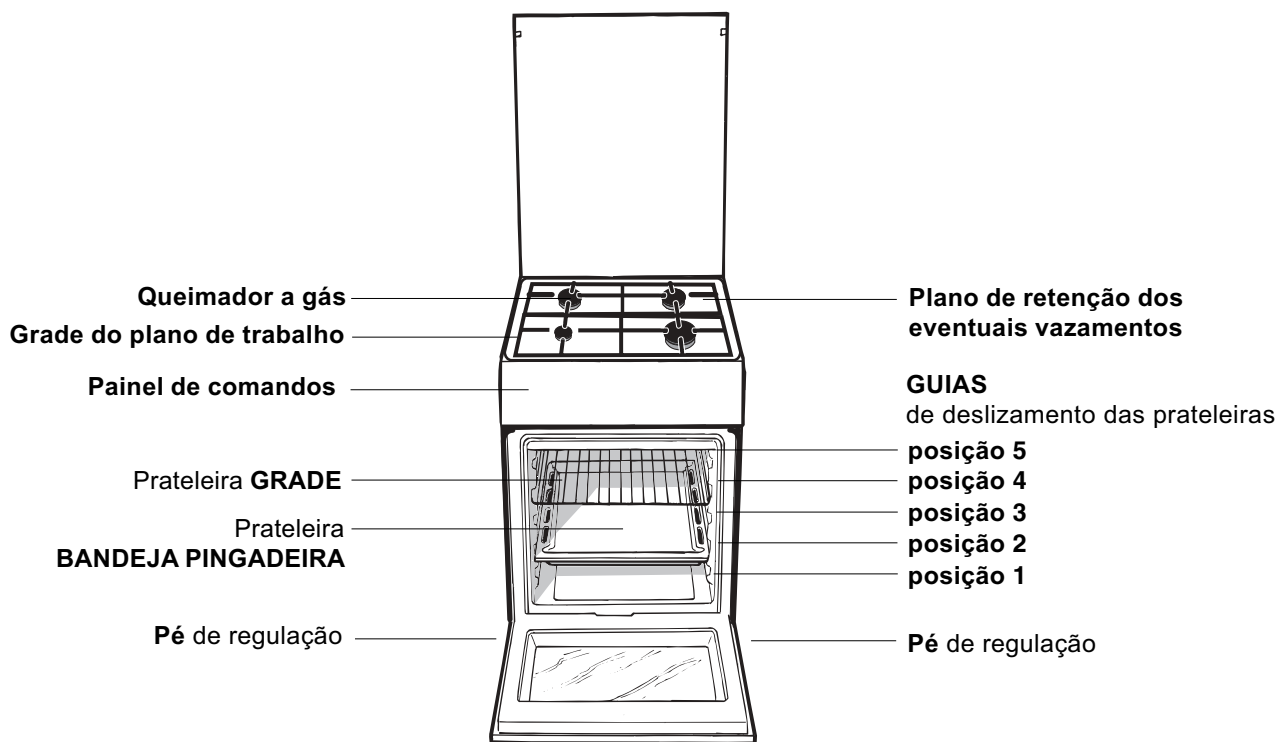


CJ 34S G5 R /HA

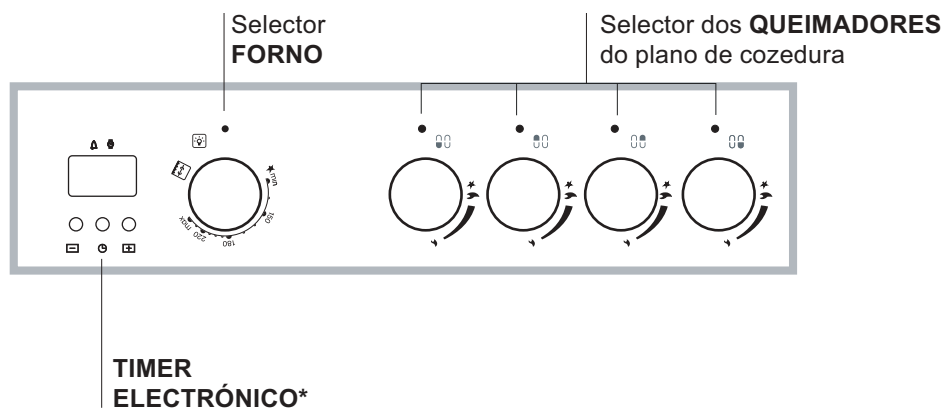
# Descrição do aparelho

PT

## Vista de conjunto



## Painel de comandos






\* Presente apenas em alguns modelos.

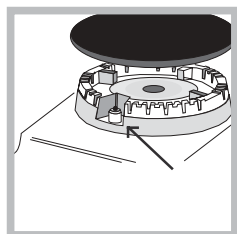
## Utilização do plano de cozedura

### Acendimento dos queimadores

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

Para acender um queimador do plano de cozedura:

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




Se o aparelho for equipado com dispositivo de acendimento electrónico\* (vide a figura) será suficiente pressionar e contemporaneamente girar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector

QUEIMADOR no símbolo de chama mínima, até o acendimento. Pode ocorrer que o queimador se apague no momento em que se solta o selector. Neste caso, repetira operação mantendo pressionado o selector por mais tempo.

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

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

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

### Conselhos práticos para a utilização dos queimadores

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

\* Presente apenas em alguns modelos.

Queimador	Ø Diâmetro dos Recipientes (cm)
Rápido (R)	20 – 22
Semi-rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos reproduzidos no parágrafo das “Características dos queimadores e bicos”.

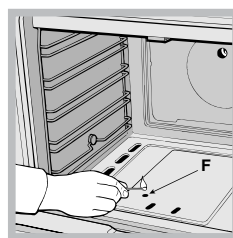
## Utilização do forno

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

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

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

### Acender o queimador do forno



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

Se depois de 15 segundos o queimador não tiver acendido, solte o selector, abra a porta do forno e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente acender o queimador.

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

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







## Timer electrónico\*

O contador de minutos electrónico consente a visualização da hora e a função de contador de minutos com contagem regressiva.

### Acertar o relógio





! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os primeiros dois algarismos piscarem no display.
2. Use as teclas “+” e “-” para acertar a hora.
3. Carregue novamente na tecla  até que os outros dois algarismos comecem a piscar no display.
4. Use as teclas “+” e “-” para acertar os minutos.
5. Pressione outra vez a tecla  para confirmar.

! Se nenhuma outra tecla for pressionada, as configurações serão confirmadas automaticamente após 10 segundos.

### Acertar o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminar o tempo programado.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os primeiros dois algarismos piscarem no display.
2. Use as teclas “+” e “-” para acertar a hora.
3. Carregue novamente na tecla  até que os outros dois algarismos comecem a piscar no display.
4. Use as teclas “+” e “-” para acertar os minutos.
5. Pressione outra vez a tecla  para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, no fim da qual activar-se-á o sinal acústico (que pode ser interrompido pressionando uma tecla qualquer ou que irá parar automaticamente após um minuto).

**Para anular um tempo já programado,** pressione a tecla “-” até visualizar 0:00.

## Tabela de cozedura no forno

Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
<b>Pasta</b>					
Lasagne	2.5	3	10	210	60-75
Cannelloni	2.5	3	10	200	40-50
Paste gratinate	2.5	3	10	200	40-50
<b>Carne</b>					
Vitello	1.7	3	10	200	85-90
Pollo	1.5	3	10	220	90-100
Anatra	1.8	3	10	200	100-110
Coniglio	2	3	10	200	70-80
Maiale	2.1	3	10	200	70-80
Agnello	1.8	3	10	200	90-95
<b>Pesce</b>					
Sgombri	1.1	3	10	180-200	35-40
Dentice	1.5	3	10	180-200	40-50
Trota al cartoccio	1	3	10	180-200	40-45
<b>Pizza</b>					
Napoletana	1	3	15	220	15-20
<b>Torte</b>					
Biscotti	0.5	3	15	180	30-35
Crostata	1.1	3	15	180	30-35
Torte salate	1	3	15	180	45-50
Torte lievitate	1	3	15	180	35-40
<b>Cottura al grill</b>					
Bistecche di vitello	1	4	5		15-20
Cotolette	1.5	4	5		20
Hamburger	1	3	5		7
Sgombri	1	4	5		15-20
Toast	n.4	4	5		5
<b>Cottura al grill con girarrosto</b>					
Vitello allo spiedo	1	-	5		70-80
Pollo allo spiedo	2	-	5		70-80
<b>Cottura al grill con girarrosto multispiedo*</b>					
Spiedini di carne	1	-	5		40-45
Spiedini di verdura	0.8	-	5		25-30

\* Presente apenas em alguns modelos.

# Precauções e conselhos

PT

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

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

## Segurança geral

- **As instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço ou se as mãos ou os pés estiverem húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto, válidas para os Países de destinação cujos símbolos figuram no início deste manual.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Mantenha as crianças afastadas do forno.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Evite fechar a tampa de vidro do plano de cozedura (presente em alguns modelos) enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Quando o aparelho não for utilizado, assegure-se sempre de que os selectores estejam na posição
  - e que a torneira do gás esteja fechada.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.

- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (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.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos á saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente. Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

## Economia e respeito do meio ambiente

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

## Desligar a corrente eléctrica

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

## Limpeza do aparelho

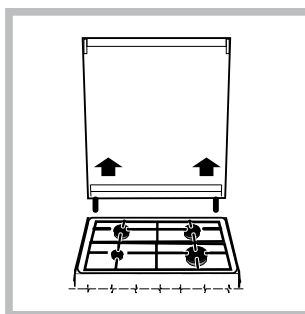
! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfícies abrasivas. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

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

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- As grades, as sobretampas, as coroas distribuidoras de chamas e os queimadores do plano de cozedura são extraíveis para facilitar a limpeza; lave-os com água quente e detergente não abrasivo, tendo o cuidado de remover toas as incrustações e aguarde até que estejam perfeitamente enxutos.
- Nos fogões com acendimento electrónico, é necessário proceder frequentemente a uma cuidadosa limpeza da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico e verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

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

### A tampa



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

É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da parte traseira do plano de cozedura: abra-a completamente e puxe

para cima (*ver figura*).

! Evite fechar a tampa de vidro enquanto os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

### Verificação das guarnições do forno

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

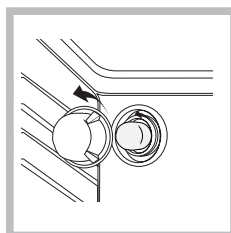
### Manutenção das torneiras do gás

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

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

### Substituir a lâmpada de iluminação do forno

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



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

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

# Assistência técnica

PT

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

## Comunique:

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

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



