

INSTRUCTION BOOKLET	GB
LIBRETTO ISTRUZIONI	IT
BEDIENUNGSANLEITUNG	DE
HANDLEIDING	NL
MANUEL D'UTILISATION	FR
AR	دليل التعليمات

Type 90100-60

mod.

GENERAL INFORMATION

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2014/35/EU regarding "Low Voltage".
- 2014/30/EU regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 2016/426/EU regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it indicating purchasing date, model, and data plate number which are printed on the data nameplate identifying the appliance (fig. 10B *).

Keep the part destined to you, and in case of necessity, show it to the Technical Service together with the receipt bill.

If you do not follow this procedure, the technical service will be compelled to charge you with all the fees of each eventual repairation.

You can find the original spare parts only in our Technical Service and Spare Parts Authorised Centres.

TECHNICAL AFTER SALES SERVICE

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personal, in order to give the best performance results.

Each repairation or set up that could be necessary afterwards, must be carried out with a great care and attention.

For this reason, we recommend you to keep always in touch with the Sales Centre or with our nearer After Sales Service. Specify always the kind of problem and the model of your appliance.

RECCOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

ATTENTION:

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current and never** pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaving and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.

WARNING - OVEN:

When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance.

- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.

LOWER DRAWER

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the lower drawer (placed below the oven).

FOR APPLIANCES WHIT GLASS COVER LID

While using the appliance make sure that the glass lid does not touch any pan. After use never close the glass lid while the burners or the electric hotplates are still hot

WORK-TOP USE

USING GAS BURNERS

The following symbols are on the control panel next to each knob:


- Black circle ● gas off
- Large flame 🔥 maximum setting
- Small flame 🔥 minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

MANUAL IGNITION

To turn on a burner, approach a match to it, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position.

ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position; simultaneously pressing the electric ignition button on the control panel marked with symbol  (fig. 1A).

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

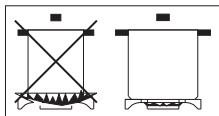
APPLIANCES WITH SAFETY VALVE (according to the models)

Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed in for 10 seconds.

If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner.
- The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

CERAMIC WORK-TOP

The work-top is fitted with cooking areas of different diameter and power. The positions are clearly marked. The heating occurs only within the diameters marked on the work-top.

For efficient cooking and energy saving, it is essential to use only suitable saucepans.

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the ceramic surface. Before use, make sure that pan bottoms are clean and dry.

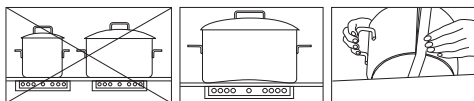
Pans should have the same diameter as the cooking zone they are used on.

When cold, pan bottoms should be slightly concave, as they expand when they are hot and lie flat on the surface of the hob. This transfers the heat best.

The best thickness for pan bottoms is 2-3 mm in case of enamelled steel and 4-6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms. There is a simple way of checking whether the pan bottom is of the right shape (when cold).

Rest the middle of the bottom at an angle against the straight edge of a table and slip a few strips of typing paper between them.

As a guide five to ten pieces of paper is correct for enamelled steel pans and two to five strips for stainless steel (the higher number applies to the larger sizes of pan).



These rules are very important. If they are not followed there will be a great loss of heat and energy, and the heat not absorbed by the saucepan will spread to the hob, frame and surrounding cabinet.

Using the cooking hob.

The first few times the hob is used, it may give off acrid, burning smells. These will disappear completely with repeated use. Each cooking area has a selector knob on the appliance control panel for setting different temperature levels.

For normal cooking, place the saucepan on the desired area of the hob and set the knob to the maximum heat.

A warning light on the control panel will inform you if the cooking area is on or off.

Some of the cooking work-tops have an indicator light between the two front cooking areas, which lights up when one or more of the cooking areas goes above the temperature of 60°C.

The indicator light switches off only when the temperature of the cooking areas goes below about 60°C.

After a few minutes, when the contents of the saucepan are boiling, turn the knob to a lower position, depending on the quantity, so that the saucepan does not splash over and there is no waste of heat.

Important

Be very careful about the safety of children when using the ceramic hob.

Attention

Although the hob surface is very tough, it is certainly not unbreakable and it can be damaged, especially if pointed or hard objects fall on it with a certain force.

Do not use the hob if the surface is broken or cracked; contact the assistance service immediately.

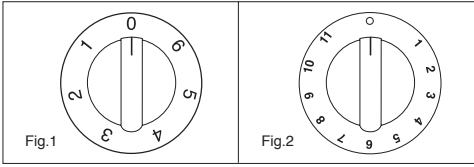
USE OF THE ELECTRIC OVEN

COOKING AREAS (according to the models)

The cooking area is controlled by a commutator. Turn the knob until position 1 to turn the hotplate on (Fig.1).

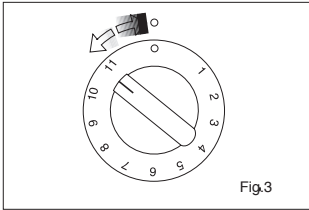
COOKING AREAS WITH ENERGY REGULATOR

The cooking area is controlled by an energy regulator. To activate the circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.2).



COOKING AREAS WITH DOUBLE CIRCUIT ENERGY REGULATOR

The cooking area is controlled by an energy regulator.
 1) To activate the first circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.3).
 2) To activate the second circuit, rotate the knob past the number 11, then repositioning on the required number.
 To return to single-circuit operation, reset the knob to zero then to the number required.



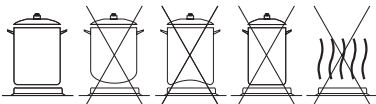
GUIDELINE TABLE

The actual settings depend on the quantity and quality of the food and the type of saucepan.

Pos.	Heat Intensity	Use
0	0	Off
1 - 2	1	Very slow For melting butter, chocolate, etc. For heating small amounts of liquid.
3 - 4	2	Low For heating larger amounts of liquid. For preparing slow-cooking creams and sauces.
5 - 6	3	Medium-Low For thawing frozen foods and cooking stews, cooking at boiling or lower temperatures.
7 - 8	4	Medium For boiling foods, roasting delicate meats and fish.
9 - 10	5	High For braising chops and steaks, for large meat soups.
11	6	Very high For boiling large amounts of water and frying.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the saucepan must be the same or slightly larger than that of the electric hotplate. Never use a pan which is smaller than the electric hotplate.
- Use flat-bottomed pans only.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water as required cooking times.



The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven (it is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door).

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

Note: The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meat		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

Fan oven cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
Firs courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strüdel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finder biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

STATIC OVEN

The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;

Oven commutator knob (fig. 1).

It is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.

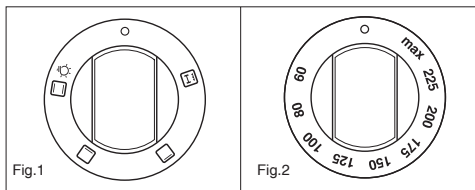
Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

Oven thermostat knob (fig. 2).

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C, turn the knob clockwise.

A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food.

You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.



Lower heating element

This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole.

This function can be used between 60 and MAX °C.



Upper heating element

It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom.

This function can be used between 60 and MAX °C.



Grill (turnspit optional)

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.

MULTIFUNCTIONAL OVEN

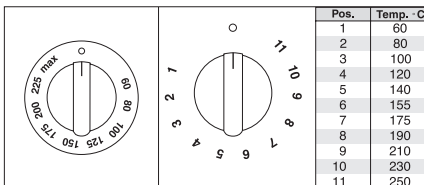
The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

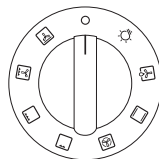
Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C (or 0 - 11), turn the knob clockwise.



Oven commutator knob

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.



Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

Always use the oven with the oven door closed

Use of the oven

Note: ovens with separate thermostat and commutator.

When the functions are used, place the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are or .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Defrosting with fan

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food.

You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.



Fan oven

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 60 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.



Medium grill

It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. The thermostat knob must be placed on the maximum position.



Total grill

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Fan assisted total grill

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Air forced lower heating element

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. This function can be used to sterilize food. This function can be used between 60 and MAX°C

USE OF THE GRILL

Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface. The user can change the shelves, depending on his personal wishes and on the different food. Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

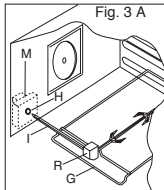
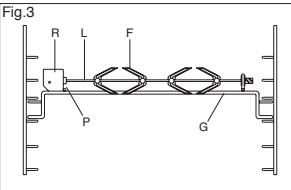
USE OF THE TURNSPIT (according to the models)

TURNSPIT multiple (optional)

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit L, ensuring that it is gripped safely between the two forks F and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the trasmission R (fig 3).
- Put the spit on the support G, after having introduced its opposite end into the socket P of the trasmission R (fig 3)
- Put the support G completely into the oven so that the bar I goes into the socket H of the turnspit motor M (fig 3A).
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level
- when removing the spit, wear oven mitts, pull out support G operating in the contrary way.

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position / , or press the marked button with the symbol

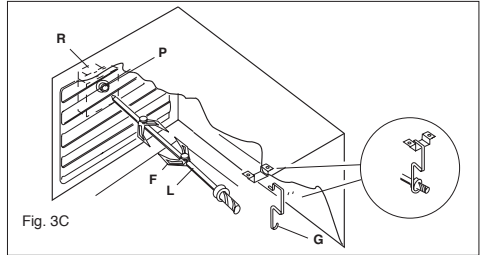


TURNSPIT single

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Put the food in spit L (see fig.3 C), paying attention to block it within the two forks F and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor R.
- Put the spit on support G, after having put its opposite end into hole P of motor R.
- Place the drip-tray with a little water under the spit.
- Start up motor R and turn the grill on.
- To remote the spit, operate in the opposite direction usingprotecting glove in isolating wool.

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position / , or press the marked button with the symbol



warnings:
do not use the wire shelves on the oven levels equipped with the telescopic runners
Do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

Oven accessories optional

<p>A</p> <p>A = wire shelves</p>	<p>B</p> <p>B = Grill pan set (2)</p>
----------------------------------	---------------------------------------

INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (ACCORDING TO THE MODELS)

"LED" PROGRAMMER (Fig. 4)

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

- 4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.
 - Cooking time and manual function = saucepan symbol
 - Automatic function = AUTO
 - Minutes counter = bell symbol
- The symbols light up when the corresponding functions are selected.

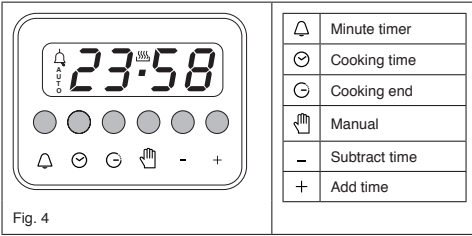


Fig. 4

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and - buttons.

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons manual at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or - . The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or - button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set. The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time. The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display. A set programme will automatically cancel on completion.

MINUTES COUNTERS (Fig.5)

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time. The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes. A sound signal will inform you that the chosen time is up.

PROGRAMMER WITH COOKING END TIME (Fig.6)

For a manual operation of the programmer, turn the knob anticlockwise to . Adjust the cooking time by turning the knob clockwise. Select the cooking time with the relevant knob (max.120 min.). The oven will switch off automatically when the cooking is up.

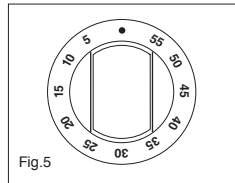


Fig.5

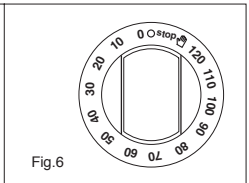


Fig.6

Analogic clock (Fig. 6A)

Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme adjustment

Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell.

PROGRAMMER (Fig. 6B)

Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

Timer setting

For a manual operation of the programmer, turn the knob clockwise to . Adjust the cooking time by turning the knob clockwise. Select the cooking time with the relevant knob (max. 90 min.). The oven will switch off automatically when the cooking is up and an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell .

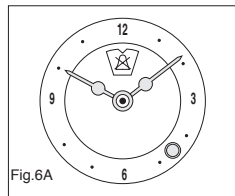


Fig.6A

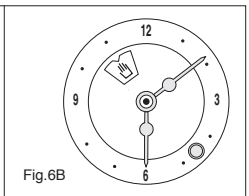
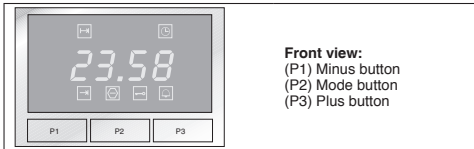


Fig.6B

PROGRAMMER CLOCK 3 BUTTONS (Fig. 6C)



Front view:
(P1) Minus button
(P2) Mode button
(P3) Plus button

	Indicates the input of the time of day
	Indicates an activated safety cut off
	Indicates an activated programme in operation period mode
	Indicates an activated programme in operation end mode
	Indicates an activated key lock
	Indicates an activated minute minder

Setting the Time of Day

NOTICE: The time of Day can only be set if the oven selector switch is in zero position! After you have applied voltage to the oven, 12:00 appears on the display and the indicator for time of day flashes.

To use the minus and plus buttons to set the time of day in steps of minutes.

The time of day now displayed elapses accurately to the second. The timer is now operational and in "manual" mode.

NOTICE: If you want to set the time of day during later operation, press the mode button until the indicator for time of day flashes and subsequently proceed as described above.

Setting the Minute Minder

The setting range of the minute minder is from 0:00 to 23:59.

Press the mode button until the indicator for the minute minder flashes.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display. To use the minus and plus buttons to set the desired period in steps of 1 minute after confirming with the mode button, the time of day reappears on the display. The indicator for minute minder is illuminated on the display.

After the set time has elapsed, a signal sounds (. . .) (i.e. a pause follows after two signals).

On the display, the indicator flashes. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating the end of time by pressing any button.

Setting the Cooking Programme > Operation Period

This programme enables to e.g. automatically turn on the oven for a preset period via the relay of the timer.

NOTICE: An operation period can only be set if the oven selector switch is not in zero position! Please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position during an active cooking programme!

The setting range of the operation period is from 0:00 to 23:59. Proceed as follows:

Press the mode button until the indicator for operation period flashes. On the display, the time "0:00" is displayed instead of the time of day.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display.

Use the minus and plus button to set the desired period in steps of 1 minute. The indicator for operation period is illuminated.

You can also confirm the input with the mode button.

After the set time has elapsed, a signal sounds (.) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode or to stop the signal indicating the end of time.

Setting the Cooking Programme > Operation End (Type Operation Period/Operation End)

In case of a previously set operation period (see Setting the Cooking Programme > Operation Period), this programme enables you to shift the operation end forward with regard to time, i.e. to delay it.

NOTICE: An operation end can only be set if a timer of the type (Operation Period and Operation End) is used and if the oven selector switch is not in zero position. If the cooking programme is active, please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position!

Press the mode button until the indicator for operation end flashes. The current time of day is displayed on the display.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the currently active operation period programme. Starting from the current time of day, use the plus button to set the desired end in steps of 1 minute.

The indicator for operation end remains illuminated until the baking process starts. This occurs at the time "operation end minus operation period". At this moment, the timer changes to operation period mode. The indicator for operation end is extinguished, the indicator for operation period is illuminated and the remaining operation period is displayed instead.

The running programme can also be called with the mode button while it is active. This enables to check and possibly correct the set data using the set buttons. To avoid errors, it is not possible to reset the time of day while a programme is active.

After the set time has elapsed, a signal sounds (.) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating of the end of the time by pressing any button or move the oven selector switch to the zero position.

Setting the Key Lock

If you activate the key lock, the timer can no longer be operated with regard to time and programme. Neither the time of day nor an elapsing minute minder nor an active cooking programme can be modified.

However, the set functions will operate accurately. Proceed as follows to activate the key lock: Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds. On the display, the indicator for key lock is illuminated. Merely the signalling of the end of the time after the end of a cooking programme can be terminated by pressing any button. All other functions cannot be operated. Proceed as follows to deactivate the key lock:

Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds.

On the display, the indicator for key lock is extinguished.

Special Function of the Timer – Automatic Cut off

If the oven selector switch is not in zero position, i.e. if the connected appliance is switched on and if the timer is not operated for a period of three hours, the timer switches off the connected appliance. This has the advantage that an overheating in the connected appliance cannot occur. In the event of an automatic cut off, the indicator for automatic cut off flashes on the display.

Proceed as follows to deactivate the automatic cut off:

1. Return the oven selector switch to zero position.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, **disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.**

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration. Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent. After having cleaned and washed them, wipe them carefully. **Make sure that no burner hole is clogged.**

Clean the burners once a week or more frequently if necessary.

MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.

The interior glass of the oven

(Only for models where present)

The interior glass of the oven door can be removed:

with the door in a semi-open position, use both hands to remove the glass as shown in figures 7A.

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

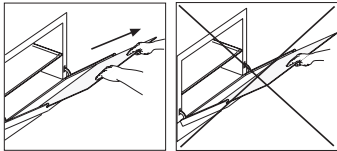


Fig.7A

Removal of oven door

To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

2) open the oven door completely.

3) flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 7B).

4) shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 7C. (Only where present, remove the inside door glass of the oven, see fig. 7A).

5) Using both hands, push the oven door lightly inwards, toenable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 7D) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 7E).

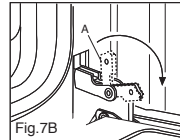


Fig.7B

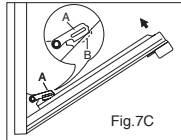


Fig.7C

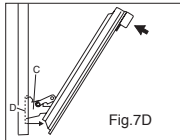


Fig.7D

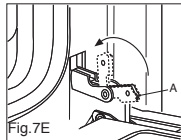


Fig.7E

CAUTION:

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.

OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

GLASS-CERAMIC SURFACE

To clean the work-top, you must follow the same precautions you use to clean the glasses of your house. Soft stains caused by aluminium pans bottoms can be removed by means of vinegar. Make sure that sugar does not fall on the work-top during cooking, if it falls disconnect the relevant hotplate, and clean as soon as possible with hot water, before it gets cold. In case there are stains of burnt sugar or similars after cooking, clean them using a spatula or a razor before the cooking zone becomes cold (see picture 7F).

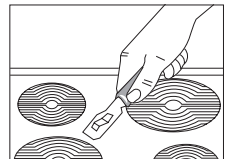
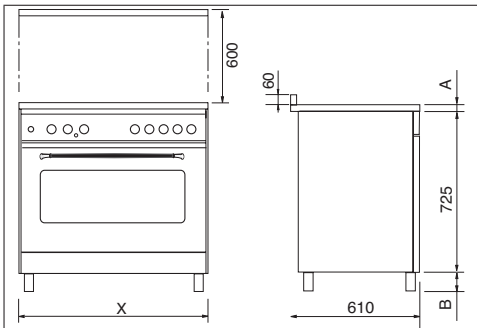


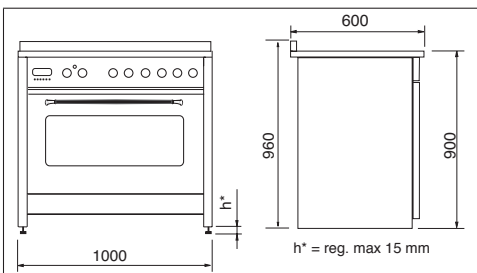
Fig.7F

INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

OVERALL DIMENSIONS



- A = 25 mm (according to the models).
- A = 30 mm (according to the models).
- A = 40 mm (according to the models).
- B = 95 mm
- B = reg. 95 / 130 mm - 145 / 230 mm (according to the models).
- X = 895 mm (according to the models)
- X = 1000 mm (according to the models)

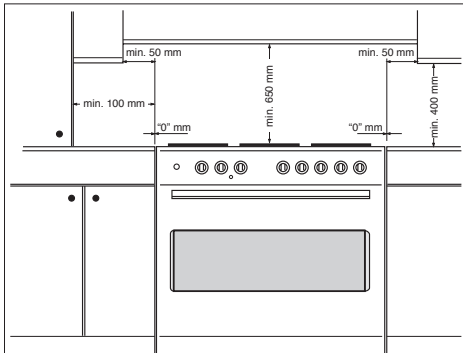


WARNINGS

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

IMPORTANT: The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).
If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.

CAUTION: The cooker must not be placed on a pedestal.



The cooker is fitted with 4 legs (fig. 8).
Adjustable height only for some models.

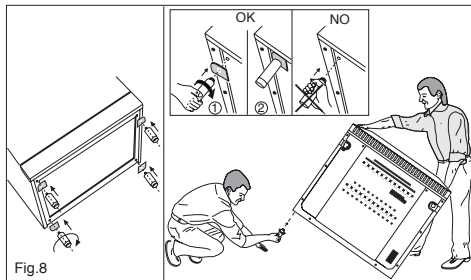


Fig.8

ROOMS VENTILATION

GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a device to vent the combustion products. It must therefore be installed and connected in conformity with the installation standards in force.

Particular attention must be paid to the standards on ventilation of the room.

VENTILATION OF ROOMS

Remember that this appliance can be installed and work in wellventilated rooms only, according to the standards in force, such as to allow, with openings on the external walls or with special ducts, a correct natural or forced ventilation **ensuring permanently and sufficiently** both the entry of the air needed for correct combustion and the removal of spent air.

In particular when there is only this gas appliance in the room, there must be a hood over the appliance to ensure the natural and direct removal of spent air, with a vertical straight duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm².

For the indispensable entry of fresh air into the room there must be a similar 100 cm² opening directly to the outside, situated at a height near floor level so that it is not blocked either inside or outside the wall and so as not to cause disturbances to correct burners combustion and to the regular removal of spent air and with a difference of height with respect to the outlet opening of at least 180 cm.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate fig. 8B *).

In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same room, or when natural direct ventilation is not possible and natural indirect or forced ventilation must be installed, contact a qualified specialist who will install and make the ventilation system, scrupulously observing the regulations contained in the standards in force.

The openings must be so positioned that there are no draughts of air which cannot be tolerated by the occupants.

Moreover to eliminate combustion products, it is forbidden to use flues already used by other appliances.

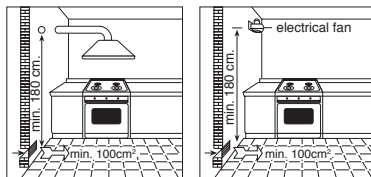
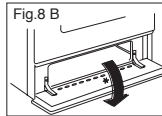


Fig.8 B



GAS CONNECTING

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed.

The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping.

For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task. The seal gaskets must be in accordance with rules.

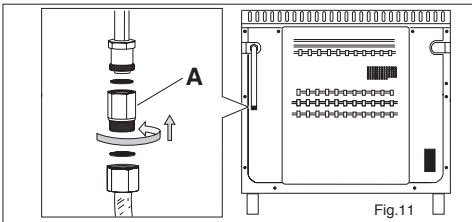
Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

Warning: do not use flames to check any gas leakages.

The possible connections are:

- 1) by rigid pipe in iron or copper.
- 2) by flexible tube in stainless steel with continuing wall, with mechanical connection in accordance with rules (see fig. 11).

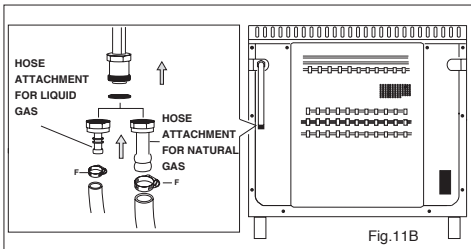
WARNING: connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector (A) (see figure 11)



- 3) by the insertion of a rubber tube in accordance with rules. This tube must be connected directly on the push-on connector, concerning the gas used, and it must be blocked with a band. In the last case, check the tube's printed date of expiry and replace it before this date (see fig. 11B).

Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water.

Warning: do not use flames to check any gas leakages.

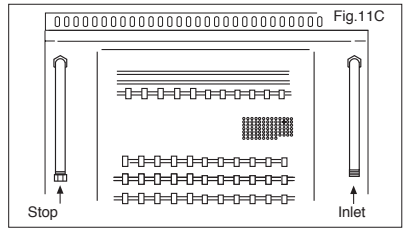


WARNINGS

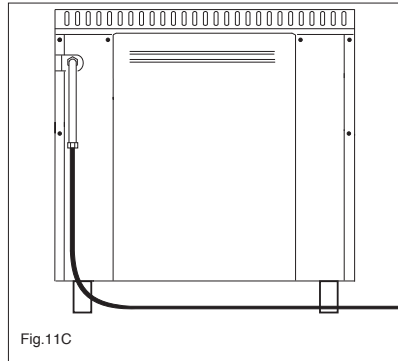
Concerning rubber flexible tubes, we remember you:

- 1 - to avoid the tube to be narrowed or crushed
- 2 - do not submit it to traction or torsion efforts
- 3 - to avoid contact with sharp edges, etc...
- 4 - to avoid contact with parts reaching temperatures over 70°C the ambient temperature
- 5 - to ensure that they can be checked for all their length.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right or lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure than there is no leakage of gas (fig 11C).



If the connecting tube must be passed behind the appliance, observe the regulations of the picture 11C



ELECTRICAL CONNECTION

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE RULES IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate. If the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug to the cable which is capable of taking the power indicated on the specification plate (fig. 8 B *).

The earth wire is yellow/green. If the plug fitted to the appliance, and the socket, are incompatible, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.

The plug used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.

Important: position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above ambient temperature. The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.

Important: the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

CAUTION:

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED: THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO THE EARTH. THE MANUFACTURE DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THIS INSTRUCTION.

REPLACEMENT OF THE CABLE (CORD ATTACHMENT: TYPE X) ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN.

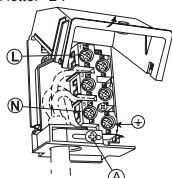
If the cable is damaged, fit a replacement in the following way:

- remove the mains cable and replace it with one of the same length which is rubber insulated and suitable for the power rating of the appliance.

The "yellow/green" earth wire, which must be connected to terminal ⊕, has to be about 10 mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter "N". The live wire must be connected to the terminal marked with letter "L".

TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE

Appliance type	Single-phase supply 220-240V~	
	Type of cable	Section
Alla gas + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	3 x 1.5 mm ²
Ceramic work-top + electric oven	H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

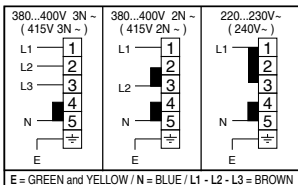
**WARNING**

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

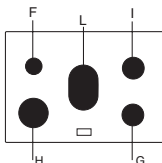
* TAKING ACCOUNT OF CONTEMPORANEITY FACTOR OF 0,61

TYPE OF POWER SUPPLY

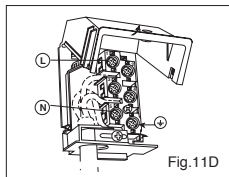
Different connections can be made simply by moving the jumpers on the terminal board

**CERAMIC HOB**

plates	Ø mm	Watt
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200
F	145	1200

**CAUTION:**

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED. THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO THE EARTH. THE MANUFACTURE DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THIS INSTRUCTION.

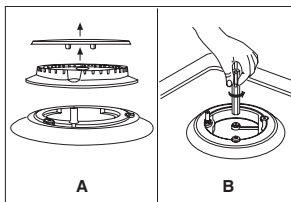
**GAS ADJUSTMENT****Conversion to LPG**

Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.A), change the injector (see fig.B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Reassemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.



A

B

GENERAL INJECTORS TABLE

Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power	Watt	Consum.	
				max.	min.	max.	
NATURAL	20	1.15	Rapide	3000	750	286 l/h	
		0.97	Semi rapide	1750	480	167 l/h	
		0.72	Auxiliary	1000	330	95 l/h	
		1.30	Triple crown	3600	1300	343 l/h	
G.P.L. BUTANE PROPANE	30	0.85	Rapide	3000	750	219 g/h	
		28	0.65	Semi rapide	1750	480	128 g/h
		37	0.50	Auxiliary	1000	330	73 g/h
			0.96	Triple crown	3600	1300	262 g/h

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

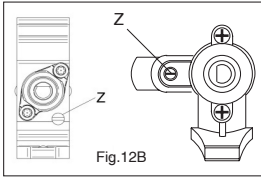
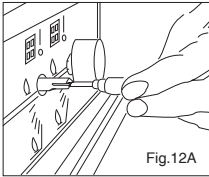
In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position ▲

Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 12A).

Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12B).

Power cable type

Type of appliance	two phase power supply (415 V 2N~)	
	Type of cable	Cross section
Ceramic/induction hob with electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	4 x 4 mm ²
Type of appliance	three phase power supply (415 V 3N~)	
	Type of cable	Cross section
Ceramic hob with double electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	5 x 2.5 mm ²
induction hob with electric oven	Rubber H05 RR - F or Rubber H05 RN - F	5 x 1.5 mm ²

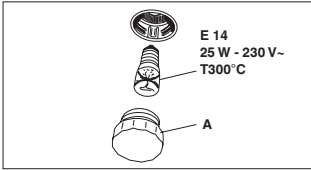


Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.
 The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.
 For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow 🔥 to the minimum flow 🔥.
 Assemble the knob again.

APPLIANCE MAINTENANCE

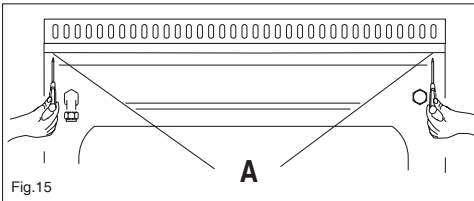
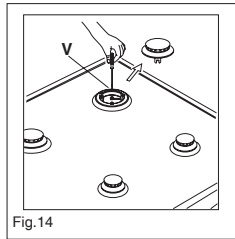
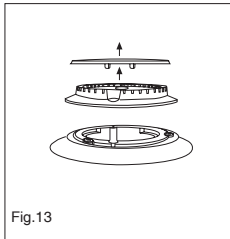
WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.
The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.

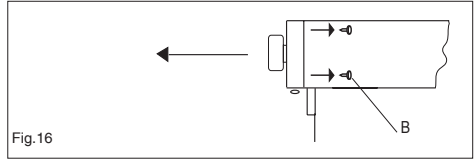


DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards. Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).



- To disassemble the control panel, unscrew the 4 internal screws (B) fixing the control panel to the oven face (fig 16).



For your safety

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.
 Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

Do's and Do Not's

- Do** make sure you understand the controls before using the cooker.
- Do** check that all controls on the cooker are turned off after use.
- Do** always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.
- Do** always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.
- Do** take care when removing items from the oven, as the contents may be hot.
- Do** always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.
- Do** always place pans centrally over the hob burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.
- Do** keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Do** always allow the cooker to cool before cleaning.
- Do** always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Do** always keep ventilation slots clear of obstructions.
- Do** always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

- Do not** allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.
- Do not** allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.
- Do not** heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Do not** store chemicals, food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.
- Do not** fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat, oil, or use a lid.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.**
- Do not** place flammable or plastic items on or near the hob burners.
- Do not** use proprietary spillage collectors on the hob burners.
- Do not** use the cooker as a room heater.
- Do not** dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.
- Do not** wear garments with long flowing sleeves whilst cooking.
- Do not** place inflammable materials in the oven or the compartment below the oven.
- Do not** allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.
- Do not** place cooking utensils or plates onto the oven base.
- Do not** grill food containing fat without using the grid.
- Do not** cover the grilling grid with aluminium foil.
- Do not** place hot enamel parts in water, leave them to cool first.
- Do not** allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).
- Do not** use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

INFORMAZIONI GENERALI

PROTEZIONE AMBIENTALE

Smaltimento dell'imballaggio

Separare i diversi materiali dell'imballaggio (cartone, polistirolo, ecc.) e smaltirli in conformità alle leggi locali sullo smaltimento dei rifiuti.

Questo apparecchio è conforme alle seguenti Direttive europee:

- 2014/35/UE "Bassa tensione".
- 2014/30/UE "Disturbi elettromagnetici".
- 2016/426/UE "Apparecchi a gas"
- 89/109/CEE "Materiali a contatto con gli alimenti"
- Inoltre, le suddette Direttive sono conformi alla Direttiva 93/68/CEE.
- L'apparecchio deve essere installato secondo le norme vigenti e deve essere utilizzato solo in ambienti ben ventilati. Prima di installare e utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il libretto di istruzioni.
- Questo elettrodomestico è stato progettato per la cottura e deve essere utilizzato esclusivamente a questo scopo.

GENTILE CLIENTE,

- Legga attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e le conservi per future consultazioni.
- Tenga gli imballaggi potenzialmente pericolosi (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

GARANZIA

L'apparecchio è coperto da garanzia e il certificato di garanzia è allegato al presente documento. Nel caso in cui non fosse presente, contattare il rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di targa indicati sulla targa dati identificativa dell'apparecchio (fig. 10B*).

Conservare la documentazione destinata all'utente e, in caso di necessità, presentarla al Servizio di assistenza tecnica unitamente allo scontrino. In caso di mancata presentazione di questi documenti, il Servizio di assistenza tecnica sarà costretto ad addebitare tutti i costi di riparazione all'utente.

I ricambi originali sono reperibili solo presso i nostri Centri ricambi e assistenza tecnica autorizzati.

SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA POST-VENDITA

Prima di lasciare la fabbrica, questo apparecchio è stato collaudato e messo a punto da personale specializzato al fine di garantire prestazioni ottimali.

Ogni eventuale riparazione o messa a punto necessaria deve essere eseguita con estrema cura e attenzione.

Per questo motivo, si consiglia di restare sempre in contatto con il Centro vendita o con il Servizio di assistenza post-vendita più vicino. Ricordare di specificare sempre il tipo di problema e il modello dell'apparecchio.

RACCOMANDAZIONI E PRECAUZIONI

ATTENZIONE:

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante meccanica).

Un utilizzo prolungato e intensivo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, come per esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, per esempio aumentando l'intensità della ventilazione meccanica, se presente.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni della distribuzione locale (natura e pressione del gas) e i requisiti dell'apparecchio siano compatibili.

- Non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per spostare l'apparecchio, per esempio per rimuoverlo dall'imballaggio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere le pellicole di plastica che proteggono alcune sue parti (pannello anteriore, parti in acciaio inox, ecc.)
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, si consiglia di **scolligare la corrente e di chiudere il rubinetto generale del gas.**

IN CASO DI INCENDIO:

- In caso di incendio, **chiudere immediatamente la valvola principale della tubazione del gas, scolligare la corrente e non versare mai acqua** sull'olio incendiato.
- Non conservare prodotti infiammabili o contenitori di aerosol vicino ai bruciatori e non vaporizzarli vicino a bruciatori accesi.

PER LA SUA SICUREZZA E QUELLA DEI SUOI BAMBINI.

- Non conservare oggetti attraenti per i bambini sopra o vicino all'apparecchio.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio: ricordare che alcune parti dell'apparecchio o delle pentole sono estremamente calde e pericolose durante l'uso e per tutto il tempo necessario al raffreddamento.
- Per evitare cadute accidentali, rivolgere le maniglie delle pentole verso il retro del piano cottura, non verso la stanza o su bruciatori adiacenti.
- Durante la cottura, non utilizzare abiti con maniche ampie e infiammabili. In caso di incendio si possono subire lesioni gravi.

L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o competenza, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni per l'uso da parte dei responsabili della loro sicurezza. I bambini piccoli devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AVVERTENZA - FORNO:

Quando si utilizzano il forno o il grill, le parti accessibili possono diventare molto calde: tenere i bambini lontani dall'apparecchio.

- Non cuocere mai i cibi sulla parete inferiore del forno.
- In caso di uso improprio, le cerniere dello sportello del forno potrebbero provocare lesioni.
- Non permettere a bambini di sedersi o giocare con lo sportello del forno. Non utilizzare lo sportello a ribalta come sgabello per raggiungere la sommità degli armadietti della cucina.

CASSETTO INFERIORE

Non collocare materiali infiammabili o utensili in plastica nel cassetto inferiore (presente sotto il forno).

PER APPARECCHI CON COPERTURA IN VETRO

Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che la copertura in vetro non tocchi alcuna pentola. Dopo l'uso, non chiudere la copertura in vetro se i bruciatori o le piastre elettriche sono ancora caldi

UTILIZZO DEL PIANO DI LAVORO

UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS

Sul pannello di controllo, accanto ad ogni manopola, sono presenti i simboli seguenti:


- Cerchio nero ● gas spento
- Fiamma grande 🔥 impostazione massima
- Fiamma piccola 🔥 impostazione minima

La posizione minima corrisponde al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra le posizioni max. e min., mai tra max. e off.

ACCENSIONE MANUALE

Per accendere un bruciatore, avvicinare un fiammifero, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima.

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (in base al modello)

Per accendere un bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima e, contemporaneamente, premere il pulsante dell'accensione elettrica contrassegnato con il simbolo  (fig. 1A) sul pannello di controllo.

In assenza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (in base al modello)

Per accendere un bruciatore, premere la manopola corrispondente al bruciatore selezionato e ruotarla in senso antiorario nella posizione di erogazione massima. L'accensione elettrica automatica del bruciatore si attiva tenendo premuta la manopola.

In assenza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

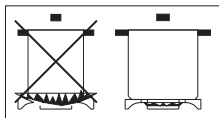
APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA (in base al modello)

Per accendere i bruciatori, seguire la stessa procedura sopra descritta. In questo caso, tuttavia, una volta ruotata la manopola nella posizione di apertura, tenerla premuta per 10 secondi.

Se, per qualsiasi motivo, la fiamma del bruciatore si spegnesse, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'alimentazione del gas al bruciatore utilizzato.

SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale a quello del bruciatore. La fiamma del bruciatore non deve essere più ampia del diametro della pentola.
- Utilizzare solo pentole a fondo piatto.
- Quando possibile, tenere un coperchio sulla pentola durante la cottura. In questo modo sarà necessario meno calore.
- Cuocere le verdure, le patate, ecc. con la minor quantità possibile di acqua per ridurre i tempi di cottura.



BRUCIATORI	PENTOLE	
	Ø min.	Ø max
RAPIDO	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDO	120 mm	200 mm
AUSILIARIO	80 mm	160 mm
TRIPLA CORONA	220 mm	260 mm

PIANO DI LAVORO IN CERAMICA

Il piano di lavoro è dotato di zone di cottura di diametro e potenza differenti. Le posizioni sono chiaramente contrassegnate. Il riscaldamento avviene solo entro i diametri indicati sul piano di lavoro.

Per una cottura e un risparmio energetico efficienti, è indispensabile utilizzare solo pentole adatte.

Non utilizzare pentole con fondo ruvido, poiché possono graffiare la superficie in ceramica. Prima dell'uso, assicurarsi che i fondi delle pentole siano puliti e asciutti.

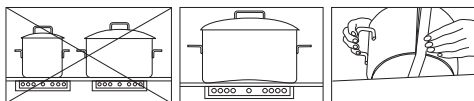
Le pentole devono avere lo stesso diametro della zona di cottura su cui vengono utilizzate.

Quando sono freddi, i fondi delle pentole dovrebbero essere leggermente concavi in modo da giacere piatti sulla superficie del piano cottura quando si espandono per il riscaldamento. Ciò garantisce un migliore trasferimento del calore.

Lo spessore migliore per i fondi delle pentole è 2-3 mm nel caso dell'acciaio smaltato e 4-6 mm per l'acciaio inossidabile con fondo a sandwich. Per verificare se il fondo della pentola è della forma corretta (a freddo), utilizzare il semplice metodo seguente.

Tenendo la pentola inclinata, appoggiare il centro del fondo contro il bordo dritto di un tavolo e far scivolare tra di il bordo e il fondo alcune strisce di carta.

In linea di massima, per le pentole in acciaio smaltato dovrebbe essere possibile inserire da cinque a dieci pezzi di carta mentre, nel caso dell'acciaio inossidabile, il numero corretto di strisce di carta è compreso tra due e cinque (il numero maggiore si applica a pentole di dimensioni maggiori).



Queste indicazioni sono molto importanti. Se non vengono seguite si verifica una grande perdita di calore ed energia e il calore non assorbito dalla pentola si disperde sul piano cottura, sul telaio e sul mobile circostante.

Utilizzo del piano cottura.

Le prime volte che viene utilizzato, il piano cottura può emettere odori acri e di bruciato che tuttavia scompaiono completamente con l'uso ripetuto. Sul pannello di controllo dell'apparecchio, a ogni zona di cottura corrisponde una manopola di selezione che consente di impostare diversi livelli di temperatura.

Per una cottura normale, posizionare la pentola sulla zona desiderata e portare la manopola al massimo livello di calore.

Una spia sul pannello di controllo segnala se la zona cottura è accesa o spenta.

Alcuni piani cottura sono dotati di una spia luminosa tra le due zone di cottura anteriori che si accende quando una o più zone di cottura superano la temperatura di 60°C.

La spia si spegne solo quando la temperatura delle zone di cottura scende al di sotto di 60°C circa.

Dopo qualche minuto, quando il contenuto della pentola è in ebollizione e a seconda della quantità in cottura, ruotare la manopola nella posizione corrispondente al livello minimo in modo che la pentola non produca schizzi e da evitare sprechi di calore.

Importante

Prestare molta attenzione alla sicurezza dei bambini durante l'uso del piano cottura in ceramica.

Attenzione

La superficie del piano cottura, pur essendo molto resistente, non è infrangibile e può essere danneggiata, soprattutto se oggetti appuntiti o duri vi cadono sopra con una certa forza.

Non utilizzare il piano cottura se la superficie è rotta o incrinata; contattare immediatamente il servizio assistenza.

ZONE DI COTTURA (in base al modello)

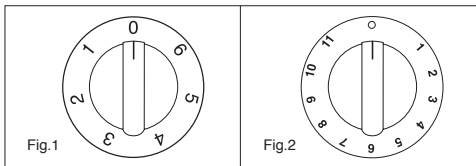
La zona cottura è controllata da un commutatore.

Ruotare la manopola in posizione 1 per accendere la piastra (fig.1).

ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE DI ENERGIA

La zona di cottura è controllata da un regolatore di energia.

Per attivare il circuito, ruotare la manopola da 1 a 11 (fig.2).

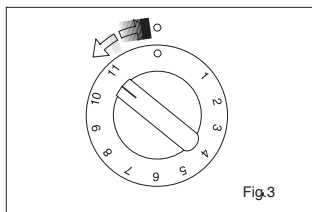
**ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE DI ENERGIA A DOPPIO CIRCUITO**

La zona di cottura è controllata da un regolatore di energia.

1) Per attivare il primo circuito, ruotare la manopola da 1 a 11 (fig.3).

2) Per attivare il secondo circuito, ruotare la manopola oltre il numero 11, quindi riportarla sul numero desiderato.

Per tornare al funzionamento a circuito singolo, riportare la manopola a zero e quindi fino al numero desiderato.

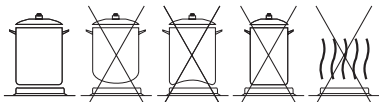
**TABELLA DELLE LINEE GUIDA**

Le impostazioni effettive dipendono dalla quantità e dalla qualità del cibo e dal tipo di pentola.

Pos.	Intensità del calore	Utilizzo
0	0	Disattivato
1 - 2	1	Molto bassa Per sciogliere burro, cioccolato, ecc. Per riscaldare piccole quantità di liquidi.
3 - 4	2	Bassa Per riscaldare grandi quantità di liquidi. Per la preparazione di creme e salse a cottura lenta.
5 - 6	3	Media-bassa Per scongelare i cibi surgelati e cucinare stufati, per cucinare a temperatura di ebollizione o a temperature più basse.
7 - 8	4	Media Per bollire cibi, arrostiti carni delicate e pesce.
9 - 10	5	Alta Per brasare costole e bistecche, per zuppe di carne voluminose.
11	6	Molto alta Per portare a ebollizione grandi quantità di acqua e friggere.

SUGGERIMENTI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Il diametro della pentola deve essere uguale o leggermente più grande di quello della piastra elettrica. Non utilizzare mai una pentola più piccola della piastra elettrica.
- Utilizzare solo pentole a fondo piatto.
- Coprire preferibilmente le pentole con un coperchio per consentire una cottura a fuoco più basso.
- Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in poca acqua per ridurre i tempi di cottura.

**USO DEL FORNO ELETTRICO**

La prima volta che il forno viene utilizzato, può emettere odori acri causati dal primo riscaldamento della colla dei pannelli isolanti che circondano il forno (**è necessario riscaldare il forno alla temperatura massima per più di 30-40 minuti tenendo chiuso lo sportello**).

È un fatto normale e, nel caso si verifichi, attendere che il fumo di dissolva prima di introdurre il cibo nel forno.

Il forno è dotato di: un ripiano a griglia per la cottura dei cibi contenuti in teglie o posti direttamente sul ripiano stesso, un gocciaio per la cottura di dolci, biscotti, pizze, ecc. o per la raccolta dei succhi e grassi prodotti dai cibi cotti direttamente sul ripiano a griglia.

Nota: le tabelle che seguono riportano i punti principali per la cottura di alcuni dei piatti più importanti. I tempi di cottura consigliati in queste tabelle sono indicativi. Dopo alcuni tentativi, l'utente saprà regolare i tempi per ottenere i risultati desiderati.

Piano di cottura tradizionale

Piatto	Temp. °C.	Minuti
Pesce	180-240	in base alla dimensione
Carne		
Bue arrosto	250	30 per kg.
Vitello arrosto	200-220	30 per kg.
Pollo	200-240	Circa 50
Anatra e oca	220	in base al peso
Coscia di montone	250	30 per kg.
Maiale arrosto	250	60 per kg.
Suffite	200	60 per kg.
Dolci (pasticceria)		
Torta da tè	160	50-60
Savoardi	160	30-50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	250	15
Flan alla frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Quiche, ecc.	220	30
Torta 4 quarti	120-140	60
Panini per hamburger	160-180	45

Piano di cottura con forno a ventola

Piatto	Temp. °C.	Minuti	Peso in kg.
Primi piatti			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	25-30	0,5
Riso alla creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Carne			
Vitello arrosto	160-180	65-90	1-1,2
Maiale arrosto	160-170	70-100	1-1,2
Bue arrosto	170-190	40-60	1-1,2
Manzo arrosto	170-180	65-90	1-1,2
Filetto di manzo arrosto (al sangue)	180-190	40-45	1-1,5
Agnello arrosto	140-160	100-130	1,5
Pollo arrosto	180	70-90	1-1,2
Anatra arrosto	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosto	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	Circa 5
Coniglio arrosto	160-170	80-100	Circa 2
Lepre arrosto	170-180	30-50	Circa 2
Pesce	160-180	in base al peso	
Dolci (pasticceria)			
Flan alla frutta	180-200	40-50	
Torta sandwich	160-180	35-45	
Torta sandwich di pan di Spagna	200-220	40-45	
Torta di pan di Spagna	200-230	25-35	
Torta ai ribes	230-250	30-40	
Panini per hamburger	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Trancio alla crema	180-200	20-30	
Frittelle di mela	180-200	18-25	
Pudding di savoiardi	170-180	30-40	
Savoardi	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pane	200-220	40	

FORNO STATIACO

Il forno è dotato di:

- un elemento riscaldante inferiore;
- un elemento riscaldante superiore;

Manopola del commutatore del forno (fig. 1).

È possibile selezionare una delle seguenti funzioni ruotando la manopola del commutatore in senso orario.

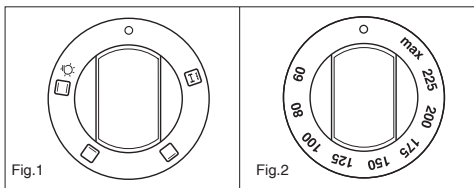
Nota:

Tutte le funzioni di cui sopra accendono la luce interna del forno. Prima di selezionare una funzione, impostare sempre la temperatura sulla manopola del termostato.

Manopola del termostato del forno (fig. 2).

Per ottenere una temperatura del forno compresa tra 60°C e MAX, ruotare la manopola in senso orario.

Sul pannello di controllo, una spia resta accesa fino al raggiungimento della temperatura, quindi lampeggia.



Quando si ruota la manopola di controllo in questa posizione, la spia resta accesa per tutte le operazioni seguenti.



Convezione naturale

La resistenza inferiore e quella superiore funzionano contemporaneamente. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire la carne, ideale per biscotti, mele al forno e cibi croccanti. I migliori risultati si ottengono su un ripiano e regolando la temperatura tra 60°C e MAX.



Elemento riscaldante inferiore

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere dal basso, per riscaldare i cibi o per sterilizzare i vasetti di vetro. È indicata anche per cibi che richiedono cotture lunghe e lente, come ad esempio le pentole. Questa funzione può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.



Elemento riscaldante superiore

È indicata per riscaldare il cibo precotto posizionando la griglia sul secondo ripiano dall'alto o per scongelare pasta per dolci posizionando la griglia sul primo ripiano dal basso.

Questa funzione può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.



Gril (girarrosto facoltativo).

È indicato per grigliare e gratinare cibi tradizionali. Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.

FORNO MULTIFUNZIONE

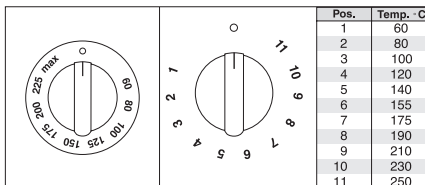
Il forno è dotato di:

- un elemento riscaldante inferiore;
- un elemento riscaldante superiore;
- un elemento riscaldante circolare che circonda la ventola.

N.B.: Prima di selezionare una funzione, impostare sempre la temperatura sulla manopola del termostato.

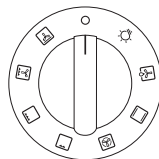
Manopola del termostato del forno

Per ottenere una temperatura del forno compresa tra 60°C e MAX (o 0 - 11), ruotare la manopola in senso orario.



Manopola del commutatore del forno

A seconda del tipo di forno, è possibile selezionare una delle funzioni seguenti ruotando la manopola del commutatore in senso orario.



Nota:

Tutte le funzioni di cui sopra accendono la luce interna del forno. Sul pannello di controllo, una spia resta accesa fino al raggiungimento della temperatura, quindi lampeggia.



Utilizzare sempre il forno con lo sportello del forno chiuso

Uso del forno

Nota: forni con termostato e commutatore separati.

Quando si utilizzano le funzioni  o , posizionare la manopola del termostato tra 180°C e 200°C come temperatura massima.

ATTENZIONE:

La temperatura indicata sul pannello di controllo corrisponde alla temperatura al centro del forno solo quando le funzioni selezionate sono  o .



Quando si ruota la manopola di controllo in questa posizione, la spia resta accesa per tutte le operazioni seguenti.



Scongelamento con ventola

All'interno del forno viene distribuita aria a temperatura ambiente per scongelare gli alimenti rapidamente e senza adulterazione delle proteine.



Convezione naturale

La resistenza inferiore e quella superiore funzionano contemporaneamente. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire la carne, ideale per biscotti, mele al forno e cibi croccanti.

I migliori risultati si ottengono su un ripiano e regolando la temperatura tra 60°C e MAX.

**Forno ventilato**

La ventola e l'elemento riscaldante funzionano contemporaneamente. L'aria calda, regolabile tra 60°C e MAX, è distribuita uniformemente all'interno del forno. È ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di alimenti (carne, pesce) senza alterare il gusto e gli odori. È indicato per la pasticceria delicata.

**Grill medio**

È indicato per grigliare e gratinare piccole quantità di cibi tradizionali. Ruotare la manopola del termostato sulla posizione massima.

**Grill forte**

È indicato per grigliare e gratinare cibi tradizionali. Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.

**Grill forte ventilato**

L'aria che viene riscaldata dalla resistenza del grill viene fatta circolare dalla ventola che, a sua volta, distribuisce il calore sugli alimenti. Il grill ventilato sostituisce perfettamente il girarrosto. Si possono ottenere ottimi risultati anche con grandi quantità di pollame, salsiccia, carni rosse. Ruotare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione 200°C.

**Elemento riscaldante inferiore ad aria forzata**

L'aria riscaldata dalla resistenza inferiore viene fatta circolare dalla ventola per distribuire il calore sugli alimenti. Questa funzione è utile per sterilizzare gli alimenti e può essere utilizzata con una temperatura compresa tra 60°C e MAX.

USO DEL GRILL

Installare la griglia sul terzo ripiano dal fondo del forno, a circa 12 cm dalla superficie.

L'utente può cambiare i ripiani in base alle preferenze personali e alle esigenze dei diversi alimenti.

Riscaldare il forno 5 minuti prima di introdurre il cibo.

USO DEL GIRARROSTO (in base al modello)**GIRARROSTO multipli (opzionale)**

Per l'utilizzo del girarrosto, seguire le istruzioni fornite.




- Infilzare il pollo o i cubetti di carne da arrostito sullo spiedo L, verificando che siano bloccati tra le due forche F, e bilanciandoli correttamente per evitare inutili sforzi sulla trasmissione R (fig 3).

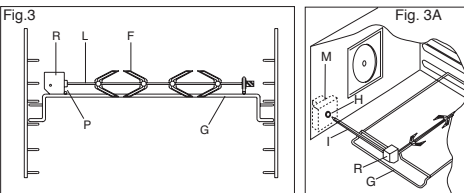
- Posizionare lo spiedo sul supporto G dopo avere inserito la sua estremità opposta nella presa P della trasmissione R (fig 3)

- Inserire tutto il supporto G nel forno in modo che la barra I si inserisca nella cavità H del motore del girarrosto M (fig 3A).

- Posizionare il gocciolatoio con un po' d'acqua sotto lo spiedo al livello più basso.

- per rimuovere lo spiedo, indossare guanti da forno. Estrarre il supporto G seguendo le istruzioni precedenti in senso inverso.

Il girarrosto può essere azionato ruotando la manopola in senso orario in posizione  /  oppure premendo il pulsante contrassegnato con il simbolo .

**GIRARROSTO singolo**

Per l'utilizzo del girarrosto, seguire le istruzioni fornite.




- Infilzare il cibo sullo spiedo L (vedere fig.3 C), verificando che sia saldamente bloccato tra le due forche F, e bilanciarlo in modo da evitare inutili sforzi del motore R.

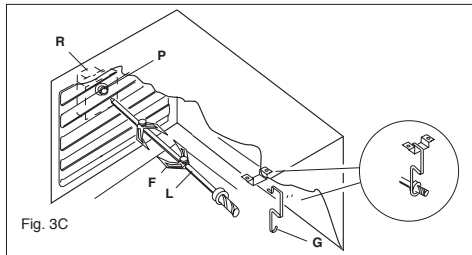
- Posizionare lo spiedo sul supporto G dopo avere inserito la sua estremità opposta nel foro P del motore R.

- Posizionare il gocciolatoio con un po' d'acqua sotto lo spiedo.

- Avviare il motore R e accendere il grill.

- Per rimuovere lo spiedo, seguire le operazioni precedenti in senso inverso utilizzando un guanto di protezione in lana isolante.

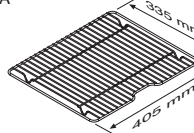
Il girarrosto può essere azionato ruotando la manopola in senso orario in posizione  /  oppure premendo il pulsante contrassegnato con il simbolo .



avvertenze:
non utilizzare i ripiani in filo metallico sui piani del forno dotati di guide telescopiche
Non cuocere i cibi sul fondo del forno.

Accessori per forno opzionali

A



A = Ripiani in filo metallico

B



B = Maniglia per estrarre teglie (2)

ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (IN BASE AL MODELLO)**PROGRAMMATORE A LED (fig. 4)****Caratteristiche**

Orologio da 24 ore con programma automatico e contaminuti.

Funzioni

Tempo di cottura, tempo di fine cottura, posizione manuale, orologio, conta minuti, tempi impostabili fino a 23 ore e 59 minuti.

Display

Display a 4 cifre e a 7 segmenti per gli orari di cottura e l'ora del giorno.

Tempo di cottura e funzione manuale = simbolo della casseruola

Funzione automatica = AUTO

Contaminuti = simbolo della campana

I simboli si accendono quando vengono selezionate le funzioni corrispondenti.

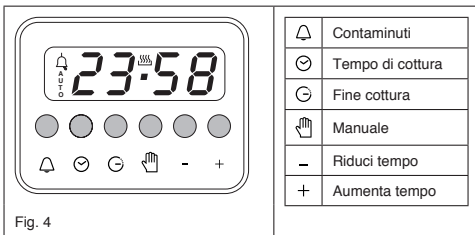


Fig. 4

Impostazione

Per impostare, premere e rilasciare la funzione desiderata, quindi impostare l'ora con i tasti + e entro 5 secondi.

Pulsanti + e -

I pulsanti + e - aumentano o diminuiscono l'ora più o meno rapidamente a seconda della durata della pressione sul pulsante.

Impostazione dell'ora

Premere contemporaneamente due pulsanti manuali qualsiasi e i pulsanti + o - per impostare l'ora del giorno desiderata. In questo modo i programmi impostati in precedenza saranno cancellati. I contatti vengono disattivati e il simbolo AUTO lampeggia.

Uso manuale

Premendo il pulsante manuale si attivano i contatti del relè, il simbolo AUTO si spegne e il simbolo della casseruola si accende. Il funzionamento manuale può essere attivato solo dopo che il programma automatico è terminato o è stato annullato.

Uso automatico

Premere il pulsante del tempo di cottura o del tempo di fine cottura per passare automaticamente dalla funzione manuale a quella automatica.

Uso semiautomatico con impostazione del tempo di cottura

Premere il pulsante del tempo di cottura e impostare l'ora desiderata con + o -. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. Il relè si attiva immediatamente. Quando l'ora di fine cottura corrisponde all'ora del giorno, il simbolo del relè e dell'ora di cottura si spengono, il segnale acustico suona e il simbolo AUTO lampeggia.

Uso semiautomatico con impostazione dell'ora di fine cottura

Premere il pulsante dell'ora di fine cottura. Sul display appare l'ora del giorno. Impostare l'ora di fine cottura con il tasto +. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. I contatti del relè si attivano. Quando l'ora di fine cottura corrisponde all'ora del giorno, il simbolo del relè e dell'ora di cottura si spengono. Quando il tempo di cottura è trascorso, il simbolo AUTO lampeggia, il segnale acustico suona e sia il relè sia il pulsante del tempo di cottura si disattivano.

Uso automatico con impostazione del tempo di cottura e del tempo di fine cottura

Premere il pulsante del tempo di cottura e selezionare la durata della cottura con il pulsante + o -. Il simbolo AUTO e il simbolo del tempo di cottura si accendono. Il relè si attiva. Premendo il pulsante del tempo di fine cottura, sul display appare l'ora di fine cottura successiva. Impostare l'ora di fine cottura con il tasto +. Il relè si disattiva e il simbolo del tempo di cottura si spegne.

Il simbolo si accende nuovamente quando l'ora del giorno corrisponde all'ora di inizio cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, il simbolo AUTO lampeggia, il segnale acustico suona e sia il simbolo del tempo di cottura sia il relè si disattivano.

Contaminuti

Premere il pulsante del contaminuti e impostare il tempo di cottura con il pulsante + o -.

Il simbolo della campana si accende quando il contaminuti è in funzione. Quando il tempo impostato è trascorso, il segnale acustico suona e il simbolo della campana si spegne.

Segnale acustico

Il segnale acustico inizia alla fine di un programma o della funzione conta minuti e dura 15 minuti.

Per arrestarlo, premere uno qualsiasi dei pulsanti delle funzioni.

Avvio del programma e controllo

Il programma si avvia 4 secondi dopo averlo impostato.

Il programma può essere controllato in qualsiasi momento premendo il pulsante corrispondente.

Errore di impostazione

Se l'ora del giorno sull'orologio è compresa tra le ore di inizio e fine cottura, si genera un errore di impostazione.

Per correggere l'errore di impostazione, modificare il tempo di cottura o l'ora di fine cottura.

I relè si disattivano quando si verifica un errore di impostazione.

Annullamento di un'impostazione

Per annullare un'impostazione, premere il pulsante del tempo di cottura, quindi premere il pulsante - fino a quando sul display appare 00 00.

Un programma impostato si annulla automaticamente una volta terminato.

CONTAMINUTI (fig.5)

Ruotare la manopola in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il contaminuti può essere impostato tra 1 e 60 minuti. Un segnale acustico informa che il tempo selezionato è trascorso.

PROGRAMMATTORE CON TEMPO FINE COTTURA (fig.6)

Per l'utilizzo manuale del programmatore, ruotare la manopola

in senso antiorario fino al simbolo

Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario.

Selezionare il tempo di cottura con l'apposita manopola (max.120 min.). Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente.

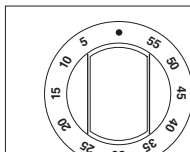


Fig.5

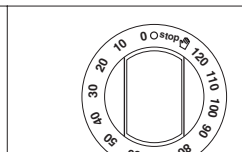


Fig.6

Orologio analogico (fig. 6A)

Impostazione dell'orologio

Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario.

Impostazione del programma di allarme

Ruotare la manopola in senso orario senza premerla. Al termine del tempo programmata, suonerà un allarme.

Per annullare l'allarme, ruotare la manopola sul simbolo della campana.

PROGRAMMATTORE (fig. 6B)

Impostazione dell'orologio

Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario.

Impostazione del timer

Per l'utilizzo manuale del programmatore, ruotare la manopola in senso orario

fino al simbolo

Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola in senso orario.

Selezionare il tempo di cottura con l'apposita manopola (max.90 min.). Al termine della cottura il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme. Per annullare l'allarme, ruotare la manopola sulla campana

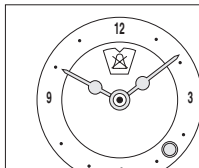


Fig.6A

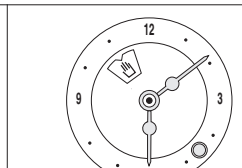
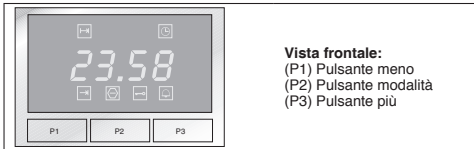


Fig.6B

OROLOGIO PROGRAMMATORE A 3 PULSANTI (fig. 6C)



Vista frontale:
(P1) Pulsante meno
(P2) Pulsante modalità
(P3) Pulsante più

	Indica l'impostazione dell'ora del giorno
	Indica l'intervento di un'interruzione di sicurezza
	Indica un programma attivato in modalità periodo di funzionamento
	Indica un programma attivato in modalità fine operazione
	Indica l'attivazione di un blocco tasti
	Indica un contaminuti attivato

Impostazione dell'ora del giorno

AVVISO: L'ora del giorno può essere impostata solo se il selettore del forno è in posizione zero! Dopo avere applicato tensione al forno, sul display apparirà l'ora 12:00 e l'indicatore dell'ora del giorno lampeggerà.

I pulsanti meno e più consentono di impostare l'ora del giorno con incrementi di un minuto.

L'ora del giorno verrà visualizzata. Il timer è ora operativo e in modalità "manuale".

AVVISO: Se si desidera impostare l'ora del giorno durante il funzionamento successivo, premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore dell'ora del giorno lampeggia, quindi procedere come sopra descritto.

Impostazione dei contaminuti

L'intervallo di impostazione dei contaminuti è compreso tra 0:00 e 23:59. Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore dei contaminuti lampeggia.

Nota: Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna alla visualizzazione dell'ora del giorno. Per consentire l'utilizzo dei pulsanti meno e più per impostare il periodo desiderato con incrementi di 1 minuto dopo la conferma con il pulsante di modalità, l'ora del giorno ricompare sul display. Sul display, l'indicatore dei contaminuti si accende.

Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (... ..) (dopo due segnali segue una pausa).

Sul display, l'indicatore lampeggia. Il segnale termina automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente.

È inoltre possibile arrestare manualmente il segnale che indica la fine dell'ora premendo un pulsante qualsiasi.

Impostazione del programma di cottura > Periodo di funzionamento

Questo programma consente, per esempio, di accendere automaticamente il forno per un periodo di tempo prestabilito tramite il relè del timer.

AVVISO: Il periodo di funzionamento può essere impostato solo se il selettore del forno non è in posizione zero! Tenere inoltre presente che tutte le impostazioni inserite vengono cancellate quando si porta il selettore del forno in posizione zero durante un programma di cottura attivo!

L'intervallo di impostazione del periodo di funzionamento è compreso tra 0:00 e 23:59. Procedere come segue:

Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore del periodo di funzionamento lampeggia. Invece dell'ora del giorno, sul display viene visualizzata l'ora "0:00".

Nota: Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna alla visualizzazione dell'ora del giorno.

Usare i pulsanti meno e più per impostare l'intervallo di tempo desiderato con incrementi di 1 minuto. L'indicatore per il periodo di funzionamento si accende.

È anche possibile confermare l'immissione con il pulsante modalità.

Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (... ..) (dopo quattro segnali segue una pausa). Il forno si spegne. Sul display l'indicatore del periodo di funzionamento lampeggia e viene visualizzata l'ora "0:00". Il segnale termina automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente o per arrestare il segnale indicante il termine del tempo.

Impostazione del programma di cottura > Fine operazione (tipo Periodo di funzionamento/Fine operazione)

Nei caso di un periodo di funzionamento precedentemente impostato (vedere Impostazione del programma di cottura > Periodo di funzionamento), questo programma consente di posticipare il termine dell'operazione rispetto all'ora selezionata, cioè di ritardarlo.

AVVISO: Il termine di un'operazione può essere impostato solo se si utilizza un timer di questo tipo (Periodo di funzionamento e Fine operazione) e se il selettore del forno non è in posizione zero. Se il programma di cottura è attivo, tenere presente che, portando il selettore del forno in posizione zero, tutte le impostazioni inserite verranno cancellate!

Premere il pulsante di modalità fino a quando l'indicatore del termine operazione lampeggia.

Sul display appare l'ora corrente.

Nota: Se non si immette alcun dato nei successivi 5 secondi, il timer ritorna al programma del periodo di funzionamento attualmente attivo. A partire dall'ora del giorno corrente, impostare con il pulsante più il termine desiderato con incrementi di 1 minuto.

L'indicatore del termine operazione rimane acceso fino a quando il processo di cottura si avvia. Ciò avviene al momento "fine operazione meno periodo di funzionamento". In questo istante, il timer passa alla modalità periodo di funzionamento. L'indicatore di fine operazione si spegne, l'indicatore del periodo di funzionamento si accende e viene visualizzato il tempo di funzionamento restante.

Mentre è attivo, il programma in corso può essere richiamato anche con il tasto modalità. In questo modo è possibile controllare ed eventualmente correggere i dati impostati mediante i pulsanti di impostazione. Al fine di evitare errori, non è possibile azzerare l'ora del giorno quando un programma è attivo.

Allo scadere del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico (... ..) (dopo quattro segnali segue una pausa). Il forno si spegne. Sul display l'indicatore del periodo di funzionamento lampeggia e viene visualizzata l'ora "0:00". Il segnale termina automaticamente dopo circa 1 minuto, mentre l'indicatore continua a lampeggiare. Premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità corrente.

È inoltre possibile arrestare manualmente il segnale di tempo scaduto premendo un pulsante qualsiasi o spostando il selettore del forno in posizione zero.

Impostazione del blocco tasti

Con il blocco dei tasti attivo, il timer non è più utilizzabile per l'ora e la programmazione. Non è possibile modificare né l'ora del giorno, né il conteggio dei minuti trascorsi, né un eventuale programma di cottura attivo. Tuttavia, le funzioni impostate opereranno normalmente. Per attivare il blocco dei tasti, procedere come segue: Premere contemporaneamente i pulsanti meno e più per circa 3 secondi. Sul display si accenderà la spia del blocco dei tasti. La segnalazione di tempo scaduto al termine di un programma di cottura può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi. Tutte le altre funzioni non possono essere utilizzate. Per disattivare il blocco dei tasti procedere come segue:

Premere contemporaneamente i pulsanti meno e più per circa 3 secondi. Sul display, la spia del blocco tasti si spegnerà.

Funzione speciale del timer – Spegnimento automatico

Se il selettore del forno non è in posizione zero, cioè se l'apparecchio collegato è acceso e se il timer non viene azionato per un periodo di tre ore, il timer spegne l'apparecchio collegato. Questa funzione previene il surriscaldamento dell'apparecchio collegato.

In caso di spegnimento automatico, sul display lampeggerà la spia dello spegnimento automatico.

Per disattivare lo spegnimento automatico, procedere come segue:

1. Riportare il selettore del forno nella posizione zero.

CURA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio, **scollegare il rubinetto generale del gas e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica o scollegare l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore di sicurezza dell'impianto.**

Non pulire le superfici dell'apparecchio quando sono ancora calde. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia del forno.

IMPORTANTE

Controllare periodicamente il tubo flessibile esterno utilizzato per il collegamento del gas e sostituirlo quando presenta segni di deterioramento. Non tentare mai di riparare il tubo flessibile del gas.

SUPERFICI SMALTATE

Pulire con una spugna umida usando acqua e sapone.

Il grasso può essere facilmente rimosso con acqua calda o con un detergente specifico per superfici smaltate. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Non lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.).

Pulire le parti in acciaio inox con detergenti specifici per superfici in acciaio, applicandoli con un panno morbido.

GRIGLIE E BRUCIATORI

Per pulire i bruciatori del piano di lavoro, rimuoverli estraendoli verso l'alto e immergerli per circa 10 minuti in acqua calda con un po' di detersivo. Dopo averli puliti e lavati, asciugarli con cura. **Assicurarsi che nessun foro del bruciatore sia ostruito.**

Pulire i bruciatori una volta alla settimana o, se necessario, più frequentemente.

ASSICURARSI DI AVERE MONTATO I BRUCIATORI IN MODO CORRETTO.

Il vetro interno del forno

(Solo per i modelli in cui è presente)

Il vetro interno dello sportello del forno può essere rimosso: con lo sportello in posizione semiaperta, rimuovere il vetro con entrambe le mani come mostrato in figura 7A.

Dopo la pulizia, rimontare il vetro seguendo la procedura in ordine inverso.

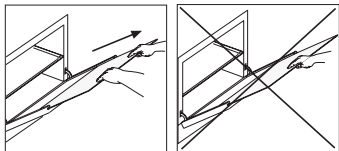


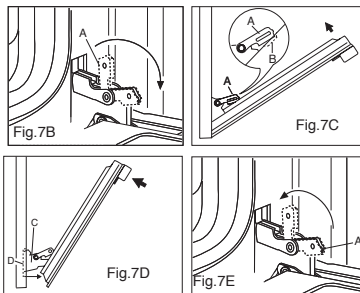
Fig.7A

Rimozione dello sportello del forno

Per semplificare la pulizia, rimuovere lo sportello del forno come segue:

- 2) aprire completamente lo sportello del forno;
- 3) ribaltare i ganci "A" verso l'esterno (vedere fig. 7B);
- 4) chiudere lentamente lo sportello del forno fino a raggiungere i ganci "A", accertandosi che questi siano bloccati nelle fessure "B" dello sportello del forno, come mostrato in fig. 7C. (Solo dove presente, rimuovere il vetro interno dello sportello del forno, vedere fig. 7A);
- 5) Usando entrambe le mani, spingere leggermente lo sportello verso l'interno del forno in modo che le cerniere dello sportello "C" escano dalle fessure "D". (vedere fig. 7D) e tirare lo sportello verso di sé fino a separarlo dal forno.

Dopo avere pulito lo sportello del forno, riposizionarlo correttamente seguendo i passaggi precedenti in ordine inverso e, prima di chiuderlo, ribaltare i ganci "A" verso l'interno (fig. 7E).

**ATTENZIONE:**

Non utilizzare materiali ruvidi o abrasivi o raschietti metallici taglienti per pulire gli sportelli in vetro del forno poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

FORNO

Pulire le parti smaltate con una spugna umida usando acqua e sapone.

Il grasso può essere facilmente rimosso con acqua calda o con un detergente specifico per superfici smaltate.

Non utilizzare detergenti abrasivi.

SUPERFICIE IN VETROCERAMICA

Per pulire il piano di lavoro, seguire le stesse precauzioni utilizzate per pulire i vetri di casa. Le macchie causate dai fondi delle pentole in alluminio possono essere rimosse con l'aceto. Prestare attenzione a non fare cadere zucchero sul piano di lavoro durante la cottura. Qualora ciò si verificasse, spegnere la piastra e pulire il prima possibile con acqua calda prima che lo zucchero si raffreddi.

In caso di macchie di zucchero bruciato o simili dopo la cottura, pulirle con una spatola o un rasoio prima che la zona di cottura si raffreddi (vedere figura 7F).

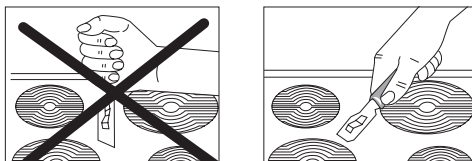
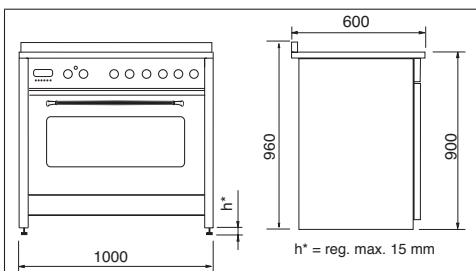
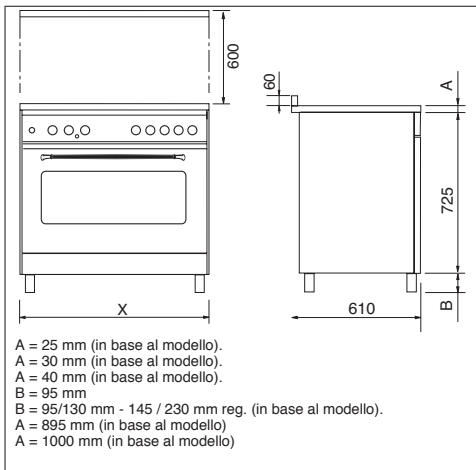


Fig.7F

ISTRUZIONI DESTINATE ALL'UTENTE

DIMENSIONI DI INGOMBRO



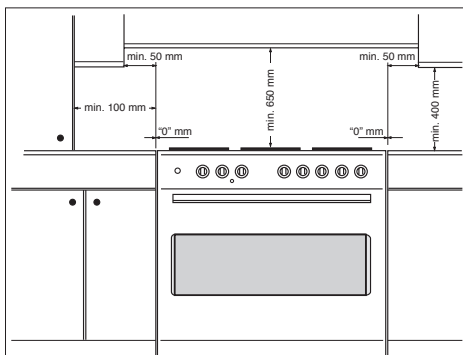
AVVERTENZE

Non utilizzare la maniglia dello sportello del forno per spostare l'apparecchio, per esempio per rimuoverlo dall'imballaggio. L'apparecchio è di classe 1 o di classe 2, sottoclasse 1.

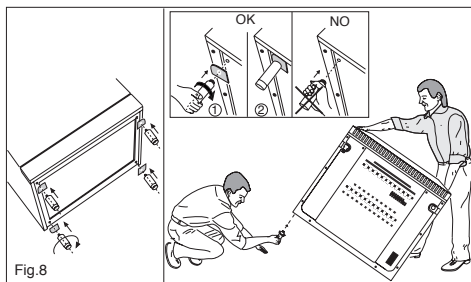
IMPORTANTE: Il rivestimento del mobile deve essere in grado di resistere a temperature elevate (min. 90°C).

Se l'apparecchio deve essere installato in prossimità di altri mobili, lasciare gli spazi minimi indicati nella tabella sottostante.

ATTENZIONE: La cucina non deve essere posizionata su un piedistallo.



La cucina è dotata di 4 gambe (fig. 8).
 L'altezza è regolabile solo per alcuni modelli.



VENTILAZIONE DEGLI AMBIENTI

APPARECCHI A GAS

Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Pertanto deve essere installato e collegato in conformità alle norme di installazione vigenti.

Prestare particolare attenzione alle norme sulla ventilazione dei locali.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Si ricorda che questo apparecchio può essere installato ed operare solo in locali ben ventilati secondo le norme vigenti, tali da consentire, mediante aperture sulle pareti esterne o con apposite canalizzazioni, una corretta ventilazione naturale o forzata che **assicuri in modo permanente e sufficiente** sia l'ingresso dell'aria necessaria alla corretta combustione sia la rimozione dell'aria esausta.

In particolare, quando nel locale è presente solo questo apparecchio a gas, per garantire la rimozione naturale e diretta dell'aria esausta, sopra l'apparecchio stesso deve essere presente una cappa con un condotto verticale dritto di lunghezza pari ad almeno il doppio del suo diametro e di sezione minima pari almeno a 100 cm².

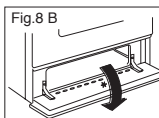
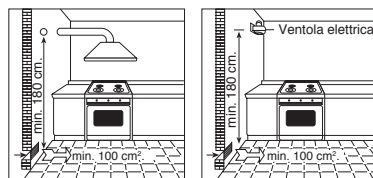
Per garantire l'indispensabile apporto di aria fresca nell'ambiente, deve essere prevista un'analoga apertura direttamente sull'esterno di 100 cm², situata a un'altezza prossima al livello del pavimento, tale da non essere ostruita né all'interno né all'esterno della parete e da non disturbare la corretta combustione dei bruciatori e la regolare rimozione dell'aria esausta, e con un dislivello rispetto all'apertura di scarico di almeno 180 cm.

Ricordare che la portata di aria necessaria alla combustione non deve mai essere inferiore a 2m³/h per ogni kW di potenza (vedere potenza totale in kW sulla targa dati dell'apparecchio - fig. 8B *).

In tutti gli altri casi, ovvero quando nello stesso locale sono presenti altri apparecchi a gas o quando non è possibile una ventilazione naturale diretta ed è necessario ricorrere alla ventilazione naturale indiretta o forzata, contattare uno specialista qualificato che provvederà all'installazione e alla realizzazione dell'impianto di ventilazione nel rispetto delle norme vigenti.

Le aperture devono essere posizionate in modo che non producano correnti d'aria non tollerabili da parte degli occupanti del locale.

Inoltre, per eliminare i prodotti della combustione, è vietato l'utilizzo di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.



COLLEGAMENTO DEL GAS

Si consiglia di verificare se l'apparecchio è previsto per il tipo di gas distribuito.

L'apparecchio deve essere collegato alla tubazione del gas a regola d'arte e in conformità alle normative vigenti che prevedono l'installazione di una valvola di sicurezza al termine della tubazione.

Per butano e propano, può essere utilizzato un riduttore di pressione conforme alle norme vigenti. Le guarnizioni devono essere conformi alle norme vigenti.

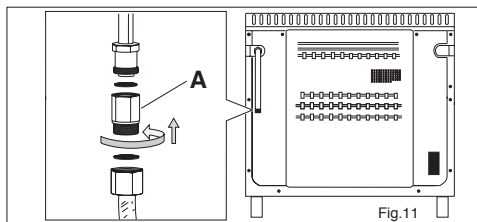
Una volta collegato l'apparecchio a gas, controllare la tenuta dell'attacco con acqua saponata.

Attenzione: non utilizzare fiamme per controllare eventuali perdite di gas.

I collegamenti possono essere realizzati:

- 1) con tubo rigido in ferro o rame.
- 2) con tubo flessibile in acciaio inox a parete continua, con collegamento meccanico in conformità alle norme vigenti (vedere fig. 11).

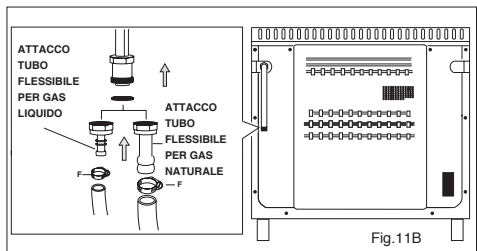
AVVERTENZA: collegare il gas alla linea di alimentazione gas del forno utilizzando il connettore in dotazione (A) (vedere figura 11).



- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma in conformità alle norme vigenti. Inserire questo tubo direttamente sul raccordo a innesto corrispondente al gas utilizzato e bloccarlo con una fascetta. In quest'ultimo caso, verificare la data di scadenza stampata sul tubo e sostituirlo prima di tale data (vedere fig. 11B).

Una volta collegato l'apparecchio a gas, controllare la tenuta dell'attacco con acqua saponata.

Attenzione: non utilizzare fiamme per controllare eventuali perdite di gas.

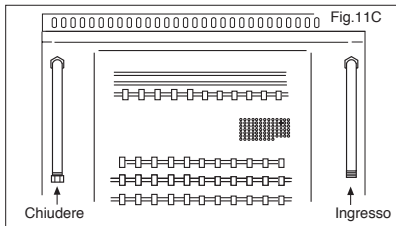


AVVERTENZE

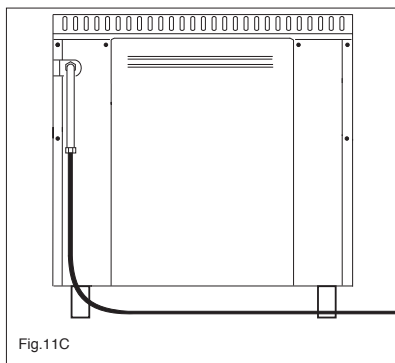
Per quanto riguarda i tubi flessibili in gomma, si ricorda che

- 1 - impedire che vengano ristretti o schiacciati
- 2 - non sottoporli a sforzi di trazione o torsione
- 3 - impedite che entrino in contatto con spigoli vivi, ecc.
- 4 - impedire che entrino in contatto con parti siano superiori alla temperatura ambiente di oltre 70°C
- 5 - assicurarsi che possano essere controllati per tutta la loro lunghezza.

Alcuni tipi di cucine possono essere impostate per l'alimentazione sia a destra che a sinistra. In questo caso, è sufficiente invertire la posizione del nipplo riduttore. Al termine dell'operazione, accertarsi che non vi siano perdite di gas (fig. 11C).



Se il tubo di collegamento deve essere passato dietro l'apparecchio, rispettare le indicazioni della figura 11C.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO SECONDO LE NORME VIGENTI E SOLO DA UN INSTALLATORE ELETTRICO AUTORIZZATO.

AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Verificare che la potenza nominale della rete di alimentazione e delle prese di corrente sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata sulla targa dati. Se l'apparecchio non è già dotato di una spina, inserire sul cavo una spina di regolazione in grado di assorbire la potenza indicata sulla targa dati (fig. 8 B *).

Il cavo di terra è giallo/verde. Se la spina montata sull'apparecchio e la presa sono incompatibili, rivolgersi a tecnico qualificato per installare il tipo di spina corretto. Se l'apparecchio non è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, l'alimentazione deve essere dotata di un sezionatore in cui la distanza tra i contatti consenta la totale disinserzione secondo la categoria di sovratensione III, come richiesto dalle norme di installazione.

Il cavo di terra giallo/verde non deve essere controllato dall'interruttore.

La spina utilizzata per il collegamento alla rete elettrica deve essere facilmente raggiungibile una volta posizionato l'apparecchio.

Importante: posizionare il cavo di alimentazione in modo che non sia mai sottoposto a temperature che siano superiori alla temperatura ambiente di oltre 50°C.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo dall'apparecchi è correttamente collegato a un'alimentazione efficiente con messa a terra, come previsto dalle norme per la sicurezza elettrica.

Importante: il produttore non può essere ritenuto responsabile di eventuali danni a persone o cose dovuti alla mancanza di messa a terra.

ATTENZIONE:

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA: IL CAVO GIALLO-VERDE DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI INCIDENTI CAUSATI DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE PRESENTI ISTRUZIONI.

SOSTITUZIONE DEL CAVO (FISSAGGIO DEL CAVO: TIPO X)

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI INTERVENTO DI MANUTENZIONE SUL FORNO, SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE O INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE DI CORRENTE SULLA LINEA TRAMITE L'INTERRUTTORE DI SICUREZZA DEL CIRCUITO DI RETE.

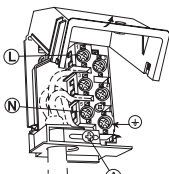
Se il cavo è danneggiato, sostituirlo in modo seguente:

- rimuovere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno della stessa lunghezza, isolato con gomma e adatto alla potenza nominale dell'apparecchio.

Il conduttore di terra "giallo/verde", che deve essere collegato al morsetto ⊕ deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto agli altri cavi; il conduttore neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N. Il conduttore sotto tensione deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera "L".

TIPO E SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

TIPO DI APPARECCHIO	Alimentazione monofase 220-240V~	
	TIPO di cavo	Sezione
Piano gas + forno elettrico	H05 RR-F in gomma o H05 RN-F in gomma	3 x 1,5 mm ²
Piano di lavoro in ceramica + forno elettrico	RR-F in gomma	* 3 x 6 mm ²



AVVERTENZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale o con un complessivo disponibile presso il produttore o il agente del servizio di assistenza.

Tipi di cavo d'alimentazione

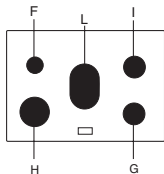
*TENENDO CONTO DEL FATTORE DI CONTEMPORANEITÀ DI 0,61

Tipo di apparecchio	Alimentazione bifase (415V 2N~)	
	TIPO cavo	Sezione
Piano ceram/induzione con forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	4 x 4 mm ²

Tipo di apparecchio	Alimentazione trifase (415V 3N~)	
	TIPO cavo	Sezione
Piano ceramico con forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
Piano induzione con forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	5 x 1,5 mm ²

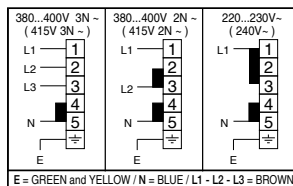
PIANO COTTURA IN CERAMICA

piastre	Ø mm	Watt
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200
F	145	1200



TIPO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA

È possibile realizzare collegamenti differenti semplicemente spostando i ponticelli della morsetteria.



ATTENZIONE:

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA. IL CAVO GIALLO-VERDE DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA. IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI INCIDENTI CAUSATI DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE PRESENTI ISTRUZIONI.

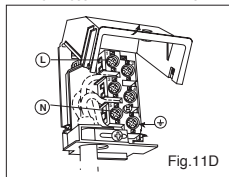


Fig.11D

REGOLAZIONE DEL GAS

Conversione a GPL

Isolare sempre la cucina dall'alimentazione elettrica, spegnere temporaneamente l'alimentazione del gas e procedere come segue.

- sostituire gli iniettori,
- regolare la portata minima dei bruciatori.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEL PIANO DI LAVORO

Per sostituire gli iniettori del piano di lavoro, intervenire come segue: rimuovere le griglie, rimuovere i bruciatori e gli spandifiamma (vedere fig.A), sostituire l'iniettore (vedere fig.B) con un altro adatto al nuovo tipo di gas (vedere tabella D). Rimontare il tutto nella direzione opposta, facendo attenzione a posizionare correttamente lo spandifiamma sul bruciatore.

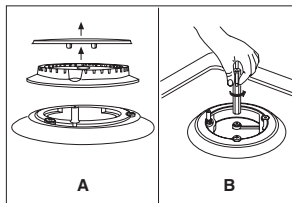


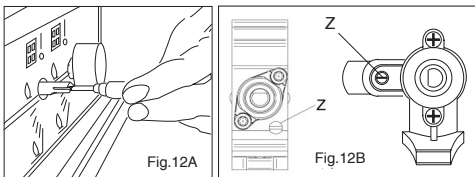
TABELLA GENERALE INIETTORI

Tipo di gas	mbar	N° ugello	Posizione-tipo bruciatore	Potenza		Consumo
				max.	min.	
NATURALE	20	1.15	Rapido	3000	750	286 l/h
		0.97	Semi rapido	1750	480	167 l/h
		0.72	Ausiliario	1000	330	95 l/h
		1.30	Tripla corona	3600	1300	343 l/h
GPL BUTANO PROPANO	30	0.85	Rapido	3000	750	219 g/h
		0.65	Semi rapido	1750	480	128 g/h
		0.50	Ausiliario	1000	330	73 g/h
		0.96	Tripla corona	3600	1300	262 g/h

REGOLAZIONE DELLA PORTATA MINIMA PER I RUBINETTI DEL PIANO DI LAVORO

Per regolare il minimo, intervenire come segue: accendere il bruciatore e ruotare la manopola verso la posizione di portata minima ▲. Rimuovere la manopola dal rubinetto, introdurre un piccolo cacciavite nell'asta del rubinetto (fig. 12A).

Attenzione: nei rubinetti con valvola di sicurezza, la vite di regolazione del minimo "Z" è posta all'esterno del rubinetto ad asta (fig. 12B).



Svitare le vite di regolazione per aumentare la portata o avvitare per diminuire la portata.

La regolazione corretta si ottiene quando la fiamma ha una lunghezza di circa 3 o 4 mm.

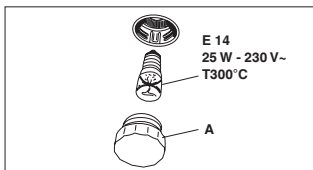
Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere serrata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga passando rapidamente dalla portata massima alla portata minima. Rimontare la manopola.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZE

Isolare la cucina dalla rete elettrica prima di tentare di sostituire la lampada del forno.

La lampada del forno installata è di tipo speciale per resistere alle alte temperature. Per sostituirla, intervenire come segue: smontare il vetro di protezione (A) e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo. Rimontare il vetro di protezione.



SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso in cui sia necessario riparare o sostituire i componenti interni, intervenire come segue: rimuovere la copertura in vetro sfilandola verso l'alto.

Rimuovere le griglie, i bruciatori e gli spandifiamma (vedere fig. 13), svitare le viti a vista "V" presenti sul piano di lavoro (vedere fig. 14). Smontare il piano di lavoro svitando le 4 viti posteriori "A" (vedere fig. 15).

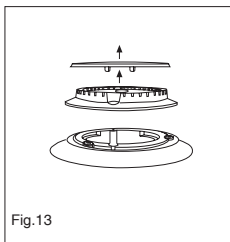


Fig. 13

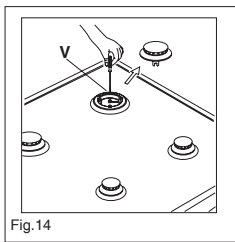


Fig. 14

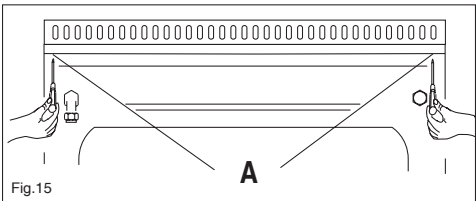


Fig. 15

- Per smontare il pannello di controllo, svitare le 4 viti interne (B) che fissano il pannello di controllo alla superficie del forno (fig. 16).

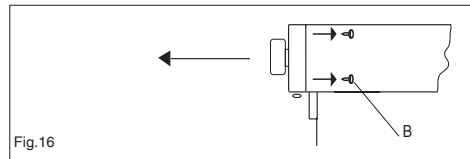


Fig. 16

Per la sua sicurezza

Il prodotto deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto, ovvero per la cottura di alimenti domestici.

Per effettuare eventuali interventi di manutenzione o di riparazione, le coperture esterne devono essere rimosse esclusivamente da personale adeguatamente qualificato.

Precauzioni e divieti

Sì Assicurarsi di avere compreso i controlli prima di utilizzare la cucina.

Sì Controllare che tutti i controlli della cucina siano disattivati dopo l'uso.

Sì Allontanarsi sempre quando si apre lo sportello del forno per consentire in sicurezza la dispersione del calore.

Sì Utilizzare sempre guanti da forno asciutti e di buona qualità quando si rimuovono oggetti dal forno.

Sì Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti dal forno: il contenuto potrebbe essere caldo.

Sì Tenere sempre chiuse gli sportelli del forno quando la cucina non è in funzione.

Sì Posizionare sempre le pentole al centro dei bruciatori del piano cottura e in modo che le maniglie non possano impigliarsi, essere urtate accidentalmente o surriscaldate da altri bruciatori.

Sì Mantenere la cucina pulita: l'accumulo di unto o grasso durante la cottura potrebbe causare incendi.

Sì Lasciare sempre raffreddare la cucina prima della pulizia.

Sì Seguire sempre i principi basilari per la corretta manipolazione e igiene degli alimenti per evitare il rischio di formazione di batteri.

Sì Tenere sempre le fessure di ventilazione libere da ostruzioni.

Sì Spegner sempre l'elettricità prima di pulire o sostituire la lampada del forno.

NON permettere ai bambini di avvicinarsi ai fornelli durante l'uso: tutte le superfici si surriscaldano durante e dopo la cottura.

NON permettere a nessuno di sedersi o stare in piedi su qualsiasi parte della cucina.

NON riscaldare i recipienti non aperti: la pressione potrebbe aumentare causando lo scoppio del recipiente.

NON conservare prodotti chimici, alimenti, recipienti sotto pressione all'interno della cucina, sopra di essa o in armadietti immediatamente sopra o accanto alla cucina.

NON riempire una padella di grasso od olio per più 1/3 o usare un coperchio.

NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO DURANTE LA COTTURA.

NON collocare oggetti infiammabili o in plastica sui bruciatori del piano cottura o in prossimità degli stessi.

NON utilizzare collettori di fuoriuscita proprietari sui bruciatori del piano cottura.

NON utilizzare il fornello per riscaldare l'ambiente.

NON asciugare i vestiti o posizionare altri oggetti sopra o vicino ai fornelli o agli sportelli del forno.

NON indossare indumenti con maniche lunghe ampie durante la cottura.

NON collocare materiali infiammabili nel forno o nel vano sotto il forno.

Evitare l'accumulo di grasso o olio nelle teglie, nella bisticchiera o alla base del forno.

NON appoggiare utensili da cucina o piatti sulla base del forno.

NON grigliare cibi grassi senza la griglia.

NON coprire la griglia del grill con fogli di alluminio.

NON immergere in acqua parti smaltate calde, lasciarle raffreddare. **NON** Evitare che aceto, caffè, latte, latte, acqua salata, succo di limone o di pomodoro rimangano a contatto con le parti smaltate (all'interno del forno e delle teglie da forno).

NON utilizzare detersivi abrasivi o polveri che potrebbero graffiare la superficie di acciaio inossidabile e lo smalto.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung der Verpackung

Sortieren Sie die Verpackung gemäß den verschiedenen Materialien (Kartonträger, Polystyrol usw.) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften für die Entsorgung von Altmaterial/Müll.

Dieses Gerät erfüllt folgende Richtlinien:

- 2014/35/EU „Niederspannungsrichtlinie“.
- 2014/30/EU „Richtlinie für Elektromagnetische Störungen“.
- 2016/426/EU „Richtlinie für gasbetriebene Geräte“
- 89/109/EEC „Richtlinie für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen“
- Darüber hinaus erfüllen die oben genannten Richtlinien die Richtlinie 93/68/EEC.
- Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Normen installiert werden, und es darf nur in gut belüfteten Räumen betrieben werden. Lesen Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts sorgfältig die Benutzerinformationen durch.
- Dieses Haushaltsgerät wurde für das Kochen konzipiert und darf aus diesem Grund ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden.

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE,

- Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Geräts alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für den späteren Gebrauch.
- Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.

GARANTIE

Ihr neues Gerät hat eine Garantie.

Das Garantiezertifikat ist hier angehängt. Sollte es fehlen, bitten Sie den Händler um ein neues und geben Sie Kaufdatum, Modell und Typenschildnummer an, die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden (Abb. 10B *).

Bewahren Sie das für Sie bestimmte Teil auf und zeigen Sie es bei Bedarf dem Kundendienst zusammen mit dem Kaufbeleg.

Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, ist der Kundendienst gezwungen, Ihnen sämtliche Kosten für alle Reparaturen in Rechnung zu stellen.

Sie finden die Original-Ersatzteile nur bei unserem Kundendienst und den autorisierten Ersatzteil-Kundendienstzentren.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Dieses Gerät wurde im Werk geprüft und von Fachpersonal so eingestellt, dass es die optimale Leistung bringt.

Daher muss jede Reparatur oder jede Einstellung, die anschließend erfolgt, mit der größten Sorgfalt und Aufmerksamkeit ausgeführt werden.

Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, stets das Verkaufszentrum oder unseren nächst gelegenen Kundenservice zu kontaktieren. Bitte geben Sie dabei stets die Art der Störung und das Gerätemodell an.

EMPFEHLUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN

ACHTUNG:

Bei der Benutzung eines Gasherds entsteht Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist. Daher muss die Küche unbedingt gut belüftet werden: alle natürlichen Belüftungsoffnungen müssen stets offen sein, oder Sie installieren eine mechanische Belüftungsrichtung (Abzugshaube).

Wird das Gerät längere Zeit am Stück verwendet, ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich, beispielsweise das Öffnen eines Fensters, oder eine weitere effektive Belüftung, zum Beispiel das Höherstellen der Abzugsstufe der Abzugshaube, sofern vorhanden.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Gasverteilungsbedingungen (die Art des Gases und der Gasdruck) mit der Einstellung Ihres Geräts kompatibel sind.

- Der Griff der Backofentür darf keinesfalls zum Transportieren des Geräts verwendet werden, auch nicht dazu, es aus der Verpackung zu nehmen.
- Vor der Benutzung des Geräts müssen unbedingt alle Kunststoff-Folien entfernt werden, die sich an einigen Teilen des Geräts befinden (Verkleidung, Edelstahlteile usw.)
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung als Raumheizung geeignet.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, empfehlen wir **das Gerät vom Stromnetz zu nehmen und den allgemeinen Gashahn zu schließen.**

BEI EINEM BRAND

- Schließen Sie bei einem Brand **sofort das Hauptventil der Gasleitung, schalten Sie den Hauptstrom aus und gießen Sie keinesfalls** Wasser auf in Brand geratenes Öl.
- Lagern Sie keine brennbaren Produkte oder Sprühdosen in der Nähe der Brenner und benutzen Sie keine Sprühdosen in ihrer Nähe.

FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE IHRER KINDER.

- Lagern Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, über oder neben dem Gerät.
- Halten Sie Kinder weit genug vom Gerät entfernt: vergessen Sie nicht, dass einige Geräteteile und Töpfe und Pfannen sehr heiß sind und daher gefährlich beim Gebrauch werden. Lassen Sie stets alles immer erst ausreichend abkühlen.
- Um ein unbeabsichtigtes Herunterfallen zu vermeiden, müssen die Griffe von Töpfen und Pfannen zur Rückseite des Herds gerichtet sein; sie dürfen nicht zu anderen Brennern oder in Richtung Tür zeigen.
- Tragen Sie beim Kochen keine Kleider mit großen, offenen und brennbaren Ärmeln; bei einem Brand kann dies zu schweren Verletzungen führen.

Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden. Kleinere Kinder müssen sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

WARNUNG - BACKOFEN:

Wenn der Backofen oder der Grill in Benutzung sind, können zugängliche Teile sehr heiß werden. Kinder müssen dabei unbedingt weit entfernt vom Gerät gehalten werden.

- Garen Sie niemals Speisen auf dem unteren Boden des Backofens.
- Bei unachtsamer Benutzung in der Nähe der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr.
- Kinder dürfen sich nicht auf die Backofentür setzen oder damit spielen. Die aufgeklappte Backofentür darf nicht als Tritt zum Erreichen höher gelegener Küchenschränke genutzt werden.

UNTERE SCHUBLADE

In der unteren Schublade (unterhalb des Herds) dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände aus Kunststoff gelagert werden.

FÜR GERÄTE MIT GLASABDECKUNG

Bei der Benutzung des Geräts darf die Glasabdeckung keinen Topf berühren. Nach dem Gebrauch darf die Glasabdeckung niemals geschlossen werden, solange die Brenner oder die Elektroplatten noch heiß sind

GEBRAUCH DES KOCHFELDS

BENUTZUNG DER GASBRENNER

Folgende Symbole befinden sich auf dem Bedienfeld neben jedem Knopf:


- Schwarzer Kreis ● Gas aus
- Große Flamme 🔥 kleine Einstellung
- Kleine Flamme 🔥 Mindesteinstellung

Die kleinste Stellung befindet sich am Ende, wenn der Knopf ganz nach links gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Alle Betriebsstellungen müssen zwischen den Positionen max. und min. gewählt werden, aber niemals zwischen den Positionen max. und aus.

ENTZÜNDUNG VON HAND

Zum Entzünden eines Brenners halten Sie ein Streichholz daran, drücken den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position.

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG (je nach Modell)

Zum Entzünden eines Brenners drücken Sie den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position. Gleichzeitig drücken Sie die elektrische Zündtaste auf dem Bedienfeld, die mit dem Symbol  (Abb. 1A) markiert ist.

Wenn kein elektrischer Strom vorhanden ist, kann der Brenner auch mit einem Streichholz entzündet werden.

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ZÜNDUNG (je nach Modell)

Zum Entzünden eines Brenners drücken Sie den entsprechenden Knopf zum ausgewählten Brenner und drehen den Knopf nach links in die max. Position. Durch längeres Drücken des Knopfs startet die Zündautomatik des Brenners.

Wenn kein elektrischer Strom vorhanden ist, kann der Brenner auch mit einem Streichholz entzündet werden.

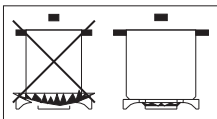
GERÄTE MIT SICHERHEITSVENTIL (je nach Modell)

Befolgen Sie den oben beschriebenen Vorgang zum Entzünden der Brenner. In diesem Fall muss der Knopf allerdings, nachdem er in die Öffnungsstellung gedreht wurde, 10 Sekunden lang gedrückt werden.

Sollte die Brennerflamme aus irgend einem Grund ausgehen, schließt das Sicherheitsventil die Gasversorgung zu dem betreffenden Brenner automatisch.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Der Durchmesser des Topfbodens sollte gleich groß sein wie die Größe des Brenners. Die Brennerflamme darf niemals über den Pfannen- oder Topfbodenrand schlagen.
- Es dürfen nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.
- Benutzen Sie wenn möglich immer einen Deckel beim Kochen. Dann sparen Sie Energie.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.



BRENNER	TÖPFE/PFANNEN	
	Ø Minstdurchmesser	Ø Höchstdurchmesser
SCHNELLBRENNER	180 mm	220 mm
GARBRENNER	120 mm	200 mm
KLEINER BRENNER	80 mm	160 mm
TRIPLE-CROWN-BRENNER	220 mm	260 mm

GLASKERAMIK-KOCHFELD

Die Herdoberfläche ist mit Kochbereichen mit verschiedenen Durchmessern und Leistungen ausgestattet. Die Positionen sind eindeutig gekennzeichnet. Das Heizen erfolgt nur innerhalb der Durchmesser, die auf der Herdoberfläche markiert sind.

Es ist wichtig, dass für effizientes Kochen und Energiesparen nur geeignetes Kochgeschirr verwendet wird.

Kochgeschirr mit rauen Böden darf nicht verwendet werden, da sie das Glaskeramik-Kochfeld zerkratzen können. Stellen Sie sicher, dass alle Böden der Töpfe und Pfannen vor der Verwendung sauber und trocken sind.

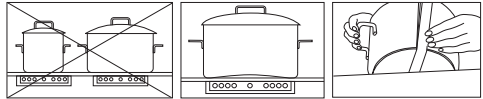
Töpfe und Pfannen müssen den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben, auf die sie gestellt werden.

Im kalten Zustand müssen die Böden der Töpfe und Pfannen leicht konkav sein, denn sie weiten sich bei Hitzezufuhr aus und liegen dann flach auf der Oberfläche des Kochfelds. So wird die Hitze am besten übertragen.

Die beste Stärke für die Böden der Töpfe und Pfannen beträgt 2-3 mm bei emailliertem Stahl, und 4-6 mm bei Edelstahl mit Sandwichböden. Es ist ganz einfach, zu prüfen, ob die Böden der Töpfe und Pfannen die richtige Form (im kalten Zustand) haben.

Lehnen Sie die Mitte des Bodens in einem Winkel an eine gerade Tischkante und legen Sie einige Streifen Druckerpapier dazwischen.

Für emailliertes Kochgeschirr aus Stahl sind als Richtlinie fünf bis zehn Blatt Papier richtig, und für Kochgeschirr aus Edelstahl zwei bis fünf Streifen Papier (die höhere Zahl gilt für Töpfe und Pfannen mit größerem Durchmesser).



Diese Regeln sind sehr wichtig. Werden sie nicht befolgt, kommt es zu einem großen Hitze- und Energieverlust, und die Hitze wird nicht von dem Kochgeschirr aufgenommen, sondern verteilt sich auf dem Kochfeld, dem Rahmen und den umgebenden Küchenschränken.

Benutzung des Kochfelds.

Bei den ersten paar Malen, wenn das Kochfeld benutzt wird, kann es ein wenig „nach neu“ und wie verbrannt riechen. Diese Gerüche verschwinden vollständig nach wiederholtem Gebrauch. Jeder Kochbereich hat einen Wählknopf am Bedienfeld für die Einstellung der verschiedenen Temperaturstufen.

Für normale Garvorgänge setzen Sie das Kochgeschirr auf den gewünschten Bereich des Kochfelds und stellen den Knopf auf maximale Hitze.

Eine Warnleuchte auf dem Bedienfeld zeigt an, ob der Kochbereich ein- oder ausgeschaltet ist.

Einige der Herdoberflächen verfügen über eine Anzeileuchte zwischen den beiden vorderen Kochbereichen, die aufleuchtet, wenn ein oder mehrere Kochbereiche eine Temperatur über 60 °C erreichen.

Diese Anzeileuchte erlischt, wenn die Temperatur dieser Kochbereiche unter 60 °C sinkt.

Nach einigen Minuten, wenn der Topfinhalt kocht, drehen Sie den Knopf auf eine niedrigere Stellung, je nach der Menge im Topf, so dass nichts überlaufen oder heraus spritzen kann und Sie keine Wärme vergeuden.

Wichtig

Achten Sie stets sorgfältig auf die Sicherheit von Kindern beim Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld.

Achtung

Obwohl die Kochfeldoberfläche durchaus robust ist, kann sie dennoch brechen und beschädigt werden, besonders dann, wenn spitze oder schwere Gegenstände mit einer gewissen Kraft darauf fallen.

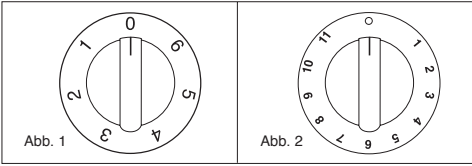
Das Kochfeld darf nicht benutzt werden, wenn die Oberfläche gebrochen oder gesprungen ist: kontaktieren Sie sofort den Kundendienst.

KOCHBEREICHE (je nach Modell)

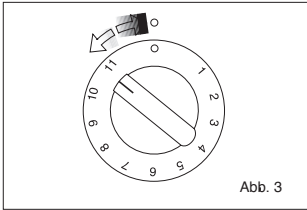
Der Kochbereich wird über einen Stromwender gesteuert. Drehen Sie zum Einschalten der Kochzone den Knopf auf Position 1 (Abb. 1).

KOCHBEREICHE MIT ENERGIEREGLER

Der Kochbereich wird über einen Energieregler gesteuert. Um den Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf von 1 auf 11 (Abb. 2).

**KOCHBEREICHE MIT DOPPELENERGIEREGLER**

Der Kochbereich wird über einen Energieregler gesteuert.
1) Um den ersten Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf von 1 auf 11 (Abb. 3).
2) Um den zweiten Kreis zu aktivieren, drehen Sie den Knopf über die Zahl 11 hinaus und dann wieder zurück auf die erforderliche Zahl.
Um wieder in den Einkreisbetrieb zu gelangen, den Knopf auf Null und danach auf die erforderliche Zahl stellen.

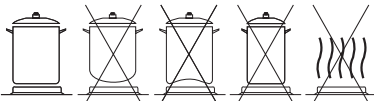
**RICHTLINIENTABELLE**

Die aktuellen Einstellungen hängen von Menge und Qualität der Lebensmittel und dem Kochgeschirrtyp ab.

Pos.	Hitzintensität	Gebrauch
0	0	Aus
1 - 2	1	Sehr langsam Zum Schmelzen von Schokolade, Butter etc. Zum Erhitzen kleiner Flüssigkeitsmengen.
3 - 4	2	Niedrig Zum Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen. Zum langsamen Garen von Sahneseifen und anderen Soßen.
5 - 6	3	Medium-Niedrig Zum Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Eintöpfen am Siedepunkt oder mit niedrigeren Temperaturen.
7 - 8	4	Medium Zum Kochen/Garen von Speisen, zum Braten von zartem Fleisch und Fisch.
9 - 10	5	Hoch Zum scharfen Anbraten von Koteletts und Steaks, für große Fleischsuppen.
11	6	Sehr hoch Zum Kochen großer Wassermengen und zum Frittieren.

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Der Durchmesser des Topfbodens sollte gleich groß oder etwas größer sein als die Größe der Elektroplatte. Es darf niemals ein Topf oder eine Pfanne verwendet werden, deren Durchmesser kleiner ist als der der Elektroplatte.
- Es dürfen nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwendet werden.
- Setzen Sie nach Möglichkeit einen Deckel auf das Kochgeschirr, um das Garen mit niedrigerer Hitze zu ermöglichen.
- Kochen Sie Gemüse und Kartoffeln usw. mit so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.



Bei den ersten paar Malen, wenn der Backofen benutzt wird, kann es ein wenig „nach neu“ riechen. Dies liegt daran, dass der Klebstoff der Isolierpaneele um den Backofen zum ersten Mal erhitzt werden (dazu muss der Backofen bei max. Temperatur 30-40 Minuten lang mit geschlossener Backofentür erhitzt werden).

Dies ist ganz normal, und sollte dies auftreten, warten Sie, bis sich der Rauch aufgelöst hat, bevor Sie die Speisen in den Backofen geben.

Der Backofen ist ausgestattet mit: einem Rost zum Garen von Speisen in Backofenformen oder von Speisen, die direkt auf den Rost gesetzt werden; einer Fettpfanne/Abtropfschale zum Garen/Backen von süßen Teichen, Biskuitteig, Pizzen etc., oder zum Auffangen von Bratensaft und Fett aus Speisen, die direkt auf dem Rost gegart werden.

Hinweis: Die folgenden Tabellen enthalten die wichtigsten Punkte zum Garen/Backen einiger der wichtigsten Gerichte. Die empfohlenen Garzeiten in diesen Tabellen sind nur Schätzwerte. Wenn Sie Ihr Rezept einige Male ausprobiert haben, werden sich ganz sicher die Ergebnisse einstellen, die Sie sich wünschen.

Konventionelle Gar-/Backtabelle

Speise	Temp. °C.	Minuten
Fisch	180-240	je nach Größe
Fleisch		
Rinderbraten	250	30 pro kg.
Kalbsbraten	200-220	30 pro kg.
Hähnchen	200-240	etwa 50
Ente und Gans	220	gemäß Gewicht
Hammelfüße	250	30 pro kg.
Schweinebraten	250	60 pro kg.
Soufflet	200	60 pro kg.
Süße Kuchen (Gebäck)		
Teekuchen	160	50-60
Löffelbiskuit	160	30-50
Mürbeteig	200	15
Blätterteig	250	15
Obstkuchen	200-220	30
Schaumgebäck/Meringen	100	60
Quiche etc.	220	30
4 Teile	120-140	60
süße Teichen/herzhafte Brötchen	160-180	45

Gar- und Backtabelle Backofen Lüfter

Speise	Temp. °C.	Minuten	Gewicht in kg.
Wichtige Gerichte			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Nudelgerichte aus dem Ofen	200-220	25-30	0,5
Kreolischer Reis	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Fleisch			
Kalbsbraten	160-180	65-90	1-1,2
Schweinebraten	160-170	70-100	1-1,2
Rinderbraten	170-190	40-60	1-1,2
Roastbeef/Fleischstück	170-180	65-90	1-1,2
Roastbeef-Filet (Englisch)	180-190	40-45	1-1,5
Lammbraten	140-160	100-130	1,5
Brathähnchen	180	70-90	1-1,2
Entenbraten	170-180	100-160	1,5-2
Gänsebraten	160-180	120-160	3-3,5
Truthahnbraten	160-170	160-240	etwa 5
Kaninchenbraten	160-170	80-100	etwa 2
Hasenbraten	170-180	30-50	etwa 2
Fisch	160-180	gemäß Gewicht	
Süße Kuchen (Gebäck)			
Obstkuchen	180-200	40-50	
Einfacher Sandwichkuchen	160-180	35-45	
Biskuitteig/Rührteig	200-220	40-45	
Biskuit	200-230	25-35	
Johannisbeerkuchen	230-250	30-40	
süße Teichen/herzhafte Brötchen	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Cremeschnitten	180-200	20-30	
Apfel-Beignet	180-200	18-25	
Löffelbiskuitpudding	170-180	30-40	
Löffelbiskuits	150-180	50-60	
Toast-Sandwich	230-250	7	
Brot	200-220	40	

STATISCHER BACKOFEN

Der Backofen ist ausgestattet mit:

- einem unteren Heizelement;
- einem oberen Heizelement;

Backofen-Stromwenderknopf (Abb. 1).

Es ist möglich, eine der folgenden Funktionen durch Drehen des Stromwenderknopfs im Uhrzeigersinn auszuwählen.

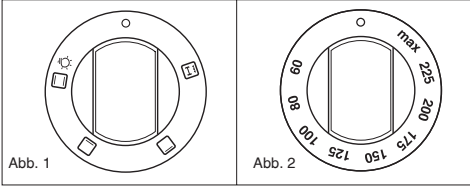
Hinweis:

Alle oben erwähnten Funktionen schalten die Backofeninnenleuchte ein. Vor der Auswahl einer Funktion bitte immer zuerst die Temperatur am Thermostatknopf einstellen.

Backofen-Thermostatknopf (Abb. 2).

Um eine Ofentemperatur zwischen 60 °C und MAX °C zu erreichen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.

Eine Warnleuchte am Bedienfeld leuchtet, bis die Temperatur erreicht ist; danach blinkt sie.



Wenn Sie den Reglerknopf in diese Position drehen, leuchtet die Leuchte für alle folgenden Vorgänge auf.



Traditionell mit Ober- und Unterhitze

Das untere und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Dies ist die traditionelle Methode, die sich sehr gut für das Garen von Braten, aber auch für das Backen von Biskuitböden, Bratäpfeln und knusprigen Speisen eignet.

Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie auf einem Backblech bei einer Temperatur zwischen 60 °C und MAX °C garen.



Unteres Heizelement

Diese Funktion ist besonders für das Garen von unten, das Erwärmen von Speisen oder das Sterilisieren (Einkochen) von Gläsern geeignet. Ebenso ist es für Speisen geeignet, die langsam und bei niedriger Hitze schmoren sollen wie Aufläufe.

Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden.



Oberes Heizelement

Es ist zum Erwärmen von vorgegarten Speisen geeignet, wenn der Rost in die zweite Einschubebene von oben geschoben wird, oder für das Auftauen von Tiefkühlbackwaren, wenn der Rost in die erste Einschubebene von unten platziert wird.

Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden.



Grill (Drehspieß optional .

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von traditionellen Speisen. Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.

MULTIFUNKTIONSBACKOFEN

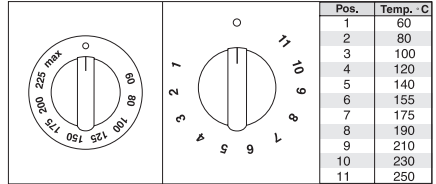
Der Backofen ist ausgestattet mit:

- einem unteren Heizelement;
- einem oberen Heizelement;
- einem runden Heizelement um den Ventilator.

HINWEIS: Vor der Auswahl einer Funktion bitte immer zuerst die Temperatur am Thermostatknopf einstellen.

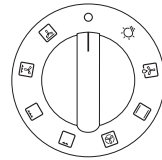
Thermostatknopf des Backofens

Um eine Ofentemperatur zwischen 60 °C und MAX °C zu erreichen (oder 0 - 11), drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.



Backofen-Stromwenderknopf

Je nach Typ des Backofens ist es möglich, eine der folgenden Funktionen durch Drehen des Stromwenderknopfs im Uhrzeigersinn auszuwählen.



Hinweis:

Alle oben erwähnten Funktionen schalten die Backofeninnenleuchte ein. Eine Warnleuchte am Bedienfeld leuchtet, bis die Temperatur erreicht ist; danach blinkt sie.

Benutzen Sie den Backofentür stets mit geschlossener Backofentür

Benutzung des Backofens

Hinweis: Backöfen mit separatem Thermostat und Stromwender.

Wenn die Funktionen   verwendet werden, stellen Sie den Thermostatknopf zwischen 180 und 200°C als maximale Temperatur ein.

ACHTUNG:

Die auf dem Bedienfeld angezeigte Temperatur entspricht nur dann der Temperatur in der Mitte des Backofens, wenn die ausgewählten Funktionen  oder  sind.



Wenn Sie den Reglerknopf in diese Position drehen, leuchtet die Leuchte für alle folgenden Vorgänge auf.



Auftauen mit Lüfter

Die Luft wird bei Raumlufttemperatur im Backofen zum sehr schnellen Auftauen von Speisen ohne Veränderungen des Eiweißes verwendet.



Traditionell mit Ober- und Unterhitze

Das untere und das obere Heizelement arbeiten zusammen. Dies ist die traditionelle Methode, die sich sehr gut für das Garen von Braten, aber auch für das Backen von Biskuitböden, Bratäpfeln und knusprigen Speisen eignet.

Sie erhalten optimale Ergebnisse, wenn Sie auf einem Backblech bei einer Temperatur zwischen 60 °C und MAX °C garen.

**Backofen-Lüfter**

Der Lüfter und das runde Heizelement arbeiten zusammen. Die heiße Luft, die zwischen 60 und MAX °C einstellbar ist, wird gleichmäßig im Backofen verteilt. Dies ist ideal für das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen (Fleisch, Fisch) ohne Übertragung von Geschmack und Geruch. Es eignet sich für empfindliche Backwaren.

**Medium-Grill**

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von kleinen Mengen traditioneller Speisen geeignet. Der Thermostatkopf muss auf der max. Stufe stehen.

**Gesamtgrill**

Für das Grillen und Überbacken/Gratinieren von traditionellen Speisen. Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.

**Gesamtgrill mit Lüfter**

Die durch das Grillelement erhitzte Luft wird vom Lüfter im Backofen und auf der Speise verteilt.

Wird Gesamtgrill mit Lüfter verwendet, so ersetzt dies perfekt den Drehspieß. Sie können auch perfekte Ergebnisse mit großen Mengen von Geflügel, Würstchen und rotem Fleisch erzielen. Drehen Sie den Thermostatbedienknopf in die Position 200 °C.

**Unteres Heizelement mit Umluft**

Die durch das untere Heizelement erhitzte Luft wird vom Lüfter im Backofen und auf der Speise verteilt.

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel sterilisieren (einkochen). Diese Funktion kann zwischen 60 und MAX °C verwendet werden

BENUTZUNG DES GRILLS

Setzen Sie den Rost auf die dritte Einschubebene von unten im Backofen, etwa 12 cm von der Oberfläche entfernt.




Der Benutzer kann die Einschubebenen ändern, je nach den persönlichen Wünschen und je nach Speise.

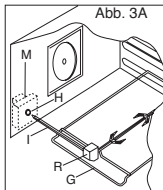
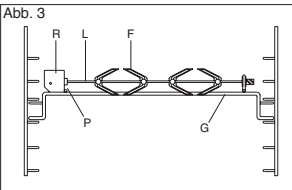
Der Backofen wird 5 Minuten vor dem Einsetzen der Speise vorgeheizt.

BENUTZUNG DES DREHSPIESSES (je nach Modell)**DREHSPIESS mehrfach (optional)**

Bitte befolgen Sie die beschriebenen Anweisungen für die Benutzung des Drehspießes.




- Das Hähnchen oder die Fleischwürfel auf den Drehspieß **L** stecken und sicherstellen, dass es/sie fest zwischen den beiden Gabelzinken **F** stecken. Achten Sie darauf, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt ist, um eine unnötige Belastung des Getriebes **R** zu vermeiden (Abb. 3).
- Stecken Sie den Drehspieß auf den Halter **G**, nachdem Sie das gegenüber liegende Ende in die Buchse **P** des Getriebes **R** (Abb. 3) eingesetzt haben.
- Setzen Sie den Halter **G** vollständig in den Backofen, so dass die Leiste **I** in die Aufnahme **H** des Drehspießmotors **M** geht (Abb. 3A).
- Setzen Sie die Fettpfanne/Abtropfschale mit etwas Wasser unter den Drehspieß, auf der untersten Stufe
- und tragen Sie zum Herausnehmen des Drehspießes Backofenhandschuhe und ziehen Sie die Auflage **G** in entgegen gesetzter Richtung heraus.

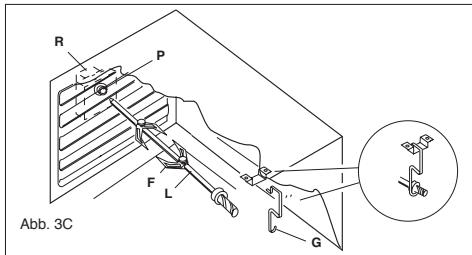
Zum Betrieb des Drehspießes drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position  / , oder drücken Sie auf die markierte Taste mit dem Symbol .

**DREHSPIESS einfach**

Bitte befolgen Sie die beschriebenen Anweisungen für die Benutzung des Drehspießes.

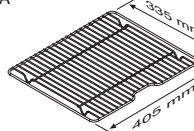
- Geben Sie die Lebensmittel auf den Drehspieß **L** (siehe Abb. 3 C), und klemmen Sie es fest zwischen den beiden Gabelzinken **F** ein. Das Gewicht muss sehr ausgewogen sein, damit der Drehspießmotor **R** nicht unnötig schwer arbeiten muss.
- Setzen Sie den Drehspieß auf den Halter **G**, nachdem Sie das gegenüber liegende Ende in die Öffnung **P** des Motors **R** gesteckt haben.
- Setzen Sie die Fettpfanne/Abtropfschale mit etwas Wasser unter den Drehspieß.
- Starten Sie den Motor **R** und schalten Sie den Griff ein.
- Gehen Sie zum Herausnehmen des Drehspießes umgekehrt vor und tragen Sie unbedingt Backofenhandschuhe.

Zum Betrieb des Drehspießes drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn auf die Position  / , oder drücken Sie auf die markierte Taste mit dem Symbol .

**Warnhinweise:**

Benutzen Sie keine Roste auf den Einschubebenen, die mit Teleskopführungen ausgestattet sind

Garen Sie niemals Speisen auf dem unteren Boden des Backofens.

Optionales Backofenzubehör**A**

A = Roste

B

B = Grillpfannensatz (2)

ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DER GERÄTE (JE NACH MODELL)**„LED“ PROGRAMMIERUNG (Abb. 4)****Merkmale**

24-Stunden-Zeithr mit Automatikprogramm und Timer.

Funktionen

Garzeit, Garzeitende, manuelle Position, Uhrzeit, Timer, Einstellung der Zeit bis zu 23 Stunden und 59 Minuten.

Display

Anzeige mit 4-Ziffern und 7 Segmenten für Garzeiten und Tageszeit.

Garzeit und manuelle Funktion = Topsymbol

Automatikfunktion = AUTO

Timer = Glockensymbol

Die Symbole leuchten auf, wenn die entsprechenden Funktionen ausgewählt werden.

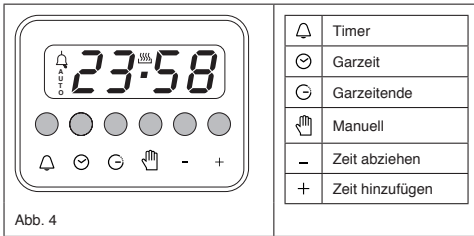


Abb. 4

Einstellung

Zum Einstellen die gewünschte Funktion drücken und loslassen, und die Zeit innerhalb von 5 Sekunden mit den + und - Tasten einstellen.

+ und - Tasten

Mit den + und - Tasten wird die Zeit erhöht oder gesenkt, je nachdem, wie lange die Taste gedrückt wird.

Einstellung der Uhrzeit

Von Hand zwei beliebige Tasten gleichzeitig drücken und mit der + und - Taste die gewünschte Zeit einstellen. Alle zuvor eingestellten Programme werden dadurch gelöscht. Die Kontakte werden ausgeschaltet und das Symbol AUTO blinkt.

Manueller Gebrauch

Durch das Drücken der manuellen Taste werden die Relaiskontakte eingeschaltet, das AUTO Symbol erlischt und das Topfsymbol leuchtet auf. Der manuelle Betrieb kann nur aktiviert werden, nachdem das Automatikprogramm darüber hinaus ist oder fertig ist.

Automatischer Gebrauch

Drücken Sie die Taste für Garzeit oder Garzeitende, um automatisch von der manuellen in die automatische Funktion umzuschalten.

Halbautomatischer Gebrauch mit Garzeiteinstellung

Drücken Sie die Garzeit-Taste und stellen Sie die gewünschte Garzeit mit der + oder - Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Das Relais schaltet sich sofort ein. Wenn das Garzeitende der Uhrzeit entspricht, schalten sich Relais und Garzeitsymbol aus, das Akustiksignal ertönt und das Symbol AUTO blinkt.

Halbautomatischer Gebrauch mit Garzeitende-Einstellung

Die Garzeitende-Taste drücken. Am Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Stellen Sie das Garzeitende mit der + Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Die Relaiskontakte werden eingeschaltet. Wenn das Garzeitende der Uhrzeit entspricht, schalten sich Relais und Garzeitsymbol aus. Wenn die Garzeit beendet ist, blinkt das AUTO Symbol, das Akustiksignal ertönt und die Relais- und Garzeitende-Taste werden ausgeschaltet.

Automatischer Gebrauch mit Einstellung von Garzeit und Garzeitende

Drücken Sie die Garzeit-Taste und stellen Sie die Länge der Garzeit mit der + oder - Taste ein. Die Symbole AUTO und Garzeit leuchten dauerhaft auf. Das Relais schaltet sich ein. Durch Drücken der Garzeitende-Taste erscheint das nächste Garzeitende auf dem Display. Stellen Sie das Garzeitende mit der + Taste ein. Relais- und Garzeitsymbol erlöschen. Die Symbole leuchten erneut auf, wenn die Uhrzeit dem Garzeitbeginn entspricht. Wenn die Garzeit beendet ist, blinkt das AUTO Symbol, das Akustiksignal ertönt und die Relais- und Garzeitende-Taste werden ausgeschaltet.

Minutenzähler

Drücken Sie die Minutenzähler-Taste und stellen Sie die Garzeit mit der + oder - Taste ein.

Das Glockensymbol leuchtet auf, wenn der Timer in Betrieb ist. Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt das Akustiksignal und das Glockensymbol erlischt.

Akustiksignal

Das Akustiksignal beginnt am Ende eines Programms oder am Ende der Minutenzähler-/Timerfunktion und dauert 15 Minuten.

Zum Stoppen des Signals drücken Sie eine beliebige Funktionstaste.

Programm starten und prüfen

Das Programm startet 4 Sekunden nach dem Einstellen.

Das Programm kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste geprüft werden.

Fehler bei der Einstellung

Ein Fehler bei der Einstellung erfolgt, wenn die Uhrzeit an der Uhr mit dem Garzeitbeginn und dem Garzeitende zusammenfällt.

Um den Fehler bei der Einstellung zu korrigieren, ändern Sie die Garzeit oder das Garzeitende.

Die Relais schalten sich ab, wenn ein Fehler bei der Einstellung erfolgt ist.

Löschen einer Einstellung

Zum Löschen einer Einstellung drücken Sie die Garzeit-Taste und drücken dann die - Taste, bis auf dem Display 00 00 erscheint.

Ein voreingestelltes Programm löscht daraufhin automatisch die Einstellung.

TIMER (Abb. 5)

Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird. Der Timer kann von 1 bis 60 Minuten eingestellt werden. Ein Akustiksignal informiert Sie, wenn die ausgewählte Zeit abgelaufen ist.

PROGRAMMIERER MIT GARZEITENDE (Abb. 6)

Für einen manuellen Betrieb des Programmierers drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn zu

Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfs im Uhrzeigersinn ein. Wählen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Knopf ein (max. 120 Min.). Der Backofen wird automatisch abgeschaltet, wenn die Garzeit abgelaufen ist.

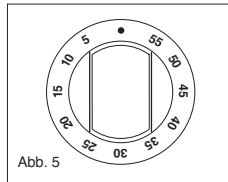


Abb. 5

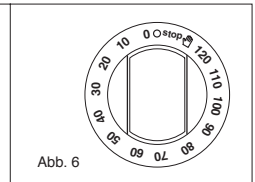


Abb. 6

Analoge Zeituhr (Abb. 6A)**Uhr einstellen**

Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

Einstellung des Alarmprogramms

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, ohne ihn zu drücken. Am Ende der programmierten Zeit ertönt ein Signal.

Zum Abbrechen des Signals den Knopf auf die Glocke drehen.

PROGRAMMIERER (Abb. 6B)**Uhr einstellen**

Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

Einstellung des Timers

Für einen manuellen Betrieb des Programmierers drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn zu

Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfs im Uhrzeigersinn ein. Wählen Sie die Garzeit mit dem entsprechenden Knopf ein (max. 90 Min.). Der Backofen wird automatisch abgeschaltet, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Dann ertönt ein Akustiksignal. Zum Abbrechen des Signals den Knopf auf die Glocke drehen.

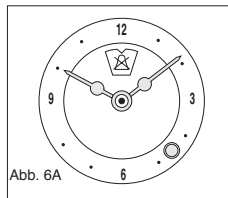


Abb. 6A

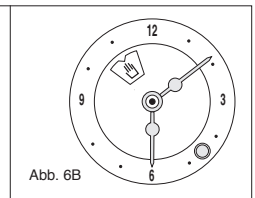
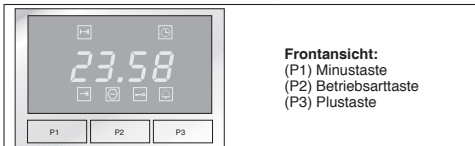


Abb. 6B

PROGRAMMIERER ZEITUHR 3 TASTEN (Abb. 6C)



Frontansicht:
(P1) Minustaste
(P2) Betriebsarttaste
(P3) Plustaste

	Zeigt die Eingabe der Tageszeit an
	Zeigt eine aktivierte Sicherheitsabschaltung an
	Zeigt ein aktiviertes Programm im Betriebsdauermodus an
	Zeigt ein aktiviertes Programm im Betriebsendmodus an
	Zeigt eine aktivierte Tastensperre an
	Zeigt einen aktivierten Kurzzeitwecker an

Einstellung der Tageszeit

HINWEIS: Die Tageszeit kann nur eingestellt werden, wenn sich der Backofen-Wahlschalter in der Position Null befindet! Nachdem Sie Spannung an den Backofen angelegt haben, erscheint 12:00 auf dem Display, und die für die Tageszeit blinkt.

Benutzen der Minus- und Plustasten zum Einstellen der Tageszeit in Minutenschritten.

Die angezeigte Tageszeit verstreicht jetzt auf die Sekunde präzise. Der Timer ist jetzt betriebsbereit und im „manuellen“ Modus.

HINWEIS: Wenn Sie die Tageszeit bei einem späteren Vorgang einstellen möchten, drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die Anzeige für die Tageszeit blinkt. Gehen Sie dann wie oben beschrieben vor.

Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Einstellbereich des Kurzzeitweckers geht von 0:00 bis 23:59. Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die Anzeige für den Kurzzeitwecker blinkt.

Hinweis: Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in die Anzeige der Tageszeit zurück. Benutzen Sie die Plus- und Minustasten zum Einstellen der gewünschten Zeitdauer in Schritten zu je 1 Minute nach der Bestätigung mit der Betriebsarttaste. Dann erscheint die Tageszeit erneut auf dem Display. Die Anzeige für den Kurzzeitwecker wird auf dem Display angeleuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (... ..) (d.h. nach zwei Signalen erfolgt eine Pause).

Auf dem Display blinkt die Anzeige. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen.

Sie können auch das Signal für das Zeitende manuell stoppen, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Einstellung des Garprogramms > Betriebsdauer

Mit diesem Programm können Sie über das Relais des Timers den Backofen auf für eine voreingestellte Zeitdauer einschalten.

HINWEIS: Die Betriebsdauer kann nur eingestellt werden, wenn sich der Backofen-Wahlschalter in der Position Null befindet! Bitte beachten Sie auch, dass alle Eingaben gelöscht werden, wenn Sie den Backofen-Wahlschalter in die Position Null stellen, während ein Garprogramm aktiv ist!

Der Einstellbereich der Zeitdauer geht von 0:00 bis 23:59. Gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die Anzeige für die Betriebsdauer blinkt. Am Display wird anstelle der Tageszeit „0:00“ angezeigt.

Hinweis: Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in die Anzeige der Tageszeit zurück.

Benutzen Sie die Minus- und Plustaste zum Einstellen der gewünschten Zeitdauer in Schritten zu je 1 Minute. Die Anzeige für die Betriebsdauer leuchtet auf.

Sie können die Eingabe auch mit der Betriebsarttaste bestätigen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (... ..) (d.h. nach vier Signalen erfolgt eine Pause). Der Backofen wird abgeschaltet. Am Display blinkt die Anzeige für die Betriebsdauer und es wird die Zeit „0:00“ angezeigt. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen oder um das Signal für das Zeitende zu stoppen.

Einstellung des Garprogramms > Betriebsende (Betriebsdauer-/ Betriebsendtyp)

Im Fall einer voreingestellten Betriebsdauer (siehe Einstellung des Garprogramms > Betriebsdauer) ermöglicht Ihnen dieses Programm die Vorverlegung des Betriebesendes hinsichtlich der Zeit. Sie können es also auf früher verschieben.

HINWEIS: Ein Betriebsende kann nur dann eingestellt werden, wenn ein Timer des Typs (Betriebsdauer und Betriebsende) verwendet wird, und auch nur dann, wenn sich der Backofen-Wahlschalter nicht in der Position Null befindet. Wenn das Garprogramm aktiv ist, beachten Sie bitte auch, dass alle Eingaben gelöscht werden, wenn Sie den Backofen-Wahlschalter in die Position Null bringen!

Drücken Sie die Betriebsarttaste, bis die Anzeige für das Betriebsende blinkt.

Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Hinweis: Wenn innerhalb der nächsten 5 Sekunden keine Eingabe erfolgt, kehrt der Timer in das derzeit aktive Programm zurück. Beginnend ab der aktuellen Uhrzeit stellen Sie dann mit der Plustaste das gewünschte Ende in Schritten zu je 1 Minute ein.

Die Anzeige für den Betrieb leuchtet weiter, bis der Backvorgang beginnt. Dies erfolgt zum Zeitpunkt „Betriebsdauer minus Betriebsdauer“. In diesem Moment wechselt der Timer in den Betriebsdauermodus. Die Anzeige für das Betriebsende erlischt. Die Anzeige für die Betriebsdauer leuchtet auf, und die restliche Betriebsdauer wird stattdessen angezeigt.

Das laufende Programm kann auch mit der Betriebsarttaste aufgerufen werden, solange es aktiv ist. Dies ermöglicht mittels der Einstelltasten die Prüfung und die Korrektur der eingestellten Daten. Um Fehler zu vermeiden, kann die Tageszeit nicht zurück gestellt werden, solange ein Programm aktiv ist.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (... ..) (d.h. nach vier Signalen erfolgt eine Pause). Der Backofen wird abgeschaltet. Am Display blinkt die Anzeige für die Betriebsdauer und es wird die Zeit „0:00“ angezeigt. Das Signal endet automatisch nach ca. 1 Minute, während die Anzeige weiter blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den aktuellen Modus zu verlassen.

Sie können das Signal, welches das Ende der Zeitdauer anzeigt, auch manuell abschalten; drücken Sie dazu eine beliebige Taste oder stellen Sie den Backofen-Wahlschalter in die Position Null.

Tastensperre (Kindersicherung) einschalten

Wenn Sie die Tastensperre einschalten, kann der Timer nicht mehr für Zeitdauer und Programm verwendet werden. Dann können weder die Tageszeit noch ein verstreicher Kurzzeitwecker noch ein aktives Garprogramm geändert werden. Allerdings funktionieren die eingestellten Funktionen weiterhin korrekt. Gehen Sie wie folgt vor, um die Tastensperre einzuschalten: Drücken Sie gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang die Minus- und Plustaste. Am Display leuchtet jetzt die Anzeige für die Tastensperre auf. Nun kann nur noch der Signalton für das Ende der eingestellten Zeit nach dem Ende eines Garprogramms beendet werden; drücken Sie dazu eine beliebige Taste. Alle anderen Funktionen können nicht betrieben werden. Gehen Sie wie folgt vor, um die Tastensperre auszuschalten:

Drücken Sie gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang die Minus- und Plustaste. Am Display erlischt jetzt die Anzeige für die Tastensperre.

Sonderfunktion des Timers - Abschaltautomatik

Wenn sich der Backofen-Wahlschalter nicht in der Position Null befindet, d.h. wenn das angeschlossene Gerät eingeschaltet ist und wenn der Timer nicht für die Dauer von drei Stunden betrieben wird, dann schaltet der Timer das angeschlossene Gerät ab. Dies hat den Vorteil, dass es zu keiner Überhitzung in dem angeschlossenen Gerät kommen kann.

Bei einer automatischen Abschaltung blinkt die Anzeige für die Abschaltautomatik am Display.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Abschaltautomatik auszuschalten:

1. Stellen Sie den Backofen-Wahlschalter wieder in die Position Null.

Vor der Reinigung des Geräts **den allgemeinen Gashahn schließen/ trennen und den Stecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen, oder die Stromzufuhr am Hauptschutz des elektrischen Systems trennen.**

Die Oberflächen des Geräts dürfen niemals in heißem Zustand gereinigt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger. **WICHTIG**

Die externe Gasanschlussöffnung muss regelmäßig geprüft und ersetzt werden, wenn Zeichen von Alterung/Verschleiß erkennbar sind. **Versuchen Sie niemals, den Gasschlauch zu reparieren.**

EMALLIERTE OBERFLÄCHEN

Mit einem feuchten Schwamm mit Wasser und Seife/Spülmittel reinigen. Fett lässt sich mit heißem Wasser oder einem Spezialmittel für emallierte Oberflächen mühelos reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

Lassen Sie niemals säurehaltige oder alkalische Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz etc.) auf dem Emaille.

Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Edelstahl-Spezialreiniger für Edelstahloberflächen.

Diese Reiniger müssen mit einem weichen Tuch aufgetragen werden.

ROSTE UND BRENNER

Die Roste der Brenner des Herds lassen sich zum Reinigen nach oben heraus ziehen; sie werden etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht. Nach der Reinigung werden sie mit klarem Wasser abgespült und sorgfältig trocken gewischt. **Stellen Sie sicher, dass keine Brenneröffnung verstopft ist.**

Reinigen Sie die Brenner einmal pro Woche oder bei Bedarf häufiger.

DIE BRENNER MÜSSEN UNBEDINGT AUF DIE RICHTIGE WEISE ZUSAMMENGESETZT WERDEN.

Die Innenscheibe des Backofens

(nur bei Modellen mit dieser Ausstattung)

Die Innenscheibe des Backofens kann heraus genommen werden:

öffnen Sie die Tür zur Hälfte und entfernen Sie die Scheibe mit beiden Händen wie in Abbildung 7A gezeigt.

Nach der Reinigung setzen Sie die Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

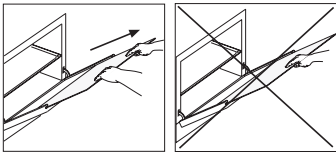


Abb. 7A

Ausbau der Backfortür

Für eine leichtere Reinigung bauen Sie die Backfortür wie folgt aus:

2) die Backfortür vollständig öffnen.

3) die Scharnierhaken „A“ nach außen klappen (siehe Abb. 7B).

4) die Backfortür langsam schließen, bis sie die Haken „A“ erreicht. Dabei sicherstellen, dass die Haken in den Aussparungen „B“ der Backfortür wie abgebildet in Abb. 7C sicher eingerastet sind. (Nur wenn vorhanden die Innenscheibe des Backofens ausbauen, siehe Abb. 7A).

5) Die Backfortür mit beiden Händen vorsichtig nach innen drücken, damit die Türscharniere „C“ aus den Aussparungen „D“ frei kommen (siehe Abb. 7D) und danach die Tür zu sich her ziehen, damit sie vom Backofen frei kommt.

Nach der Reinigung der Backfortür die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen und die Haken „A“ nach innen drehen, bevor Sie die Backfortür schließen (Abb. 7E).

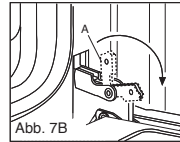


Abb. 7B

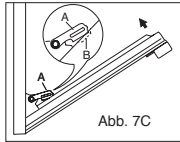


Abb. 7C

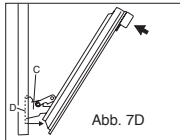


Abb. 7D

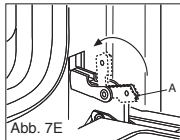


Abb. 7E

ACHTUNG:

Die Verwendung scharfer oder scheuernder Reinigungsmittel oder scharfer Metallschaber für die Reinigung der Glasscheibe des Backofens wird nicht empfohlen, da diese Reiniger oder Schaber die Oberfläche verkratzen und damit zu einem Bruch des Glases führen können.

BACKOFEN

Die emallierten Teile mit einem feuchten Schwamm mit Wasser und Seife/Spülmittel reinigen. Fett lässt sich mit heißem Wasser oder einem Spezialmittel für emallierte Oberflächen mühelos reinigen. Keine Scheuermittel verwenden.

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Zum Reinigen der Herdoberfläche müssen Sie die gleichen Vorsichtsmaßnahmen befolgen wie zum Reinigen der Scheiben Ihres Hauses. Weiche Flecken, die durch die Böden von Aluminiumtöpfen verursacht werden, lassen sich mit Essig entfernen. Stellen Sie sicher, dass kein Zucker beim Kochen auf die Herdoberfläche fällt. Sollte dies dennoch vorkommen, muss die entsprechende Herdplatte abgeschaltet und so schnell wie möglich vor dem Abkühlen mit heißem Wasser gereinigt werden.

Sollten nach dem Reinigen noch immer Reste von verbranntem Zucker oder ähnliches nach dem Kochen vorhanden sein, müssen diese Flecken mit einem Spachtel oder einer Spezialschaber entfernt werden, bevor die Kochzone ganz abgekühlt ist (siehe Abbildung 7F).

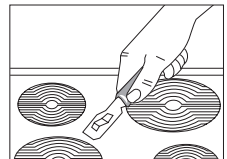
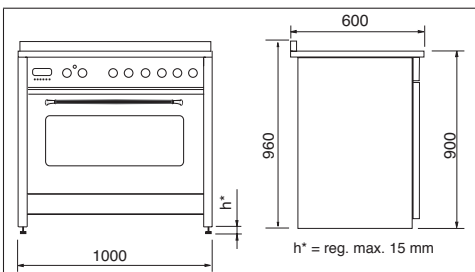
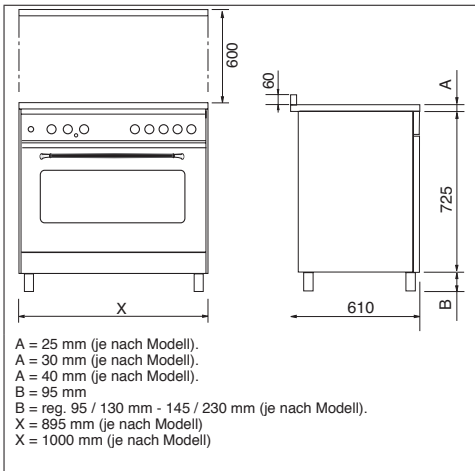


Abb. 7F

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

GESAMTABMESSUNGEN



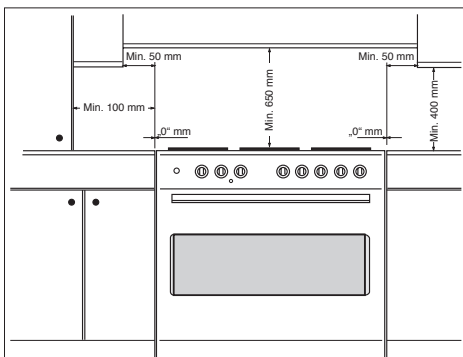
WARNHINWEISE

Der Griff der Backofentür darf keinesfalls zum Transportieren des Geräts verwendet werden, auch nicht dazu, es aus der Verpackung zu nehmen. Das Gerät ist in Klasse 1 oder Klasse 2, Unterklasse 1 gruppiert.

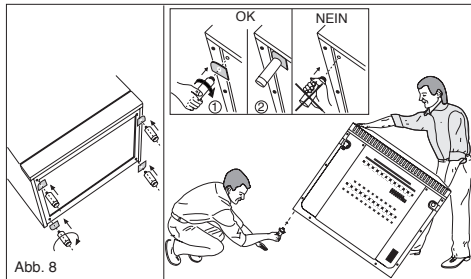
WICHTIG: Die Beschichtung des Küchenmöbels muss hohen Temperaturen (min. 90 °C) aushalten können.

Wenn das Gerät in der Nähe von anderen Kücheneinheiten installiert werden muss, lassen Sie bitte die in der nachstehenden Tabelle definierten Mindestabstände.

ACHTUNG: Der Herd darf nicht auf ein Podest gestellt werden.



Der Herd ist mit 4 Füßen ausgestattet (Abb. 8).
 Nur bei einigen Modellen kann die Höhe verstellt werden.



RAUMBELÜFTUNG

GASGERÄTE

Dieses Gerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Entlüftung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Daher muss es gemäß den geltenden Normen und Vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den Vorschriften für Raumbelüftung geschenkt werden.

RAUMBELÜFTUNG

Bitte beachten Sie unbedingt, dass dieses Gerät nur in gut belüfteten Räumen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden darf, d.h. mit Öffnungen an den Außenwänden bzw. mit speziellen Abluftkanälen, mit einer sachgemäßen natürlichen Belüftung oder mit einer Zwangsbelüftung, die sicherstellen, dass der Eintritt der erforderlichen Frischluft ständig und in ausreichendem Maß für eine korrekte Verbrennung und für das Entfernen der verbrauchten Luft gewährleistet ist.

Besonders dann, wenn sich in dem Raum nur ein Gasgerät befindet, muss sich über diesem Gerät eine Abzugshaube befinden, die ins Freie führt und die sicherstellt, dass die verbrauchte Luft natürlich und direkt nach draußen geleitet wird; dazu ist ein vertikales gerades Kanalrohr gleicher Länge mit mindestens dem doppelten Durchmesser und einem Mindestquerschnitt von 100 cm² erforderlich.

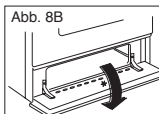
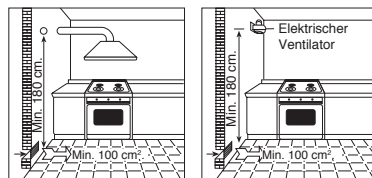
Für den unbedingt erforderlichen Frischlufteintritt in diesen Raum muss eine ähnlich beschaffene 100 cm² große Öffnung direkt ins Freie führen; diese muss sich etwa in Bodenhöhe befinden und darf weder auf der Außen- noch auf der Innenseite der Wand blockiert bzw. zugestellt sein, damit es zu keinen Problemen bei der korrekten Verbrennung der Brenner kommt und das regelmäßige Entlüften der verbrauchten Luft immer gewährleistet ist. Diese Öffnung muss eine Höhendifferenz bezüglich der Auslassöffnung von mindestens 180 cm aufweisen.

Bitte beachten Sie unbedingt, dass die Menge der für die Verbrennung erforderlichen Frischluft niemals weniger sein darf als 2m³/h für jedes kW der Leistungsaufnahme des Geräts (Sie finden die Gesamtleistungsaufnahme in kW auf dem Typenschild des Geräts in Abb. 8B *).

In allen anderen Fällen, d.h. in den Fällen, in denen im gleichen Raum noch weitere gasbetriebene Geräte laufen, oder dann, wenn eine natürliche direkte Belüftung nicht möglich ist und eine natürliche indirekte Belüftung bzw. eine Zwangsbelüftung installiert werden muss, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Fachmann, der Ihnen das Belüftungssystem installiert und anschließt; dabei müssen ganz strikt sämtliche geltenden Vorschriften eingehalten werden.

Die Öffnungen müssen so gewählt werden, dass im Raum nicht so viel Zugluft entsteht, die den im Raum befindlichen Personen unangenehm ist.

Außerdem ist es verboten, Belüftungsabzüge zu verwenden, die bereits von anderen Geräten verwendet werden.



GASANSCHLUSS

Wir empfehlen zu prüfen, ob das Gerät für diese Art des verteilten Gases vorgesehen ist.

Das Gerät muss fachmännisch und gemäß den geltenden Vorschriften, in denen die Installation eines Sicherheitsventils am Ende der Leitung festgeschrieben ist, an die Gasleitung angeschlossen werden.

Für Butan und Propan ist für die Durchführung der geltenden Vorschriften unter Umständen ein Druckminderer erforderlich. Die Dichtungen müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.

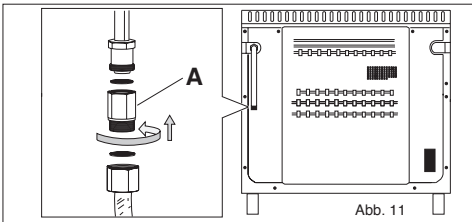
Nach dem Anschluss des Gasgeräts muss die Dichtigkeit der Anschlussdichtung mit Wasser mit Geschirrspülmittel geprüft werden.

Warnung: keine Flammen zur Prüfung von Gasundichtigkeiten verwenden.

Die möglichen Anschlüsse sind:

- 1) mit einem starren Eisen- oder Kupferrohr.
- 2) mit einer flexiblen Edelstahlleitung mit einem mechanischen Anschluss gemäß den geltenden Vorschriften (siehe Abb. 11).

WARNUNG: schließen Sie das Gas an die Gasversorgung des Backofens mit dem mitgelieferten Anschluss (A) an (siehe Abbildung 11)



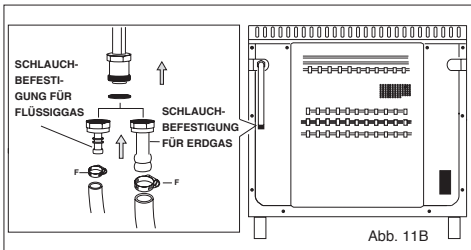
- 3) durch das Einsetzen einer Gummileitung gemäß den geltenden Vorschriften.

Diese Leitung muss direkt auf dem Aufsteckanschluss für das entsprechende Gas angeschlossen werden und mit einem Band gesichert werden.

Im letzteren Fall prüfen Sie und notieren Sie zuerst das auf der Leitung aufgedruckte Ablaufdatum und ersetzen die Leitung, bevor dieses Datum erreicht ist (siehe Abb. 11B).

Nach dem Anschluss des Gasgeräts muss die Dichtigkeit der Anschlussdichtung mit Wasser mit Geschirrspülmittel geprüft werden.

Warnung: keine Flammen zur Prüfung von Gasundichtigkeiten verwenden.

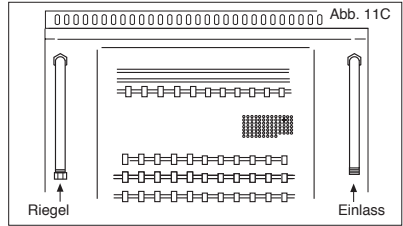


WARNHINWEISE

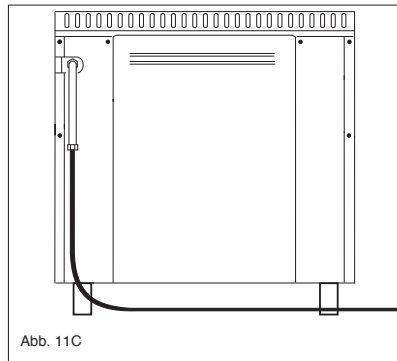
Hinsichtlich Gummileitungen erinnern wir Sie an Folgendes:

- 1 - die Leitung dürfen weder verengt noch zusammen gequetscht werden
- 2 - sie dürfen weder in die Länge gezogen noch verdreht werden
- 3 - sie dürfen keinen Kontakt mit scharfen Kanten etc. haben.
- 4 - sie dürfen keinen Kontakt mit Teilen haben, die Temperaturen von über 70 °C über der Raumtemperatur haben
- 5 - es muss sichergestellt sein, dass sie über ihre gesamte Länge geprüft werden können.

Bestimmte Typen von Herden können wahlweise für eine Versorgung auf der rechten oder linken Seite eingestellt werden. In diesem Fall reicht es aus, die Position des CAD Nippel-Reduzierstücks zu vertauschen. Am Ende muss geprüft werden, dass keine Gasundichtigkeit besteht (Abb. 11C).



Wenn die Anschlussleitung hinter das Gerät geführt werden muss, sind die Vorschriften aus Abbildung 11C zu beachten



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**ANSCHLUSS AN DIE HAUPTVERSORGUNG
DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN GELTENDE VORSCHRIFTEN
VON EINEM AUTORISIERTEN ELEKTRIKER INSTALLIERT WERDEN.
WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEEDET WERDEN**

Prüfen Sie, dass die Leistungsaufnahme der Hauptversorgung und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet sind. Sie finden die max. Geräteleistung auf dem Typenschild. Wenn das Gerät ohne einen Netzstecker geliefert wurde, lassen Sie einen vorschriftsmäßigen Stecker am Kabel anbringen, der für die Leistungsaufnahme wie auf dem Typenschild angegeben, ausgelegt ist. (Abb. 8B *).

Das Erdungskabel ist gelb/grün. Wenn das Gerät einen Stecker hat, der nicht in die Wandsteckdose passt, holen Sie eine qualifizierte Fachkraft, um einen passenden Stecker anbringen zu lassen. Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker ausgestattet ist, muss die Stromversorgung über einen Trennschalter verfügen, dessen Abstand zwischen den Kontakten die vollständige elektrische Trennung gemäß Überspannungskategorie III zulässt gemäß den Installationsvorschriften. (Abb. 8B *).

Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter kontrolliert werden.

Der Stecker für den Anschluss an die Hauptversorgung muss gut erreichbar sein, wenn das Gerät aufgestellt ist.

Wichtig: Das Netzkabel so verlegen, dass es niemals einer Temperatur über 50 °C über Raumtemperatur ausgesetzt ist.

Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur dann garantiert werden, wenn es korrekt an eine wirksam geerdete Stromversorgung angeschlossen ist wie in den Vorschriften zur elektrischen Sicherheit erläutert.

Wichtig: Aufgrund eines fehlenden Erdungsanschlusses kann der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftbar gemacht werden.

ACHTUNG:

DIE ERDUNG DES GERÄTES IST GESETZLICH VORGESCHRIEBEN: DAS GELB-GRÜNE KABEL MUSS AN ERDE ANGESCHLOSSEN WERDEN. DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR UNFÄLLE AB, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.

AUSTAUSCH DES KABELS (KABELBEFESTIGUNG: TYP X) ZIEHEN SIE VOR REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN AM BUCHSE IMMER DEN NETZSTECKER DES GERÄTS AUS DER STECKDOSE ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG DURCH DEN HAUPTKREISSCHALTER.

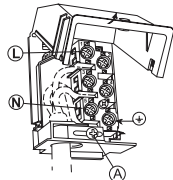
Wenn das Kabel beschädigt ist, muss ein passendes Ersatzkabel wie folgt installiert werden:

- das Netzkabel entfernen und durch ein Kabel der gleichen Länge mit einer Gummiisolierung ersetzen, das für die Leistungsaufnahme des Geräts geeignet ist.

Das gelb-grüne Erdungskabel, das an die Klemme ⊕ angeschlossen werden muss, sollte unbedingt etwa 10 mm länger sein als die anderen Kabel; das „blaue“ Neutralleiterkabel muss an die Klemme angeschlossen werden, die mit dem Buchstaben N markiert ist. Das Strom führende Kabel muss an die mit dem Buchstaben „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.

NETZKABELTYP UND -QUERSCHNITT

Gerätetyp	Einphasige Versorgung 220-240 V~	
	Kabeltyp	Abschnitt
Alla Gas- + Elektrofen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	3 x 1,5 mm ²
Glaskeramikoberfläche und Elektrofen	Gummi H05 RR-F	* 3 x 6 mm ²



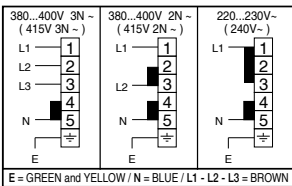
ACHTUNG

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel oder eine Baugruppe ersetzt werden, die beim Hersteller oder seinem Kundendienstvertreter erhältlich ist.

* ES MUSS EIN GLEICHZEITIGKEITSAKTOR VON 0,61 BERÜCKSICHTIGT WERDEN

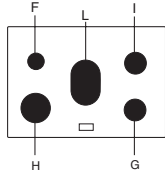
TYP DER STROMVERSORGUNG

Es können verschiedene Anschlüsse gemacht werden, indem einfach die Strombrücken auf dem Klemmenbrett verlegt werden



GLASKERAMIK-KOCHFELD

Platten	Ø mm	Watt
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200
F	145	1200



ACHTUNG:

DAS GERÄT MUSS GEEDET WERDEN. DAS GELB-GRÜNE KABEL MUSS AN ERDE ANGESCHLOSSEN WERDEN. DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR UNFÄLLE AB, DIE DURCH NICHTBEACHTUNG DER VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.

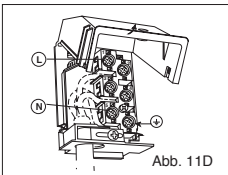


Abb. 11D

Netzkabeltyp

Gerätetyp	Zweiphasen-Versorgung (415V 2N~)	
	Kabeltyp	Querschnitt
Glaskeramikkochfeld/induktion mit Elektrobackofen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	4 x 4 mm ²
Gerätetyp	Dreiphasen-Versorgung (415V 3N~)	
	Kabeltyp	Querschnitt
Glaskeramikkochfeld mit Elektrobackofen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
Induktionkochfeld mit Elektrobackofen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	5 x 1,5 mm ²

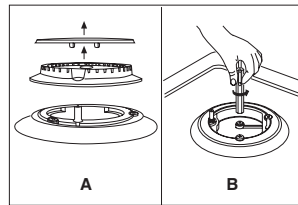
GASEINSTELLUNG

Umrüstung auf Flüssiggas (LPG)

Der Herd muss dazu stets von der Stromversorgung getrennt und die Gasversorgung kurzzeitig abgeschaltet werden. Dazu wie folgt vorgehen:
 - tauschen Sie die Düsen aus
 - stellen Sie die Minimalstufe der Brenner ein.

AUSTAUSCH DER DÜSEN DER HERDOBERFLÄCHE

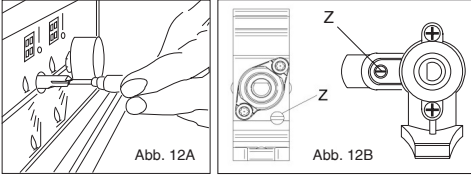
Um die Düsen der Herdoberfläche auszutauschen, gehen Sie bei Bedarf wie folgt vor: entfernen Sie die Roste, die Brenner und die Flammenverteiler (siehe Abb. A), tauschen Sie dann die Düse aus (siehe Abb. B) und ersetzen Sie diese durch eine Düse, die für den neuen Gastyp geeignet ist (siehe Tabelle D). Alles in der umgekehrten Reihenfolge zusammenbauen und darauf achten, dass der Flammenverteiler stets in der richtigen Richtung auf dem Brenner sitzt.



ALLGEMEINE DÜSENTABELLE						
Art des Gases	mbar	Düse N.	Brenner Position-Typ	Leistungsaufnahme		Verbrauch.
				max.	min.	
ERDGAS G20	20	1.15	Schnellbrenner	3000	750	286 l/h
		0.97	Garbrenner	1750	480	167 l/h
		0.72	Kleiner Brenner	1000	330	95 l/h
		1.30	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	343 l/h
ERDGAS G25	20	1.34	Schnellbrenner	3000	750	286 l/h
		1.00	Garbrenner	1750	480	167 l/h
		0.77	Kleiner Brenner	1000	330	95 l/h
		1.48	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	343 l/h
GPL G30/31	50	0.75	Schnellbrenner	3000	750	219 g/h
		0.58	Garbrenner	1750	480	128 g/h
		0.43	Kleiner Brenner	1000	330	73 g/h
		0.76	Triple-Crown-Brenner	3600	1300	262 g/h

EINSTELLUNG DES MINDESTFLUSSES FÜR DIE HÄHN DER HERDOBERFLÄCHE

Für die Mindesteinstellung gehen Sie wie folgt vor: schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den Knopf in Richtung der Position Mindestdurchfluss **A**. Entfernen Sie jetzt den Knopf vom Hahn, indem Sie einen kleinen Schraubenzieher in die Stange des Hahns einführen (siehe Abb. 12A). Vorsicht: bei Hähnen mit einem Sicherheitsventil befindet sich die Mindesteinstellschrauben „Z“ außen an der Stange des Hahns (Abb. 12B).



Lösen Sie die Einstellschraube etwas, um den Durchfluss zu erhöhen, oder schrauben Sie die Einstellschraube fester zu, um den Durchfluss zu verkleinern.

Die richtige Einstellung ist erreicht, wenn die Flamme eine Länge von 3 oder 4 mm hat.

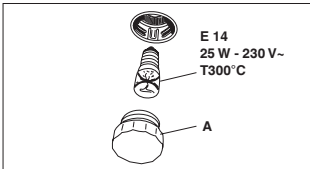
Für Butan-/Propanegas muss die Einstellschraube fest angezogen werden. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie schnell vom max. Durchfluss **A** zum Mindestdurchfluss wechseln **A**. Setzen Sie den Knopf wieder auf.

PFLEGE UND WARTUNG DES GERÄTS

WARNHINWEISE

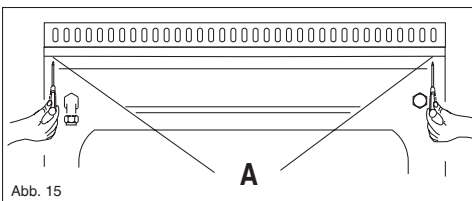
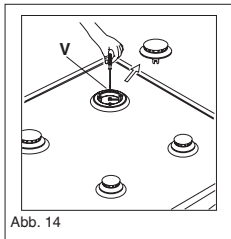
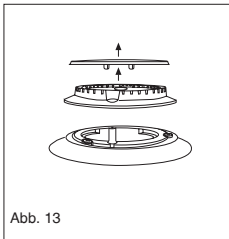
Bevor Sie versuchen, die Backofenleuchte zu ersetzen, muss der Netzstecker des Herds aus der Steckdose gezogen und der Herd so von der Stromversorgung genommen werden.

Die **Backofenleuchte** ist eine Spezialanfertigung und hält hohe Temperaturen aus. Für den Austausch gehen Sie wie folgt vor: Schutzglas (A) abnehmen und die durchgebrannte Leuchte durch eine neue Leuchte des gleichen Typs ersetzen. Schutzglas wieder einbauen.

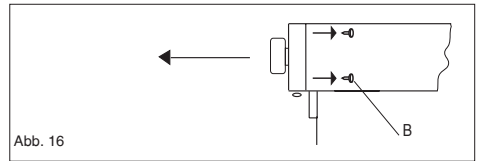


HERDOBERFLÄCHE ABBAUEN

Müssen interne Komponenten repariert oder ersetzt werden, wie folgt vorgehen: die Glasabdeckung aus ihrer Position nach oben heraus schieben. Die Roste, Brenner und Flammverteiler abnehmen (siehe Abb. 13), dann die sichtbaren Schrauben „V“ oben auf der Herdoberfläche lösen (siehe Abb. 14). Die Herdoberfläche durch Lösen der 4 hinteren Schrauben „A“ abbauen (siehe Abb. 15).



- Für den Abbau des Bedienfelds lösen Sie die 4 Innenschrauben (B), mit denen das Bedienfeld an der Frontseite des Backofens befestigt ist (Abb. 16).



Sicherheitshinweise

Dieses Produkt darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es gebaut wurde, d.h. für das Kochen/Backen von Lebensmitteln in einem Privathaushalt.

Unter keinen Umständen dürfen die Außenverkleidungen für Reparaturen oder Wartungen von Ihnen abgenommen werden; dies dürfen nur das entsprechend qualifizierte Fachpersonal.

Was Sie tun dürfen, und was Sie auf keinen Fall tun dürfen

Wichtig! Vor der ersten Benutzung des Herds müssen Sie verstanden haben, wie die Bedienelemente funktionieren.

Wichtig! Prüfen Sie, dass nach dem Gebrauch alle Bedienelemente des Herds ausgeschaltet sind.

Wichtig! Treten Sie beim Öffnen der Backofentür immer schnell zurück, damit sich die entweichende Hitze im Raum verteilen kann.

Wichtig! Entnehmen Sie Speisen und Utensilien aus dem Backofen nur mit trockenen Backofenhandschuhen guter Qualität.

Wichtig! Entnehmen Sie Speisen oder Gegenstände immer sehr vorsichtig aus dem Backofen, denn sie können sehr heiß sein.

Wichtig! Wenn der Herd nicht benutzt wird, muss die Backofentür immer geschlossen sein.

Wichtig! Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer mittig auf die Brenner des Kochfelds und zwar so, dass die Griffe nicht versehentlich erfasst oder herunter geschlagen werden und auch nicht durch andere Brenner erhitzt werden können.

Wichtig! Halten Sie den Herd stets sauber, denn wenn sich altes Fett oder Öl vom Kochen fest setzt, kann dies zu einem Brand führen.

Wichtig! Vor der Reinigung muss der Herd erst vollständig abgekühlt sein.

Wichtig! Befolgen Sie immer alle Grundprinzipien im Umgang mit Lebensmitteln und alle Hygienemaßnahmen, um ein mögliches Wachstum schädlicher Bakterien zu vermeiden.

Wichtig! Halten Sie die Belüftungsöffnungen immer sauber und ganz unverstellt.

Wichtig! Vor dem Reinigen oder dem Austausch der Backofenleuchte muss das Gerät zuvor ausgeschaltet und vom Stromnetz genommen werden.

Sehr wichtig! Kinder dürfen sich nicht in der Nähe des Herds aufhalten, wenn dieser benutzt wird, da während des Garvorgangs alle Flächen heiß werden und dies auch noch einige Zeit nach dem Kochen so ist.

Sehr wichtig! Niemand darf jemals auf dem Herd sitzen oder darauf stehen. **Sehr wichtig!** Erhitzen Sie keine Lebensmittellosen oder Lebensmittelbehälter, die noch nicht geöffnet sind, denn sonst kann sich im Inneren des Behälters ein Druck aufbauen, der den Behälter zum Platzen bringt.

Sehr wichtig! Lagern Sie keinesfalls Chemikalien, Lebensmittel, Spraydosen oder unter Druck stehende Behälter im Herd oder auf dem Herd, und auch nicht in den Küchenschränken neben dem Herd oder darüber.

Sehr wichtig! Füllen Sie niemals eine tiefe Bratpfanne mehr als zu 1/3 mit Fett oder Öl, und benutzen Sie immer einen Deckel beim Braten.

LASSEN SIE DEN HERD BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUFICHTIGT.

Sehr wichtig! In der Nähe der Kochfeldbrenner oder darauf dürfen keine brennbaren Gegenstände oder Gegenstände aus Kunststoff gelegt werden.

Sehr wichtig! Verwenden Sie keinesfalls eigene Sammelelemente für Spritzer auf den Kochfeldbrennern.

Sehr wichtig! Das Gerät ist nicht für die Benutzung als Raumheizung geeignet.

Sehr wichtig! Trocknen Sie keinesfalls Kleider in der Nähe der Kochfeldbrenner oder der Backofentür, und auch nicht über den Kochfeldbrenner oder der Backofentür.

Sehr wichtig! Tragen Sie beim Kochen keine Kleider mit langen, offenen Ärmeln.

Sehr wichtig! Legen Sie niemals brennbare Materialien in den Backofen oder in das Fach unter dem Backofen.

Sehr wichtig! An den Ablagen und Blechen des Backofens, in der Grillpfanne und auf dem Boden des Garraums darf sich kein Fett oder Öl ablagern.

Sehr wichtig! Lagern Sie keine Utensilien oder Kochgeschirr auf dem Boden des Backofens.

Sehr wichtig! Fetthaltige Lebensmittel dürfen nur mit dem Rost gegrillt werden.

Sehr wichtig! Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.

Sehr wichtig! Emailleileute dürfen niemals in heißem Zustand in Wasser getaucht werden. Sie müssen zuerst abkühlen.

Sehr wichtig! Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser, Zitronen- oder Tomatensaft dürfen keinesfalls längere Zeit mit den Emailleiten (im Backofen und auf den Ablagen des Backofens) in Kontakt kommen.

Sehr wichtig! Keine Scheuermittel verwenden, welche die Edelstahl- und Emaille-Oberflächen zerkratzen können.

ALGEMENE INFORMATIE

MILIEUBESCHERMING

Verwijdering verpakking

Sorteer de verpakking op basis van het materiaal (karton, polystyreen, enz.) en verwijder het volgens de plaatselijk wetgeving voor afvalverwerking.

Dit apparaat voldoet aan de volgende Europese richtlijnen:

- 2014/35/EU "Laagspanningsrichtlijn".
- 2014/30/EU "Elektromagnetische compatibiliteit".
- 2016/426/EU "Gastoeellen".
- 89/109/EEG "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen".
- Bovendien voldoen de hierboven genoemde richtlijnen aan richtlijn 93/68/EEG.
- Dit apparaat moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de van kracht zijnde regelgeving en mag alleen gebruikt worden in goed geventileerde ruimtes. Raadpleeg de handleiding alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken.
- Dit huishoudelijk apparaat is ontworpen voor het koken en mag derhalve alleen voor dit doel gebruikt worden.

BESTE KLANT,

- Lees deze instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging.
- Houd potentieel gevaarlijke verpakkingsmaterialen (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten bereik van kinderen.

GARANTIE

Wij verstrekken voor uw nieuwe apparaat een garantie.

Het garantiecertificaat wordt hier bijgesloten. Mocht het garantiecertificaat ontbreken, vraag het dan aan bij de detailhandelaar, onder vermelding van aankoopdatum, model en serienummer die staan aangegeven op het typeplaatje van het apparaat (afb. 10B *).

Bewaar het voor u bestemde deel van het certificaat en toon het, wanneer nodig, aan de Technische Servicedienst, samen met de kassabon.

Volgt u deze procedure niet, dan zal de Technische Servicedienst gedwongen zijn om alle kosten van eventuele reparaties aan u in rekening te brengen.

Onze originele reserveonderdelen zijn alleen verkrijgbaar bij onze Technische Servicedienst en bij de Erkende Centra voor Reserveonderdelen.

TECHNISCHE SERVICE NA DE VERKOOP

Dit apparaat wordt vóór het verlaten van de fabriek getest en ingesteld door bekwame personeel, om u te verzekeren van de beste prestaties. Elke eventueel noodzakelijke latere reparatie of instelling moet met grote zorg en aandacht worden uitgevoerd.

Om deze reden raden wij u aan om altijd contact te houden met het Verkooppunt of onze dichtstbijzijnde After Sales Service. Geef altijd de aard van het probleem en het model van uw apparaat aan.

AANBEVELINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

OPGELET:

Tijdens het gebruik van een gasfornuis wordt er in de ruimte van installatie warmte en vocht geproduceerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieoestel (mechanische afzuigkap).

Een langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan mogelijk aanvullende ventilatie vereisen, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam, of een efficiëntere ventilatie, of het hoger zetten van de eventueel aanwezige mechanische ventilatie.

Controleer voorafgaand aan de installatie de compatibiliteit van de plaatselijke netwerken (soort gas en gasdruk) met de instelling van het apparaat.

- Gebruik de greep van de ovendeur niet voor het verplaatsen van het apparaat, zoals bijvoorbeeld om het uit de verpakking te verwijderen.
- Vergeet niet om, voorafgaand aan het gebruik van het apparaat, de beschermende plastic folie vanaf enkele van de delen van het apparaat te verwijderen (frontpaneel, roestvrijstalen delen, enz.)
- Gebruik het apparaat niet als verwarming voor de omgeving.
- Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, raden wij aan **om de elektriciteit los te koppelen en om de hoofdkraan van het gas te sluiten.**

IN GEVAL VAN BRAND:

- Sluit in geval van brand **onmiddellijk de hoofdkraan van de gasleiding, koppel de elektriciteit los en giet in ieder geval nooit water over brandende olie.**
- Sla in de nabijheid van de branders geen ontvlambare producten of spuitbussen op, en spuit niet met spuitbussen in de nabijheid van aangestoken branders.

VOOR UW VEILIGHEID EN DIE VAN UW KINDEREN.

- Bewaar boven op of in de nabijheid van het apparaat geen voorwerpen die aantrekkelijk zijn voor kinderen.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat: vergeet niet dat enkele delen van het apparaat of de pannen tijdens het gebruik en tot ze zijn afgekoeld, erg heet worden en gevaarlijk zijn.
- Om te voorkomen dat de pannen vallen, moeten de grepen van de pannen naar de achterkant van het fornuis toe gericht zijn, en niet naar de voorkant of boven de naastliggende branders.
- Draag tijdens het koken geen kleding met flapperende en ontvlambare mouwen: dit kan bij brand leiden tot ernstige verwonding.

Het apparaat mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of zonder ervaring of kennis, tenzij ze instructies hebben ontvangen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon. Zorg ervoor dat jonge kinderen onder toezicht staan en niet met het apparaat spelen.

WAARSCHUWING - OVEN:

Tijdens de werking van de oven of de grill kunnen de bereikbare delen erg heet worden; kinderen moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden.

- Kook nooit voedsel op de bodemplaat van de oven.
- In geval van een onzorgvuldig gebruik bestaat in de buurt van de scharnieren van de ovendeur een gevaar voor verwonding.
- Laat kinderen niet op de ovendeur zitten of ermee spelen. Gebruik de klapdeur niet als opstaphulp voor het bereiken van bovenliggende kastjes.

ONDERSTE LADE

De lade onder de oven mag niet gebruikt worden voor het opbergen van ontvlambare of plastic materialen of voorwerpen.

APPARATEN MET GLAZEN DEKSEL

Zorg ervoor dat, tijdens het gebruik van het apparaat, de glazen deksel geen pannen aanraakt. Na gebruik mag de glazen deksel niet gesloten worden wanneer de branders of de elektrische kookplaten nog heet zijn.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

DE GASBRANDERS GEBRUIKEN

Naast elke knop op het bedieningspaneel worden de volgende symbolen aangegeven:

- Zwarte cirkel ● gas uit
- Grote vlam 🔥 maximale instelling
- Kleine vlam 🔥 minimale instelling

De minimale stand komt overeen met de uiterste rotatie naar links van de knop. Alle gebruiksstanden moeten gekozen worden tussen de standen max. en min. en nooit tussen de standen max. en off.

HANDMATIGE ONTSTEKING

Benader de te ontsteken brander met een brandende lucifer, druk op de knop van de gewenste brander en draai deze linksom naar de stand max.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING (afhankelijk van het model)

Druk op de knop van de gewenste brander en draai deze linksom naar de stand max.; druk tegelijkertijd op de knop van de elektrische ontsteking op het bedieningspaneel, aangegeven met het symbool  (afb. 1A).

Wanneer eventueel de elektriciteit ontbreekt, kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken.

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING (afhankelijk van het model)

Druk op de knop van de gewenste brander en draai hem linksom naar de stand max. Houd de knop ingedrukt: de automatische elektrische ontsteking van de brander wordt gestart.

Wanneer eventueel de elektriciteit ontbreekt, kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken.

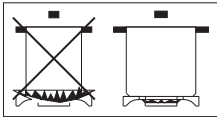
APPARATEN MET VEILIGHEIDSVENLIEU (afhankelijk van het model)

Volg voor de ontsteking van de branders dezelfde procedure als hierboven beschreven. In dit geval moet de knop echter, na hem naar de open stand te hebben gedraaid, voor 10 seconden ingedrukt blijven.

Wanneer om enige reden de vlam dooft, zal het veiligheidsventiel de gastoevoer naar de betreffende brander automatisch afsluiten.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- De diameter van de bodem van de pan moet gelijk zijn aan die van de brander. De vlam van de brander moet nooit buiten de diameter van de pannen komen.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Houd de pan, wanneer mogelijk, tijdens het koken afgedekt met een deksel. Zo heeft u niet zoveel warmte nodig.
- Kook groenten, aardappelen, enz. met zo weinig mogelijk water om de kooktijden te beperken.



BRANDERS	PANNEN	
	Ø min.	Ø max
SNELBRANDER	180 mm	220 mm
SEMI-SNELBRANDER	120 mm	200 mm
HULPBRANDER	80 mm	160 mm
DRIERINGSBRANDER	220 mm	260 mm

KERAMISCHE KOOKPLAAT

De kookplaat is uitgerust met kookzones die verschillende diameters en vermogens hebben. De posities zijn duidelijk gemarkeerd. De verwarming vindt alleen plaats binnen de op de kookplaat aangegeven diameters.

Voor efficiënt koken en het besparen van energie, is het van fundamenteel belang om alleen geschikte pannen te gebruiken.

Gebruik geen kookgerei met ruwe, schurende bodems omdat ze het keramische oppervlak kunnen krassen. Controleer voortgaand aan gebruik of de bodems van de pannen schoon en droog zijn.

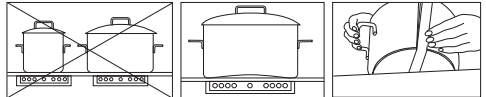
De pannen moeten dezelfde diameter hebben als de kookzone waarop ze gebruikt worden.

Wanneer ze koud zijn, moeten de bodems van de pannen enigszins hol zijn, omdat ze uitzetten wanneer ze heet zijn en vlak op het oppervlak van de kookplaat komen te liggen. Dit zorgt voor een optimale warmteoverdracht.

De beste dikte voor panbodems is 2-3 mm in geval van geëmailleerd staal en 4-6 mm voor roestvrij staal met sandwich bodems. Er is een eenvoudige manier om te controleren of de panbodems de juiste vorm heeft (in koude toestand).

Plaats het midden van de bodem op een hoek tegen de rechte rand van een tafel en schuif er enkele strookjes typpapier tussen.

Als richtlijn zijn vijf tot tien strookjes papier correct voor geëmailleerde stalen pannen en twee tot vijf strookjes voor roestvrijstalen pannen (het hogere aantal is van toepassing voor grotere pannen).



Deze regels zijn erg belangrijk. Worden ze niet nageleefd, dan gaat er veel warmte en energie verloren en zal de niet door de pan geabsorbeerde warmte verspreid worden over de kookplaat, het frame en de omliggende kast.

Het fornuis gebruiken.

Het fornuis kan tijdens de eerste paar keren van gebruik een scherpe, brandende geur afgeven. Dit verschijnsel zal na enkele keren gebruik volledig verdwijnen. Elke kookzone heeft op het bedieningspaneel van het apparaat een knop voor de instelling van de verschillende temperaturniveaus.

Voor normaal koken moet de pan op de gewenste zone van de kookplaat worden geplaatst en moet de knop op de maximale warmte worden ingesteld.

Een waarschuwingslampje op het bedieningspaneel geeft aan of de kookzone is in- of uitgeschakeld.

Enkele kookplaten hebben een waarschuwingslampje tussen de twee voorste kookzones, dat gaat branden wanneer één of meer kookzones een temperatuur boven de 60°C bereiken.

Het waarschuwingslampje gaat alleen uit wanneer de temperatuur van de kookzones onder de 60°C daalt.

Draai na enkele minuten, wanneer de inhoud van de pan kookt, de knop naar een lagere stand, rekening houdend met de hoeveelheid, zodat de pan niet overkookt, de inhoud niet spat en er geen warmte verloren gaat.

Belangrijk

Let bij het gebruik van een keramische kookplaat goed op voor de veiligheid van kinderen.

Opgelet

Ok al is het oppervlak van de kookplaat zeer stevig, is het zeker niet onbreukbaar en kan het beschadigd worden, met name wanneer er puntige of harde voorwerpen met een bepaalde kracht op vallen.

Gebruik de kookplaat niet wanneer het oppervlak is gebroken of gebarsen; neem onmiddellijk contact op met de servicedienst.

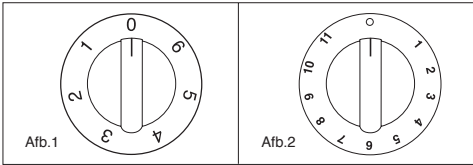
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

KOOKZONES (afhankelijk van het model)

De kookzone wordt bediend door middel van een keuzeschakelaar. Draai de knop naar stand 1 om de kookplaat in te schakelen (Afb.1).

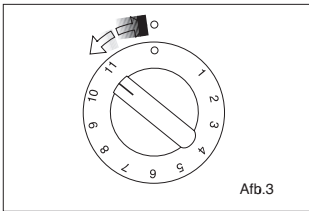
KOOKZONES MET ENERGIEREGELAAR

De kookzone wordt bestuurd door een energieregelaar. Draai de knop naar de standen van 1 tot 11 om het circuit te activeren (Afb.2).



KOOKZONES MET ENERGIEREGELAAR MET DUBBEL CIRCUIT

De kookzone wordt bestuurd door een energieregelaar.
 1) Draai de knop naar de standen van 1 tot 11 om het eerste circuit te activeren (Afb.3).
 2) Om het tweede circuit te activeren, moet de knop voorbij het getal 11 gedraaid worden en daarna geplaatst worden op het gewenste getal. Om terug te keren naar de werking met enkel circuit moet de knop op nul worden geplaatst en vervolgens weer naar het gewenste getal.



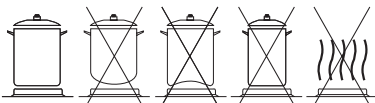
TABEL RICHTLIJNEN

De werkelijke instellingen zijn afhankelijk van de hoeveelheid en kwaliteit van het voedsel en het type gebruikte pan.

Pos.	Intensiteit hitte	Gebruik
0	Off	
1 - 2	1 Zeer langzaam	Voor het smelten van boter, chocolade, enz. Voor het verwarmen van kleine hoeveelheden vloeistof.
3 - 4	2 Laag	Voor het verwarmen van grotere hoeveelheden vloeistof. Voor het bereiden van langzaam kokende crèmes en sauzen.
5 - 6	3 Middel-Laal	Voor het ontdoien van bevroren voedsel en het koken van stoofschotels, koken op het kookpunt of lagere temperaturen.
7 - 8	4 Gemiddeld	Voor het koken van voedsel, het braden van delicaat vlees en vis.
9 - 10	5 Hoog	Voor het braden van karbonades en steaks, voor grote hoeveelheden vlees en soep.
11	6 Zeer hoog	Voor het aan de kook brengen van grote hoeveelheden water en voor het frituren.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- De diameter van de pan moet gelijk of iets groter zijn dan die van de elektrische kookplaat. Gebruik nooit pannen met een diameter die kleiner is dan die van de elektrische kookplaat.
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
- Dek de pannen bij voorkeur af met een deksel om het koken op een lagere temperatuur mogelijk te maken.
- Kook groenten, aardappelen, enz. altijd met zo weinig mogelijk water om de kooktijden te beperken.



De eerste keer dat de oven wordt gebruikt, kan hij een scherpe geur afgeven, veroorzaakt door de eerste verwarming van de lijn van de isolatiepanelen rond de oven (**de oven moet gedurende 30-40 minuten met gesloten deur verwarmd worden op de maximale temperatuur**). Wanneer dit verschijnsel, dat als normaal moet worden beschouwd, zich voordoet, wacht dat met het plaatsen van voedsel in de oven tot het ontstaan van rook stopt.

De oven is uitgerust met: een inschuifrooster voor het bereiden van voedsel dat in ovenschalen is geplaatst of op een spit bevestigd is tot het inschuifrooster; een bakplaat voor het bakken van taarten, koekjes, pizza, enz. of voor het opvangen van sappen en vet van het rechtstreeks op het spit gebraden voedsel.

Opmerking: De volgende tabel geeft belangrijke aanwijzingen voor het koken van enkele van de voornaamste gerechten. De in deze tabel aanbevolen kooktijden zijn bij benadering. Wij zijn er zeker van dat u na een paar pogingen in staat zult zijn om de tijden aan te passen aan de gewenste resultaten.

Traditionele kooktabel

Gerecht	Temp. °C.	Minuten
Vis	180-240	afhankelijk van grootte
Vlees		
Gebraden rundvlees	250	30 per kg.
Gebraden kalfsvlees	200-220	30 per kg.
Kip	200-240	ongeveer 50
Gevogelte	220	afhankelijk van gewicht
Schapenbout	250	30 per kg.
Gebraden varkensvlees	250	60 per kg.
Soufflés	200	60 per kg.
Gebak (gebakjes)		
Gebak	160	50-60
Lange vingers	160	30-50
Zanddeeg	200	15
Bladerdeeg	250	15
Fruittaart	200-220	30
Schuimgebak	100	60
Hartige taarten, enz.	220	30
4/4 cake	120-140	60
Cakegebak	160-180	45

Tabel geventileerde oven

Gerecht	Temp. °C.	Minuten	Gewicht kg.
Eerste gerechten			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Pasta uit de oven	200-220	25-30	0,5
Rijstgerecht	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Vlees			
Gebraden kalfsvlees	160-180	65-90	1-1,2
Gebraden varkensvlees	160-170	70-100	1-1,2
Gebraden rundvlees	170-190	40-60	1-1,2
Rosbief	170-180	65-90	1-1,2
Gebraden ossenhaas (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Gebraden lamsvlees	140-160	100-130	1,5
Gebraden kip	180	70-90	1-1,2
Gebraden eend	170-180	100-160	1,5-2
Gebraden gans	160-180	120-160	3-3,5
Gebraden kalkoen	160-170	160-240	ongeveer 5
Gebraden konijn	160-170	80-100	ongeveer 2
Gebraden haas	170-180	30-50	ongeveer 2
Vis	160-180	afhankelijk van gewicht	
Gebak (gebakjes)			
Fruittaart	180-200	40-50	
Gewoon biscuitgebak	160-180	35-45	
Fijn biscuitgebak	200-220	40-45	
Cake	200-230	25-35	
Bessentaart	230-250	30-40	
Cakegebak	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Tompoezen	180-200	20-30	
Appelbeignets	180-200	18-25	
Pudding met lange vingers	170-180	30-40	
Lange vingers	150-180	50-60	
Tosti's	230-250	7	
Brood	200-220	40	

STATISCHE OVEN

De oven is uitgerust met:

- een onderste verwarmingselement;
- een bovenste verwarmingselement;

Keuzeknop oven (afb. 1).

Draai deze knop rechtsom om een van de volgende functies te selecteren.

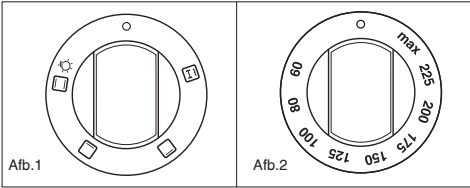
Opmerking:

Al deze functies schakelen de binnenverlichting van de oven in. Stel voorafgaand aan de selectie van een functie altijd de temperatuur in met de thermostaatknop.

Thermostaatknop oven (afb. 2).

Draai de knop rechtsom om een oventemperatuur tussen 60°C en MAX°C in te stellen.

Een waarschuwingslampje op het bedieningspaneel blijft branden tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt; daarna wordt het met tussenpozen verlicht.



Wanneer de regelknop in deze stand geplaatst, zal de verlichting voor alle volgende handelingen geactiveerd zijn.



Natuurlijke convectie

Zowel het onderste als het bovenste verwarmingselement functioneren tegelijkertijd. Dit is traditioneel koken, ideaal voor rollades, koekjes, gebakken appels en het krokant maken van gerechten.

Optimale resultaten worden verkregen met bereiden van gerechten op de bakplaat bij een temperatuur tussen 60°C en de temperatuur MAX.



Onderste verwarmingselement

Deze functie is bijzonder geschikt voor het koken met warmte vanaf onderen, het opwarmen van voedsel of de sterilisatie van glazen potten. Ook is de functie geschikt voor voedsel dat lang en langzaam gekookt moet worden, bijvoorbeeld stoofschotels.

Deze functie kan gebruikt worden met temperaturen tussen 60°C en MAX.



Bovenste verwarmingselement

Deze functie is geschikt voor het opwarmen van voorgekookte gerechten geplaatst op de tweede roosterstand van boven, of voor het ontdooien van gebak geplaatst op de eerste roosterstand van beneden.

Deze functie kan gebruikt worden met temperaturen tussen 60°C en MAX.



Grill (optioneel draaispit .

Geschikt voor het traditioneel grillen en gratineren van voedsel. Draai de thermostaatknop naar de stand 200°C.

MULTIFUNCTIONELE OVEN

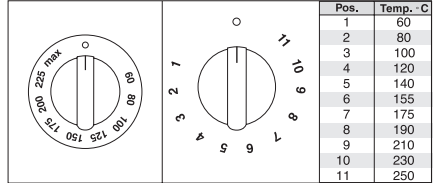
De oven is uitgerust met:

- een onderste verwarmingselement;
- een bovenste verwarmingselement;
- een rond verwarmingselement rondom de ventilator.

N.B.: Stel voorafgaand aan de selectie van een functie altijd de temperatuur in met de thermostaatknop.

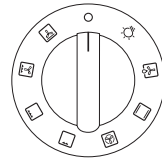
Thermostaatknop oven

Draai de knop rechtsom om een oventemperatuur tussen 60°C en MAX°C (of 0 - 11) in te stellen.



Keuzeknop oven

Afhankelijk van het type oven kan deze knop rechtsom worden gedraaid om een van de volgende functies te selecteren.





Opmerking:

Al deze functies schakelen de binnenverlichting van de oven in. Een waarschuwingslampje op het bedieningspaneel blijft branden tot de ingestelde temperatuur wordt bereikt; daarna wordt het met tussenpozen verlicht.

Gebruik de oven altijd met de gesloten deur

Gebruik van de oven

Opmerking: ovens met afzonderlijke thermostaat en keuzeknop. Wanneer de functies   gebruikt worden, moet de thermostaatknop worden ingesteld tussen maximaal 180 ± 200°C.

OPGELET:

Alleen wanneer de functies  of  geselecteerd zijn, komt de op het bedieningspaneel weergegeven temperatuur overeen met de temperatuur in het midden van de oven.



Wanneer de regelknop in deze stand wordt geplaatst, zal de verlichting voor alle volgende handelingen geactiveerd zijn.



Ontdooien met ventilator

Lucht op omgevingstemperatuur circuleert in de oven om het voedsel snel en zonder aantasting van de eiwitte te ontdooien.



Natuurlijke convectie

Zowel het onderste als het bovenste verwarmingselement functioneren tegelijkertijd. Dit is traditioneel koken, ideaal voor rollades, koekjes, gebakken appels en het krokant maken van gerechten.

Optimale resultaten worden verkregen met bereiden van gerechten op de bakplaat bij een temperatuur tussen 60°C en de temperatuur MAX.



Heteluchtoven

Zowel de ventilator als het ronde verwarmingselement functioneren tegelijkertijd. De hete lucht met een instelbare temperatuur tussen 60°C en MAX wordt gelijkmatig in de oven verdeeld. Dit is ideaal voor het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel (vlees, vis), zonder dat de smaak en de geur worden aangetast. Geschikt voor het bereiden van delicaat gebak.



Gemiddelde grill

Geschikt voor het traditioneel grillen en gratineren van kleine hoeveelheden voedsel. De thermostaatknop moet in de maximale stand worden geplaatst.



Totale grill

Geschikt voor het traditioneel grillen en gratineren van voedsel. Draai de thermostaatknop naar de stand 200°C.



Geventileerde totale grill

Door het verwarmingselement van de grill verwarmde lucht wordt in circulatie gebracht door de ventilator die zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte over het voedsel.

De geventileerde grill vervangt het draaispit op optimale wijze. Ook worden zeer goede resultaten verkregen met grote hoeveelheden gevogelte, worst, rood vlees. Draai de thermostaatknop naar de stand 200°C.



Onderste verwarmingselement met geforceerde lucht

Door het onderste verwarmingselement verwarmde lucht wordt in circulatie gebracht door de ventilator die zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de warmte over het voedsel.

Deze functie kan gebruikt worden voor het steriliseren van voedsel. Deze functie kan gebruikt worden met temperaturen tussen 60°C en MAX.

GEBRUIK VAN DE GRILL

Installeer het rooster op de derde roosterstand van beneden, op ongeveer 12 cm van de bodem.

De gebruiker kan de roosterstanden aanpassen aan persoonlijke behoeften en die van de verschillende levensmiddelen.

Laat de oven 5 minuten voorverwarmen alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

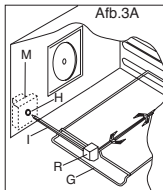
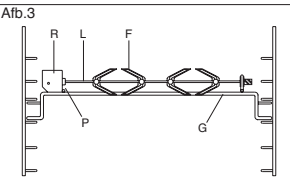
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT (afhankelijk van het model)

Meervoudig DRAAISPIT (optioneel)

Volg voor het gebruik van het draaispit de onderstaande aanwijzingen.

- Steek de te grillen kip of de blokken vlees op het spit L, zorg ervoor dat het vlees veilig bevestigd wordt tussen de twee vorken F en in evenwicht wordt geplaatst om onnodige belasting van het aandrijvingsmechanisme R te voorkomen (afb 3).
- Plaats het spit op de drager G, na het uiteinde ervan in de aansluiting P van het aandrijvingsmechanisme R geplaatst te hebben (afb 3)
- Breng de drager G geheel in de oven aan zodat de stang I in de aansluiting H van de motor van het draaispit M wordt geplaatst (afb 3A).
- Plaats de druppelplaat met een beetje water onder het draaispit, op de laagste stand
- draag voor het verwijderen van het spit ovenwanten, trek de drager G uit de oven door de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

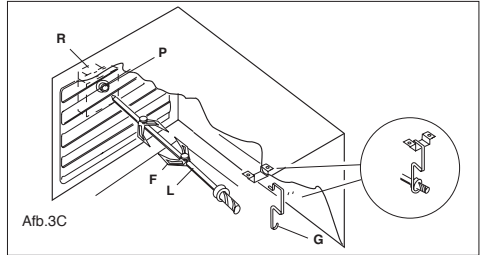
Het draaispit kan geactiveerd worden door de knop rechtsom te draaien naar stand / of door te drukken op de knop gemarkeerd met het symbool .



Enkel DRAAISPIT

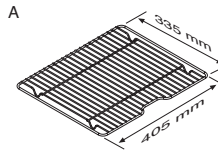
- Volg voor het gebruik van het draaispit de onderstaande aanwijzingen.
- Plaats het voedsel op het spit L (zie afb.3 C), blokkeer het met de twee vorken F en verdeel het gelijkmatig zodat onnodige belasting van de motor R wordt voorkomen.
 - Plaats het spit op de drager G, na het uiteinde ervan in de opening P van motor R te hebben geplaatst.
 - Plaats onder het spit de druppelplaat met een beetje water.
 - Start de motor R en schakel de grill in.
 - Handel voor de verwijdering van het spit in omgekeerde volgorde en gebruik een isolerende ovenwant.

Het draaispit kan geactiveerd worden door de knop rechtsom te draaien naar stand / of door te drukken op de knop gemarkeerd met het symbool .



waarschuwingen:
gebruik geen ovenroosters op de standen van de oven die zijn uitgerust met telescopische geleiders
Kook geen voedsel op de bodemplaat van de oven.

Optionele accessoires oven



A = Ovenroosters



B = Set grillpan (2)

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

"LED" PROGRAMMERING (Afb. 4)

Eigenschappen

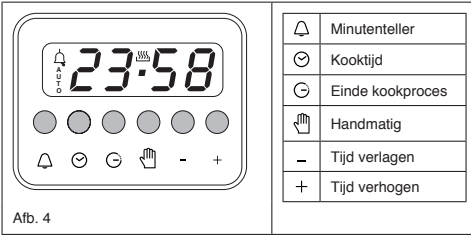
23-uur klok met automatisch programma en minutenteller.

Functies

Kooktijd en handmatige bereiding, handmatige stand, klok, minutenteller, instelling tijden tot 23 uur en 59 minuten.

Display

Display met 4 cijfers en 7 segmenten voor kooktijden en huidige tijd.
 Kooktijd en handmatige werking = symbool braadpan
 Automatische werking = AUTO
 Minutenteller = symbool klok
 Het symbool gaat branden wanneer de overeenkomstige functies geselecteerd worden.



Afb. 4

Instelling

Druk voor de instelling op de gewenste functie en laat weer los; stel binnen 5 seconden de tijd in met de toetsen + en -.

Toetsen + en -

Door middel van de toetsen + en - kan de tijd verhoogd of verlaagd worden, met een snelheid die afhankelijk is van hoelang de toets wordt ingedrukt.

Huidige tijd instellen

Druk tegelijkertijd op twee willekeurige toetsen en gebruik de toets + of - om de tijd van de dag in te stellen. Dit heeft het wissen van eerder ingestelde programma's ten gevolge. De contacten worden uitgeschakeld en het symbool AUTO knippert.

Handmatig gebruik

Door te drukken op de toets handmatig worden de relaiscontacten ingeschakeld, het symbool AUTO uitgeschakeld en gaat het symbool braadpan branden. De handmatige werking kan alleen geactiveerd worden nadat het automatische programma is voltooid of geannuleerd.

Automatisch gebruik

Druk op de toets van de kooktijd of op die van de eindtijd om van de handmatige werking over te schakelen naar de automatische werking.

Halfautomatisch gebruik met instelling kooktijd

Druk op de toets van de kooktijd en stel de gewenste tijd in met de toetsen + of -. De symbolen AUTO en kooktijd blijven continu branden. Het relais wordt onmiddellijk ingeschakeld. Wanneer de eindtijd van het kookproces overeenkomt met de huidige tijd worden het relais en het symbool kooktijd uitgeschakeld, het geluidssignaal geactiveerd en knippert het symbool AUTO.

Halfautomatisch gebruik met instelling eindtijd

Druk op de toets eindtijd. Op het display verschijnt de huidige tijd. Stel de eindtijd van het kookproces in met toets +. De symbolen AUTO en kooktijd blijven continu branden. De relaiscontacten worden ingeschakeld. Wanneer de eindtijd van het kookproces overeenkomt met de huidige tijd worden het relais en het symbool kooktijd uitgeschakeld. Wanneer de kooktijd is verstreken, knippert het symbool AUTO, wordt het geluidssignaal geactiveerd en worden zowel het relais en de toets van de kooktijd uitgeschakeld.

Automatisch gebruik met instelling kooktijd en eindtijd

Druk op de toets van de kooktijd en stel de gewenste tijd in met de toetsen + of -. De symbolen AUTO en kooktijd blijven continu branden. Het relais wordt ingeschakeld. Door te drukken op de toets van de eindtijd, wordt op het display de volgende eindtijd van het kookproces weergegeven. Stel de eindtijd van het kookproces in met toets +. Het relais en het symbool van de kooktijd worden uitgeschakeld.

Het symbool gaat weer branden wanneer de huidige tijd overeenkomt met de starttijd van het kookproces. Wanneer de kooktijd is verstreken, knippert het symbool AUTO, wordt het geluidssignaal geactiveerd en worden het relais en het symbool van de kooktijd uitgeschakeld.

Minutenteller

Druk op de toets van de minutenteller en stel de kooktijd in met de toets + of -.

Het symbool van de klok gaat branden wanneer de minutenteller actief is. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt het geluidssignaal geactiveerd en wordt het symbool van de klok uitgeschakeld.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal klinkt aan het einde van een programma of van de functie minutenteller en duurt 15 minuten.

Druk op een van de functietoetsen om het geluidssignaal te dempen.

Start programma en controle

Het programma start 4 seconden nadat het is ingesteld.

Het programma kan gecontroleerd worden door op een willekeurig moment op de overeenkomstige toets te drukken.

Instellingsfout

Wanneer de huidige tijd op de klok valt binnen de start- en eindtijden van het kookproces, is er een instellingsfout gemaakt.

Voor de correctie van de fout moet de kooktijd of de eindtijd gewijzigd worden.

De relais worden uitgeschakeld wanneer er een instellingsfout wordt gemaakt.

Een instelling annuleren

Voor de annulering van een instelling moet gedrukt worden op de toets van de kooktijd en vervolgens op de toets -, tot op het display 00 00 wordt weergegeven.

Een ingesteld programma wordt na voltooiing automatisch geannuleerd.

MINUTENTELLERS (Afb.5)

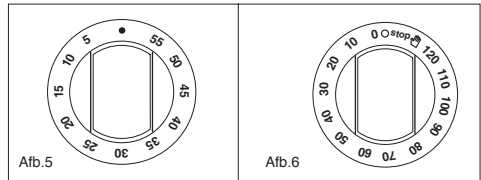
Draai de knop rechtsom om de gewenste kooktijd in te stellen. De minutenteller kan van 1 tot 60 minuten worden ingesteld. U wordt door een geluidssignaal gewaarschuwd over het verstrijken van de ingestelde tijd.

PROGRAMMERING MET EINDTIJD KOOKPROCES (Afb.6)

Draai, voor de handmatige werking van de programmering, de knop linksom naar

Pas de kooktijd aan door de knop rechtsom te draaien.

Selecteer de kooktijd met de daarvoor bestemde knop (max. 120 minuten). De oven wordt na het verstrijken van de kooktijd automatisch uitgeschakeld.



Afb.5

Afb.6

Analoge klok (Afb. 6A)

De klok instellen

Druk op de regelknop en draai rechtsom.

Instelling akoestisch alarm

Draai de knop rechtsom zonder hem in te drukken. Aan het einde van de geprogrammeerde tijd wordt een akoestisch alarm afgegeven.

Draai de knop naar het symbool klok om het alarm te dempen.

PROGRAMMERING (Afb. 6B)

De klok instellen

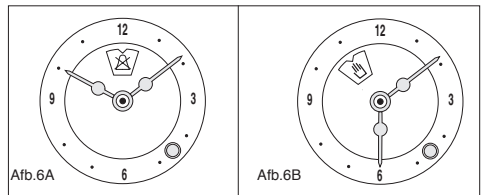
Druk op de regelknop en draai rechtsom.

De timer instellen

Draai, voor de handmatige werking van de programmering, de knop rechtsom naar

Pas de kooktijd aan door de knop rechtsom te draaien.

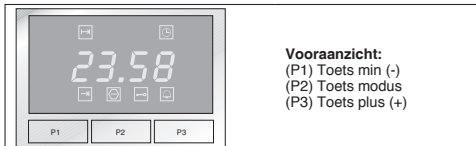
Selecteer de kooktijd met de daarvoor bestemde knop (max. 90 minuten). De oven wordt na het verstrijken van de kooktijd automatisch uitgeschakeld en het akoestische alarm wordt geactiveerd. Draai de knop naar het symbool klok om het alarm te dempen.



Afb.6A

Afb.6B

KLOK PROGRAMMERING 3 KNOPPEN (Afb. 6C)



	Aanduiding van de huidige tijd
	Aanduiding van een geactiveerde veiligheidsuitschakeling
	Aanduiding van een geactiveerd programma in de modus werkingsperiode
	Aanduiding van een geactiveerd programma in de modus einde werking
	Aanduiding van een geactiveerde toetsenblokkering
	Aanduiding van een geactiveerde minutenteller

Huidige tijd instellen

LET OP: De huidige tijd kan alleen worden ingesteld wanneer de keuzeknop op de stand nul staat! Na het geven van spanning aan de oven, verschijnt 12:00 op het display en knippert het symbool van de huidige tijd.

Gebruik de toetsen + en - om de huidige tijd met stappen van minuten in te stellen.

De nu weergegeven huidige tijd wordt exact op de minuut bijgewerkt. De timer is nu actief in de "handmatige" modus.

LET OP: Wanneer u de huidige tijd op een later moment wenst in te stellen, druk dan op de knop modus tot het symbool van de huidige tijd knippert, en ga dan verder zoals hierboven beschreven.

De minutenteller instellen

De minutenteller kan worden ingesteld van 0:00 tot 23:59.

Druk op de toets modus tot het symbool van de minutenteller knippert.

Opmerking: Wanneer er binnen 5 seconden geen instelling wordt uitgevoerd, keert de timer terug naar de weergave van de huidige tijd. Gebruik de toetsen + en - om de gewenste tijd met stappen van 1 minuut in te stellen; na bevestiging door middel van de toets modus wordt op het display de huidige tijd weergegeven. Het symbool van de minutenteller wordt verlicht op het display weergegeven.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal afgegeven (... ..) (na twee signalen volgt een pauze).

Op het display knippert het symbool . Het signaal wordt na ongeveer 1 minuut automatisch gestopt, terwijl het symbool blijft knipperen.

Druk op een willekeurige knop om de huidige modus af te sluiten. Ook kan er op een willekeurige knop worden gedrukt om het signaal van het verstrijken van de tijd te stoppen.

Het kookprogramma instellen > werkingstijd

Dit programma activeert de automatische inschakeling van de oven voor een vooraf met het relais van de timer ingestelde periode.

LET OP: Een werkingstijd kan alleen worden ingesteld wanneer de keuzeknop niet op de stand nul staat! Ook alle ingevoerde waarden worden gewist wanneer de keuzeknop van de oven tijdens een actief kookprogramma verplaatst wordt naar de stand nul!

De werkingsperiode kan worden ingesteld van 0:00 tot 23:59. Ga als volgt te werk:

Druk op de toets modus tot het symbool van de werkingsperiode knippert. Op het display wordt, in plaats van de huidige tijd, "0:00" weergegeven.

Opmerking: Wanneer er binnen 5 seconden geen instelling wordt uitgevoerd, keert de timer terug naar de weergave van de huidige tijd.

Gebruik de toetsen + en - om de gewenste periode in te stellen met stappen van 1 minuut. Het symbool van de werkingsperiode wordt verlicht.

De ingevoerde waarde kan ook bevestigd worden door de toets modus. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal afgegeven (... ..) (na vier signalen volgt een pauze). De oven wordt uitgeschakeld. Op het display knippert het symbool van de werkingsperiode en wordt de tijd "0:00" weergegeven. Het signaal wordt na ongeveer 1 minuut automatisch gestopt, terwijl het symbool blijft knipperen. Druk op een willekeurige knop om de huidige modus af te sluiten of om het signaal van de eindtijd te stoppen.

Het kookprogramma instellen > Einde werking (Type periode werking/Einde werking)

In geval van een eerder ingestelde werkingsperiode (zie Het kookprogramma instellen > werkingstijd), kan door middel van dit programma het einde van de werking vooruit worden verplaatst, d.w.z. worden uitgesteld.

LET OP: Het einde van de werking kan alleen worden ingesteld wanneer er een timer van het type (Werkingsperiode en Einde werking) gebruikt wordt en wanneer de keuzeknop van de oven niet op stand nul staat. Wanneer het kookprogramma actief is, worden bij het plaatsen van de keuzeknop van de oven op nul alle ingevoerde waarden gewist!

Druk op de toets modus tot het symbool van het einde van de werking knippert.

Op het display verschijnt de huidige tijd.

Opmerking: Wanneer er binnen 5 seconden geen instelling wordt uitgevoerd, keert de timer terug naar de momenteel actieve werkingsperiode. Gebruik, te beginnen vanaf de huidige tijd, de toets + om de gewenste eindtijd in te stellen met stappen van 1 minuut.

Het symbool van het einde van de werking blijft verlicht tot het kookproces start. Dit gebeurt op het moment van "einde werking min werkingstijd". Op dat moment gaat de timer over naar de modus werkingstijd. Het symbool voor einde werking gaat uit, het symbool voor werkingsperiode wordt verlicht en de resterende werkingsperiode wordt weergegeven.

Het actieve programma kan ook worden opgeroepen door middel van de toets modus terwijl het actief is. Op deze manier kunnen de ingestelde gegevens gecontroleerd worden en zo nodig gecorrigeerd worden met de toetsen voor de instelling. Om fouten te voorkomen, is het niet mogelijk om de huidige tijd te resetten terwijl er een programma actief is.

Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal afgegeven (... ..) (na vier signalen volgt een pauze). De oven wordt uitgeschakeld. Op het display knippert het symbool van de werkingsperiode en wordt de tijd "0:00" weergegeven. Het signaal wordt na ongeveer 1 minuut automatisch gestopt, terwijl het symbool blijft knipperen. Druk op een willekeurige knop om de huidige modus af te sluiten.

Het signaal van het einde van de tijd kan ook handmatig gestopt worden door te drukken op een willekeurige knop of door de keuzeknop van de oven naar nul te verplaatsen.

De toetsenblokkering instellen

Wanneer de toetsenblokkering wordt ingesteld, kan de timer niet meer worden aangepast voor wat betreft tijd en programma. Ook de huidige tijd, de minutenteller of een actief kookprogramma kunnen niet gewijzigd worden. De ingestelde functies blijven echter correct functioneren. Ga voor de activering van de toetsenblokkering als volgt te werk: Druk ongeveer 3 seconden gelijktijdig op de toetsen - en +. Op het display wordt het symbool van de toetsenblokkering verlicht. Alleen het signaal voor het verstrijken van de tijd na het einde van een kookprogramma kan gestopt worden door te drukken op een willekeurige toets. Alle andere functies kunnen niet gebruikt worden. Ga voor de deactivering van de toetsenblokkering als volgt te werk:

Druk ongeveer 3 seconden gelijktijdig op de toetsen - en +. Op het display gaat het symbool van de toetsenblokkering uit.

Speciale functie van de timer - Automatische uitschakeling

Wanneer de keuzeknop van de oven niet op stand nul staat, dat wil zeggen dat het verbonden apparaat is ingeschakeld en de timer wordt voor een periode van drie uur niet gebruikt, zal de timer het verbonden apparaat uitschakelen. Dit heeft het voordeel dat er in het verbonden apparaat geen oververhitting kan optreden.

In geval van een automatische uitschakeling zal op het display het symbool van de automatische uitschakeling knipperen.

Ga voor de deactivering van de automatische uitschakeling als volgt te werk:

1. Plaats de keuzeknop van de oven terug naar de stand nul.

Voordat het apparaat wordt gereinigd, **moet de hoofdkraan van het gas gesloten worden en moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden of moet de elektriciteit worden losgekoppeld door middel van de stroomonderbreker van het elektriciteitsnet.**

Reinig het apparaat niet wanneer de oppervlakken nog heet zijn. Gebruik geen stoomreinigers om de oven te reinigen.

BELANGRIJK

Controleer regelmatig de aansluiting op het externe gasnet en vervang de onderdelen wanneer ze tekenen van veroudering vertonen. Onder geen beding mag getracht worden om een gasleiding/leiding te repareren.

GEËMAILLEERDE OPPELVAKKEN

Reinig met een spons en water en zeep.

Vet kan gemakkelijk verwijderd worden met heet water of een specifiek reinigingsmiddel voor geëmailleerde oppervlakken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

Laat op het email geen zure of basische stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.)

Reinig de roestvrijstalen delen met een specifiek middel voor roestvrijstalen oppervlakken.

Deze reinigingsmiddelen moeten toegepast met een zachte doek.

ROOSTERS EN BRANDERS

Voor de reiniging moeten de branders worden weggenomen en vervolgens ongeveer 10 minuten blijven ondergedompeld in heet water met een beetje reinigingsmiddel. Spoel ze vervolgens af en droog ze zorgvuldig af. **Controleer dat de gaatjes van de brander niet verstopt zijn.**

Reinig de branders eenmaal per week, of vaker indien noodzakelijk.

ZORG ERVOOR DAT DE BRANDERS WEER OP DE CORRECTE WIJZE WORDEN SAMENGESTELD.

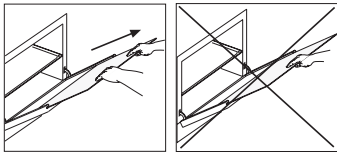
De binnenruit van de oven

(voor de daarmee uitgeruste modellen)

De binnenruit van de oven kan worden weggenomen:

gebruik, met de deur in een halfopen stand, beide handen om het glas te verwijderen zoals aangegeven op de afbeelding 7A.

Plaats de ruit na de reiniging op correcte wijze terug.



Afb.7A

De ovendeur verwijderen

De ovendeur kan, om de reiniging te vereenvoudigen, als volgt verwijderd worden:

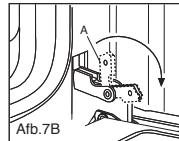
2) open de ovendeur volledig.

3) klap de scharnierhaken "A" naar buiten (zie afb. 7B).

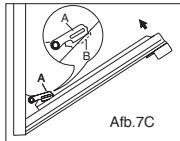
4) sluit de ovendeur langzaam, tot hij de haken "A" bereikt en zorg ervoor dat deze in de sleuven "B" van de ovendeur vervrengeld worden, zoals aangegeven op afb. 7C. (Alleen indien aanwezig: verwijder de binnenruit van de ovendeur, zie afb. 7A).

5) Gebruik beide handen om de ovendeur enigszins naar binnen te duwen, om de scharnieren van de deur "C" vrij te maken van de sleuven "D"

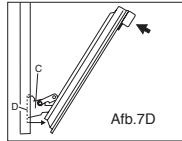
(zie afb. 7D) en trek de deur naar u toe tot hij loskomt van de oven. Na de reiniging moet de deur correct worden teruggeplaatst door de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit te voeren en door de haken "A" naar binnen te klappen voordat de ovendeur wordt gesloten (afb. 7E).



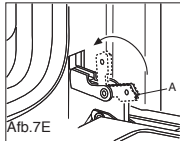
Afb.7B



Afb.7C



Afb.7D



Afb.7E

OPGELET:

Gebruik voor de reiniging van de glazen deuren van de oven geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers omdat deze het oppervlak kunnen krassen of breuk van de ruit kunnen veroorzaken.

OVEN

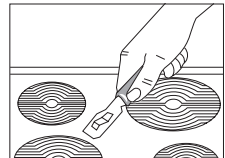
Reinig de emailen delen met een doek, zeep en water. Vet kan gemakkelijk verwijderd worden met heet water of een specifiek reinigingsmiddel voor geëmailleerde oppervlakken.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

GLASKERAMISCH OPPELVAK

Volg voor de reiniging van de kookplaat de voorzorgsmaatregelen die gebruikelijk zijn voor het reinigen van de ruiten van uw woning. Vlekken veroorzaakt door aluminium panbodems kunnen verwijderd worden met behulp van azijn. Zorg ervoor dat er tijdens het koken geen suiker op de kookplaat valt; mocht dit gebeuren dan moet de kookplaat worden uitgeschakeld en zo spoedig mogelijk, voordat hij afkoelt, gereinigd worden met heet water.

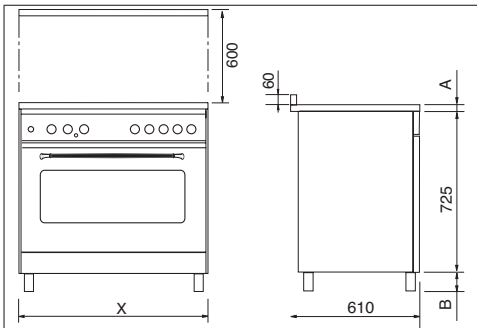
Eventuele na het koken vastgestelde vlekken van verbrande suiker en dergelijke kunnen verwijderd worden met behulp van een spatel of een scheermes voordat de betreffende kookzone afkoelt (zie afbeelding 7F).



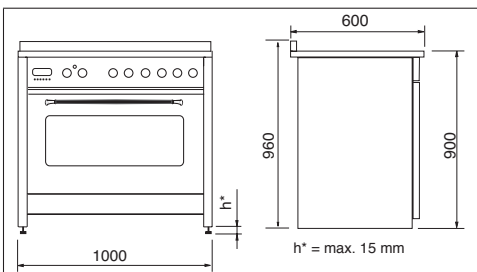
Afb.7F

INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER

TOTALE AFMETINGEN



- A = 25 mm (afhankelijk van het model).
 A = 30 mm (afhankelijk van het model).
 A = 40 mm (afhankelijk van het model).
 B = 95 mm
 B = reg. 95 / 130 mm - 145 / 230 mm (afhankelijk van het model).
 X = 895 mm (afhankelijk van het model)
 X = 1000 mm (afhankelijk van het model)



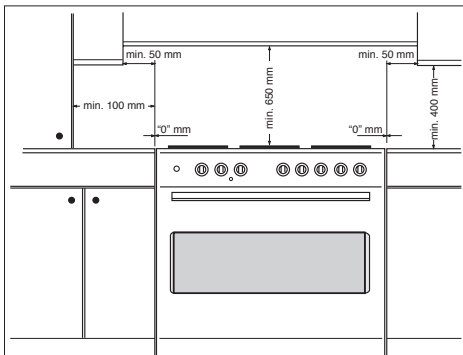
WAARSCHUWINGEN

Gebruik de greep van de oven deur niet voor het verplaatsen van het apparaat, zoals bijvoorbeeld om het uit de verpakking te verwijderen. Het apparaat is ingedeeld in klasse 1 of klasse 2 subklasse 1.

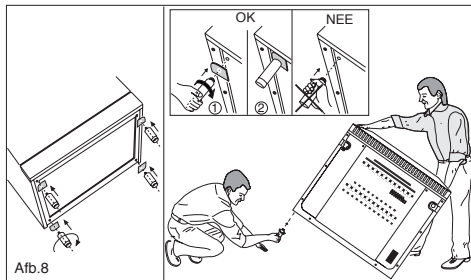
BELANGRIJK: De afwerking van het in de nabijheid van het apparaat aanwezig meubilair moet bestand zijn tegen hoge temperaturen (ten minste 90°C).

Wanneer het apparaat geïnstalleerd wordt in de nabijheid van meubilair, moeten de minimale afstanden van de onderstaande tabel in acht worden genomen.

OPGELET: Het fornuis mag niet op een voetstuk geplaatst worden.



Het fornuis is voorzien van 4 pootjes (afb. 8). De hoogte kan slechts op enkele modellen worden aangepast.



VENTILATIE OMGEVINGEN

GASTOESTELLEN

Dit apparaat is niet aangesloten op een voorziening voor het afvoeren van de verbrandingsproducten. Voorziede halve in de installatie van een dergelijke voorziening, in overeenstemming met de van kracht zijnde installatienormen.

Besteed bijzondere aandacht aan de normen inzake de ventilatie van ruimte.

VENTILATIE VAN DE RUIMTES

Denk eraan dat dit apparaat alleen geïnstalleerd mag worden en alleen mag functioneren in goed geventileerde ruimtes, in overeenstemming met de van kracht zijnde regelgeving, waar, door middel van openingen in de buitenmuren of van speciale leidingen, een correcte natuurlijke of geforceerde ventilatie wordt gewaarborgd, en dus op **constante en voldoende manier** zowel de toevoer van lucht noodzakelijk voor de correcte verbranding als de afvoer van gebruikte lucht wordt gegarandeerd.

Wanneer in de ruimte alleen dit gasapparaat aanwezig is, moet er boven het apparaat een afzuigkap geïnstalleerd zijn om de natuurlijke en rechtstreekse afvoer van gebruikte lucht te verzekeren, met een recht verticaal kanaal met een lengte die gelijk moet zijn aan ten minste tweemaal de diameter en met een minimale doorsnede van 100 cm².

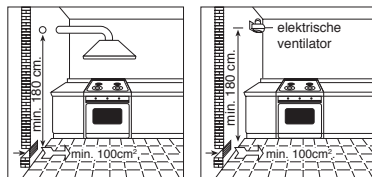
Voor de onontbeerlijke toevoer van verse lucht in de ruimte moet er een soortgelijke opening van 100 cm² aanwezig zijn, rechtstreeks communicerend met buiten en net boven het niveau van de vloer, zodat er geen verstoring met de verbranding van de branders en de correcte afvoer van gebruikte lucht optreedt, en met een hoogteverschil ten opzichte van de uitlaatopening van ten minste 180 cm.

Denk eraan dat de voor de verbranding noodzakelijke hoeveelheid lucht nooit minder moet zijn dan 2m³/h voor elke kW vermogen (raadpleeg de totale kW op het typeplaatje van het apparaat, zie afb. 8B *).

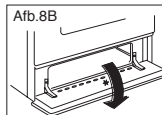
In alle andere gevallen, dat wil zeggen wanneer er andere gasapparaten in dezelfde ruimte zijn geïnstalleerd of wanneer de rechtstreekse ventilatie niet mogelijk is en er een natuurlijke indirecte of geforceerde ventilatie moet worden voorzien, moet daarvoor een gekwalificeerde specialist benaderd worden die het ventilatiesysteem strikt volgens de voorschriften van de geldende normen tot stand moet brengen.

De openingen moet zo geplaatst worden dat er voor de personen aanwezig in de ruimte geen onaangename luchtstromen ontstaan.

Verder is het verboden om de door andere apparaten gebruikte kanalen te gebruiken voor het afvoeren van de verbrandingsproducten.



Afb.8B



GASAANSLUITING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het door het gasnet geleverde type gas.

Het apparaat moet op vakkundige wijze worden aangesloten op het gasnet, in overeenstemming met de geldende regelgeving die de installatie van een veiligheidsventiel op het uiteinde van de leidingen voorziet.

Voor butaan en propaan kan voor deze taak een goedgekeurde drukregelaar gebruikt worden. De ventielpakking moet voldoen aan de voorschriften.

Controleer de afdichting van de pakking na de aansluiting van het gasapparaat met behulp van zeepsop.

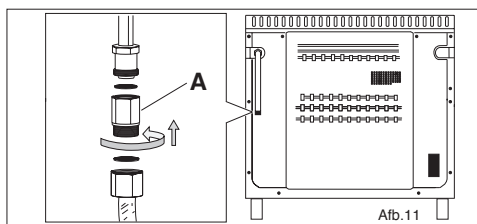
Waarschuwing: maak voor het opsporen van eventuele gaslekken geen gebruik van vlammen.

De aansluiting kan tot stand worden gebracht met:

1) starre buizen van ijzer of koper.

2) flexibele roestvrijstalen leidingen met een continue wand, met mechanische verbinding volgens de voorschriften (zie afb. 11).

WAARSCHUWING: sluit het gasnet aan op de voedingsleiding van de oven door middel van de meegeleverde koppeling (A) (zie afbeelding 11)

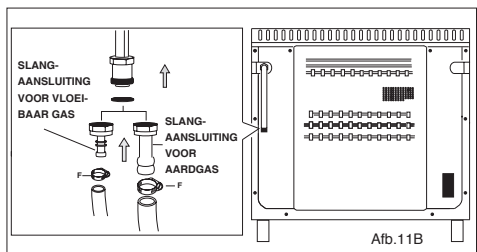


3) door middel van de plaatsing van een rubberen slang die voldoet aan de voorschriften.

Deze slang moet rechtstreeks worden aangesloten op de opschuifkoppeling en moet geblokkeerd worden met een slangenklem. In het laatste geval moet de op de slang aangegeven vervaldatum gecontroleerd worden en moet de slang vóór deze datum vervangen worden (zie afb. 11B).

Controleer de afdichting van de pakking na de aansluiting van het gasapparaat met behulp van zeepsop.

Waarschuwing: maak voor het opsporen van eventuele gaslekken geen gebruik van vlammen.

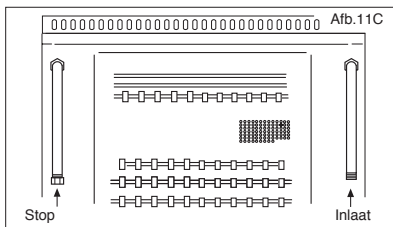


WAARSCHUWINGEN

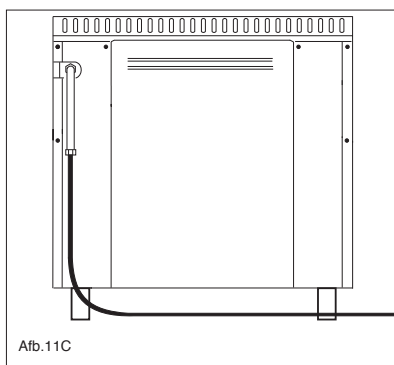
Controleer bij het aansluiten van rubberen slangen dat:

- 1 - de slang niet versmald of geplet wordt
- 2 - er op de slang geen trek- of buigkrachten worden overgedragen
- 3 - contact met scherpe randen en dergelijke wordt vermeden
- 4 - contact met delen met een temperatuur hoger dan 70°C boven de omgevingstemperatuur wordt voorkomen
- 5 - ze over hun gehele lengte gecontroleerd kunnen worden.

Op bepaalde modellen fornuizen kan de voedingsaansluiting zowel op de rechter- of linkerkant worden geplaatst. In dit geval is het voldoende om de positie van de verbindingsnippel om te keren. Controleer ten slotte dat er geen sprake is van gaslekken (afb. 11C).



Wanneer de slang voor de aansluiting achter het apparaat door moet lopen, neem dan de aanduidingen van afbeelding 11C in acht.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP DE ELEKTRICITEITSVOORZIENING MOET GEBEUREN IN OVEREENSTEMMING MET DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN EN ALLEEN DOOR EEN ERKENDE ELEKTRISCHE INSTALLATEUR.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN AANGESLOTEN OP DE AARDING

Controleer of het nominale vermogen van het voedingsnet en van de stopcontacten geschikt is voor het maximale vermogen van het apparaat, aangegeven op het typeplaatje. Wanneer het apparaat niet al is uitgerust met een stekker, moet op de kabel een goedgekeurde stekker gemonteerd worden, geschikt voor het vermogen aangegeven op het typeplaatje. (afb. 8 B *).

De aarddraad is geel/groen. Wanneer de stekker van het apparaat en het stopcontact niet compatibel zijn, laat de stekker dan vervangen door een professioneel gekwalificeerde persoon. Wanneer het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel met stekker, moet op de aansluiting op het voedingsnet een stroomonderbreker geïnstalleerd worden, met een contactopening die de totale ont koppeling toestaat, in overeenstemming met overspanningscategorie III, zoals voorgeschreven door de installatienormen.

De geel/groene aarddraad moet niet gestuurd worden door de schakelaar.

De voor de aansluiting op het voedingsnet gebruikte stekker moet na de definitieve plaatsing van het apparaat gemakkelijk bereikbaar zijn.

Belangrijk: plaats de voedingskabel zo dat hij niet wordt blootgesteld aan temperaturen van meer dan 50°C boven de omgevingstemperatuur.

De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen gegarandeerd worden wanneer het correct wordt aangesloten op een efficiënt geaarde stroomvoorziening, zoals voorgeschreven door de normen voor elektrische veiligheid.

Belangrijk: de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijk persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door het ontbreken van de aardingsaansluiting.

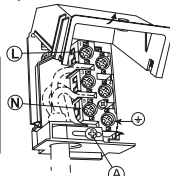
OPGELET:

HET APPARAAT MOET GEAARD WORDEN: DE GEEL-GROENE DRAAD MOET WORDEN AANGESLOTEN OP DE AARDE. DE FABRIKANT WEIGERT ALLE AANSPRAKELIJKHEID VOOR EVENTUELE ONGEVALLEN VEROOZAAKT DOOR DE NIET-NALEEVING VAN DIT VOORSCHRIFT.

VERVANGING VAN DE KABEL (AANSLUITING KABEL: TYPE X) VOORDAT ER ONDERHOUD OP DE OVEN WORDT UITGEVOERD, MOET DE STEKKER ALTIJD UIT HET STOPCONTACT WORDEN VERWIJDERD OF MOET DE STROOMVOORZIENING WORDEN LOSGEGOPPELD DOOR MIDDEL VAN DE STROOMONDERBREKER OP HET ELEKTRICITEITSNET.

Wanneer de kabel is beschadigd, moet hij als volgt vervangen worden:
- verwijder de voedingskabel en vervang hem met een kabel met gelijke lengte, met rubber geïsoleerd en geschikt voor het nominale vermogen van het apparaat.

De geel-groene aarddraad, die moet worden aangesloten op de daarvoor bestemde klem (+), moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere draden; de blauwe nuldraad moet verbonden worden met de aansluitklem "N". De stroomdraad moet worden aangesloten op de aansluitklem "L".



TYPE EN DOORSNEDE VOEDINGSKABEL

Type apparaat	Eenfase voeding 220-240V~	
	Type kabel	Doorsnede
Gasbranders + elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	3 x 1,5 mm ²
Keramische kookplaat + elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

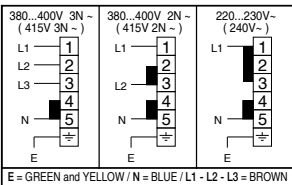
WAARSCHUWING

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een speciale kabel die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens servicedienst.

* REKENING HOUDEND MET EEN GELIJKTIJDIGHEIDSFACITOR VAN 0,61

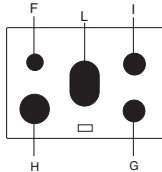
TYPE ELEKTRICITEITSVOORZIENING

Er kunnen verschillende aansluiting tot stand worden gebracht door eenvoudig de jumpers op het klemmenbord te verplaatsen.



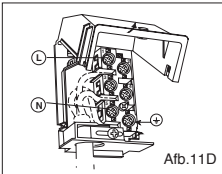
KERAMISCHE KOOKPLAAT

koekzones	Ø mm	Watt
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200
F	145	1200



OPGELET:

HET APPARAAT MOET GEAARD WORDEN. DE GEEL-GROENE DRAAD MOET WORDEN AANGESLOTEN OP DE AARDE. DE FABRIKANT WILST ALLE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR ONGEVALLEN VEROOZAAKT DOOR DE NIET-NALEEVING VAN DIT VOORSCHRIFT.



Afb.11D

Type voedingskabel

Type apparaat	Tweefasevoeding (415V 2N~)	
	Type kabel	Doorsnede
Keramische/inductie kookplaat met elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	4 x 4 mm ²
Type apparaat	Driefasevoeding (415V 3N~)	
	Type kabel	Doorsnede
Keramische kookplaat met elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
inductie kookplaat met elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	5 x 1,5 mm ²

AFSTELLING GAS

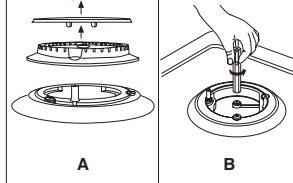
Ombouw naar LPG

Koppel het fornuis altijd los van de elektriciteitsvoorziening en de gasvoorziening en ga als volgt te werk.

- vervang de inspuitventielen,
- pas het minimale debiet van de branders aan.

VERVANGING VAN DE INSPUITVENTIELEN VAN DE KOOKPLAAT

Om de inspuitventielen van de kookplaat te vervangen, moet als volgt te werk worden gegaan: verwijder de roosters, verwijder de branders en de ~~branders~~ branders (zie afb. A), vervang het inspuitventiel (zie afb. B) met een type dat geschikt is voor het nieuwe soort gas (zie tabel D). Hermonter alles in omgekeerde volgorde en let op om de vlamverdelers correct op de

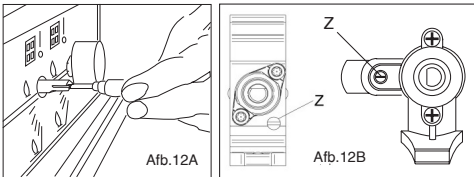


ALGEMENE TABEL INSPUITVENTIELEN						
Gassoort	mbar	Nr. inspuit-ventiel	Positie-type branders	Vermogen max.	Watt min.	Verbruik max.
AARDGAS G20	20	1.15	Snelbrander	3000	750	286 l/h
			Semi-snel-brander	1750	480	167 l/h
		0.72	Hulpbrander	1000	330	95 l/h
			Drieringsbrander	3600	1300	343 l/h
AARDGAS G25.3	25	1.21	Snelbrander	3000	750	286 l/h
			Semi-snel-brander	1750	480	167 l/h
		0.72	Hulpbrander	1000	330	95 l/h
			Drieringsbrander	3600	1300	343 l/h
GPL G30/31	30	0.85	Snelbrander	3000	750	219 g/h
			Semi-snel-brander	1750	480	128 g/h
		0.50	Hulpbrander	1000	330	73 g/h
			Drieringsbrander	3600	1300	262 g/h

AANPASSING MINIMALE GASTOEVOER GASKOOKPLATEN

Ga voor de aanpassing van het minimum als volgt te werk: ontsteek de brander, draai de knop naar de minimale stand A. Verwijder de knop en steek een kleine schroevendraaier in het staafje van de kraan (afb. 12A).

Let op: in kranen met een veiligheidsventiel is de regelschroef "Z" van het minimum buiten het staafje van de kraan geplaatst (afb. 12B).

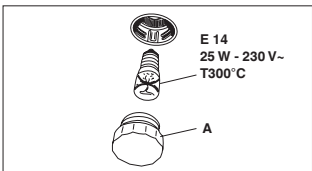


Schroef de regelschroef los om de gastoevoer te verhogen of draai de schroef dicht om de gastoevoer te verminderen.
De correcte afstelling wordt verkregen wanneer de vlam een lengte van 3 of 4 mm heeft.
Voor butaan of propaan moet de regelschroef strak vast worden gedraaid. Controleer dat de vlam niet uitgaat bij het overgaan van de maximale gastoevoer naar de minimale gastoevoer . Plaats de knop terug.

ONDERHOUD APPARAAT

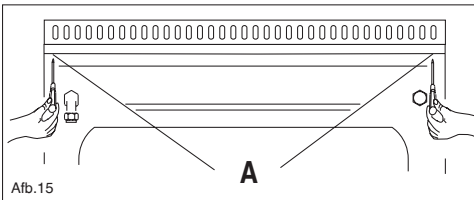
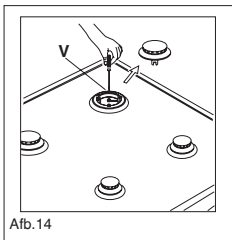
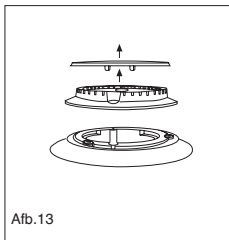
WAARSCHUWINGEN

Voordat het ovenlampje wordt vervangen, moet het fornuis van de elektriciteitsvoorziening worden losgekoppeld.
Het gebruikte ovenlampje is van een speciaal type dat geschikt is voor hoge temperaturen. Ga voor de vervanging als volgt te werk; demonteer het beschermglas (A) en vervang het doorgebrande lampje met een nieuw exemplaar van hetzelfde type. Plaats het beschermglas terug.

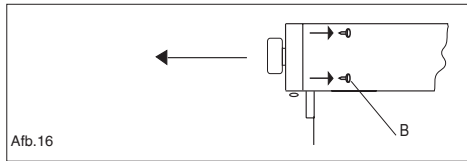


DEMONTAGE VAN DE KOOKPLAAT

Wanneer intern gelegen onderdelen gerepareerd of vervangen moeten worden, ga dan als volgt te werk: verwijder de glasplaat door hem naar boven weg te schuiven.
Verwijder de roosters, verwijder de branders en de vlamverdelers (zie afb. 13), schroef de zichtbare schroeven "V" op de kookplaat los (zie afb. 14). Demonteer de kookplaat door de 4 achterste schroeven "A" los te draaien (zie afb. 15).



- Draai voor de demontage van het bedieningspaneel de 4 binnenste schroeven (B) voor de bevestiging van het bedieningspaneel op de voorzijde van de oven los (afb. 16).



Voor uw veiligheid

Het product mag uitsluitend gebruikt worden voor het beoogde gebruik, het koken van voedsel in huishoudelijke omgevingen.
Onder geen beding mogen externe afdekkingen worden verwijderd om onderhoud uit te voeren, behalve door voldoende gekwalificeerd personeel.


Operationele regels

- JA** - Zorg ervoor dat u de bediening van het fornuis begrijpt alvorens het te gebruiken.
- JA** - Zorg ervoor dat alle bedieningselementen van het fornuis na gebruik worden uitgeschakeld.
- JA** - Blijf bij het openen van de ovendeur altijd op voldoende afstand zodat de warmte kan ontsnappen.
- JA** - Gebruik voor het uit de oven verwijderen van gerechten altijd droge ovenwanten van een goede kwaliteit.
- JA** - Let op bij het uit de oven verwijderen van gerechten omdat ze zeer heet kunnen zijn.
- JA** - Houd de ovendeur altijd gesloten wanneer het fornuis niet gebruikt wordt.
- JA** - Plaats de pannen altijd in het midden van de branders van de kookplaat en zodanig dat er niet per ongeluk tegen de grepen gestoten kan worden en ze niet door andere branders verhit kunnen raken.
- JA** - Zorg ervoor dat het fornuis altijd schoon is, omdat het verzamelen van vet kan leiden tot brand.
- JA** - Laat het fornuis altijd afkoelen alvorens het te reinigen.
- JA** - Volg altijd de basisprincipes voor hygiëne en het behandelen van voedsel om de mogelijkheid van bacteriële groei te voorkomen.
- JA** - Houd de ventilatieopeningen altijd vrij van belemmeringen.
- JA** - Koppel de elektriciteitsvoorziening altijd los alvorens te reinigen of een ovenlamp te vervangen.
- JA** - Zorg ervoor dat kinderen het functionerende fornuis niet kunnen benaderen omdat alle oppervlakken tijdens en direct na gebruik heet zijn.
- JA** - Zorg ervoor dat niemand op enig deel van het fornuis gaat staan of zitten.

- NEE** - Verwarm geen gesloten recipiënten met voedsel, omdat de opgebouwde druk kan leiden tot het ontploffen van de recipiënt.
- NEE** - Sla in of op het gastofnuis, of in de kastjes naast en boven het fornuis, geen chemicaliën, voedingsmiddelen of onder druk staande recipiënten op.
- NEE** - Vul diepe koekenpannen voor niet meer dan 1/3 met vet of olie, of gebruik een deksel.
- NEE** - LAAT HET APPARAAT TIJDENS HET KOKEN NIET ONBEHEERD.
- NEE** - Plaats geen ontvlambare of plastic voorwerpen op en nabij de branders van de kookplaat.
- NEE** - Gebruik op de branders van de kookplaat geen niet-originele opvangvoorzieningen.
- NEE** - Gebruik het fornuis niet als verwarming voor de omgeving.
- NEE** - Laat op of in de nabijheid van de branders of de ovendeur geen kleding drogen en plaats daar geen voorwerpen op.
- NEE** - Draag tijdens het koken geen kleding met lange flapperende mouwen.
- NEE** - Plaats geen ontvlambare materialen in de oven of in de lade onder de oven.
- NEE** - Zorg ervoor dat er geen ophoping van vet of olie ontstaat op de bakplaten, de grillplaat of de bodemplaat van de oven.
- NEE** - Plaats geen kookgerei of borden op de bodemplaat van de oven.
- NEE** - Grill geen vethoudend voedsel zonder gebruik te maken van het rooster.
- NEE** - Bedek het grillrooster niet met aluminiumfolie.
- NEE** - Dompel hete emailen onderdelen niet onder in water: laat ze eerst afkoelen.
- NEE** - Zorg ervoor dat azijn, koffie, melk, zout water, citroensap of tomatensap niet in contact blijven met de emailen delen (in de oven en ovenplaten).
- NEE** - Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of -poeders die de roestvrijstalen of emailen oppervlakken kunnen krassen.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage 

Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 2014/35/EU relative à la "basse tension".
- 2014/30/EU relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 2016/426/EU relative aux "appareils à gaz"
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Avant son installation et son utilisation consulter la notice d'emploi.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

Si'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil (fig. A *).

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

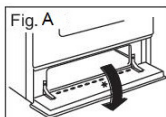
Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'incovénient et le modèle de Votre appareil.



CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.
- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**
- Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz.**

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frêre.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION - FOUR:

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

TIROIR INFERIEUR (fig. A *).

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le tiroir inférieur (positionné au dessous du four).

Recommandations

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRULEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein  robinet fermé
- Grande flamme  ouverture maximale
- Petite flamme  ouverture minimale


La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum.

ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.

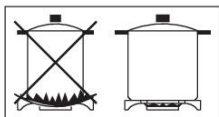


Fig.1

Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

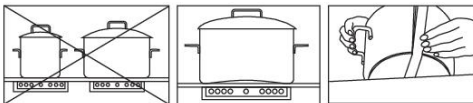
L'appareil est équipé de zones de cuisson, de différent diamètre et puissance. Les positions sont clairement indiquées et le chauffage a lieu seulement à l'intérieur des diamètres marqués sur la table. Afin d'avoir un bon rendement et une consommation d'énergie adéquate, il est indispensable d'utiliser seulement et exclusivement des casseroles et des récipients indiqués.

Les poêles et les casseroles ne doivent pas présenter des fonds rugueux, afin d'éviter des rayures sur la plaque vitrocéramique. Le fond des poêles et des casseroles doit être propre et sec avant l'utilisation.

Le diamètre des récipients doit correspondre au diamètre de la zone de chauffe.

A froid, les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de bien se transmettre. L'épaisseur optimale des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable. Un test simple peut aider pour l'achat des récipients de cuisson.

Pour vérifier si le fond (à l'état froid) est assez concave, on procède de la manière suivante: on applique le fond en biais contre le bord d'une table droite, et on glisse entre le fond et le bord de la table des lamelles de papier: 5 à 10 lamelles pour des récipients en acier émaillé, 2 à 5 lamelles pour les récipients en acier inoxydable (le nombre de lamelles croît avec le diamètre du fond de la casserole).



Ces recommandations sont très importantes, car si elles sont négligées il y aura une grande dispersion de chaleur et donc d'énergie; de plus la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage dans la table, dans la cornière, et aussi dans le meuble.

Utilisation de la table de cuisson

Pendant la première période de fonctionnement de la table, il peut y avoir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaîtra après plusieurs fonctionnements.

La table est équipée pour chaque zone de cuisson d'un commutateur placé sur le tableau de bord de l'appareil avec lequel on peut régler différentes gammes de température. Pour une cuisson normale, après avoir placé la casserole sur la zone désirée de la table, régler la manette sur la position de puissance maximale.

Un témoin lumineux sur le bandeau Vous informera si la zone est en fonction ou non. Certaines tables de cuisson sont équipées d'une lampe témoin placée à l'avant entre les deux zones de cuisson qui s'allume quand une ou plusieurs zones de chauffage dépassent la température d'environ 60°C.

La lampe témoin s'éteint seulement quand la température des zones de cuisson descend au dessous de 60°C environ. Une fois arrivé à l'ébullition, régler la manette sur une position inférieure selon la quantité, pour continuer la cuisson de façon que la casserole ne déborde pas, et de façon à ne pas consommer trop d'énergie électrique.

Important

En utilisant la table vitrocéramique, faire attention spécialement aux jeunes enfants.

Attention

La surface de cuisson est très résistante. Toutefois elle n'est pas incassable, et elle peut être endommagée spécialement par des objets pointus ou durs qui peuvent tomber avec une certaine force.

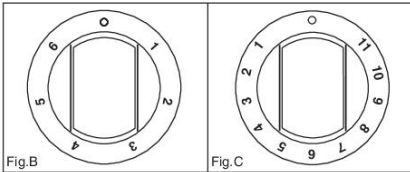
Lorsque sur cette surface de cuisson il y a des ruptures ou des fêlures, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et contacter tout de suite le service après vente.

ZONES DE CUISSON (selon les modèles)

La zone de cuisson est commandée par un commutateur.
Pour l'allumer il faut tourner le bouton jusqu'à la position 1 (Fig B).

ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

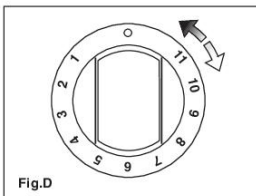
La zone de cuisson est commandée par un régulateur d'énergie.
Pour mettre en route le circuit, tourner la manette de 1 à 11 (Fig.C).

**ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À DOUBLE CIRCUIT**

La zone de cuisson est commandée par un régulateur d'énergie.

- 1) Pour mettre en route le premier circuit, tourner la manette de 1 à 11.
- 2) Pour mettre en route le deuxième circuit, tourner la manette au-delà du chiffre 11 (Fig.D).

Pour revenir au fonctionnement à un seul circuit, ramener la manette à zéro puis la repositionner sur un numéro au choix.

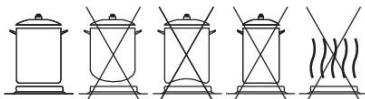


A titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

P.	Intensité Chaleur	Utilisation
0	0	Fermé
1 - 2	1	Faible Pour faire fondre de beurre, du chocolat, etc. pour faire chauffer de petites quantités de liquide.
3 - 4	2	Moderée Pour faire chauffer des quantités de liquide plus importantes. Pour préparer des crèmes et des sauces longues à cuire.
5 - 6	3	Lente Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragouts, cuire aux températures d'ébullition ou au dessous de celles-ci.
7 - 8	4	Moyenne Pour cuire des aliments qui doivent bouillir, pour les rôtis de viandes délicates et pour le poisson.
9 - 10	5	Forte Pour faire cuire des côtelettes, des biftecks, du pot-au-feu.
11	6	Vive Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, pour frire.

ECONOMIE D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.



Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (**il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée**). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de: grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Note: dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel

Préparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioches	160-180	45

Tableau de cuisson à air chaud .

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioches	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantine sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pom.	180-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

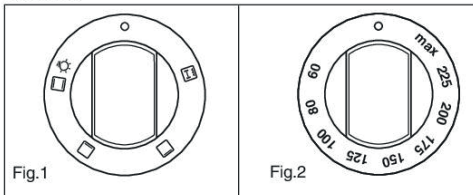
FOUR STATIQUE

Le four est pourvu de:

- une résistance supérieure;
- une résistance inférieure;

Manette commutateur du fou (fig. 1).

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.



N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

Pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four.

Manette thermostat four (Fig. 2).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Convention naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.



Branchement résistance inférieure de four.

Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement de la résistance supérieure du four.

Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement du gril (tournebroche selon les modèles)

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

FOUR MULTIFONCTION

Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

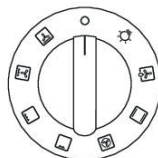
Manette thermostat four

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.

Pos.	Temp. C
1	60
2	80
3	100
4	120
5	140
6	155
7	175
8	190
9	210
10	230
11	250

- Manette commutateur du four

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, selon le type de four, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.





Note:

Dans tous les deux cas 1 et 2, pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four. Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

Utilisation du four

Le four toujours doit être à la porte fermée.

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions   placer la manette du thermostat entre 180 + 200°C comme température maximale.

ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont  ou .



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.



Convection naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôti les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.



Cuisson par air pulsé

Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 60 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.



Branchement du gril moyen

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.



Branchement du gril total

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



Grill total ventilé

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.






Résistance inférieure ventilée

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.

Utilisation du grilloir

Utiliser le grilloir avec la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

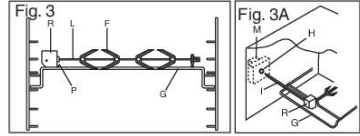
Tournebroche (selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, tourner la manette du commutateur sur le symbole  /  ou, selon les modèles, actionner le bouton sur le tableau de bord correspondant au symbole .

Utilisation du tournebroche multiple.

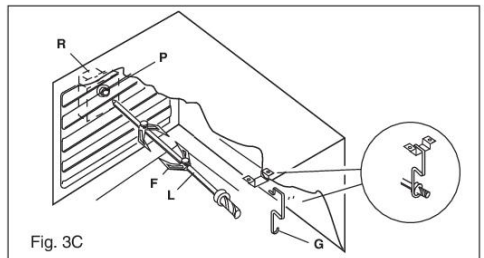
- Enfiler le poulet ou la pièce à rôti sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R** (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 3).
- Introduire en support **G** complètement dans le four en sorte que la barre **I** entre dans le plot **H** du moteur **M** de tournebroche (fig. 3A).

- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un quant de protection en laine isolante.

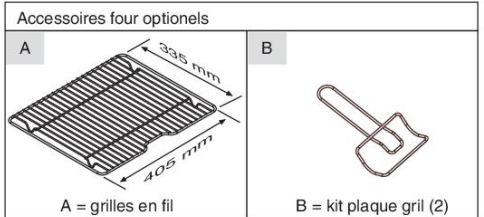


Tournebroche (selon les modèles)

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôti sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R** (fig. 3C).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 3C).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un quant de protection en laine isolante.



Avertissement : ne pas utiliser les grilles en fil sur les niveaux four équipés avec glissières télescopiques.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLÉ (SELON LES MODELES)

HORLOGE "LED" (Fig. 4)

Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole
Fonction automatique = AUTO

Compte-minutes = symbole de la cloche
Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

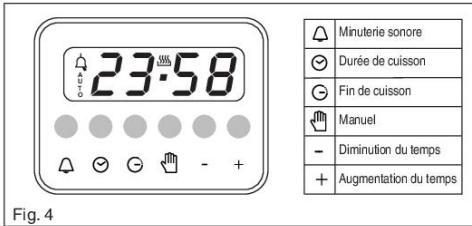


Fig. 4

Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec + et - entre 5 secondes.

Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur deux boutons manuel et + ou -. Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmateur se commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +.

Le relais et le symbole de durée se débranchent. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cour en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ceci s'éliminera automatiquement.

COMPTE-MINUTES (Fig. 5)

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

PROGRAMMATEUR FIN CUISSON (Fig. 6)

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

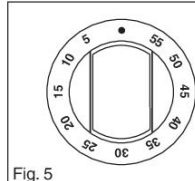


Fig. 5

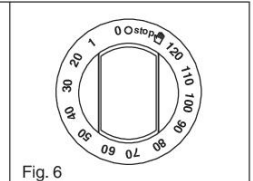


Fig. 6

HORLOGE ANALOGIC (fig. 6A).

Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

HORLOGE TEMPORISATEUR (fig. 6B).

Pour mettre l'horloge à l'heure, presser le bouton et tourner en sens horaire. Pour régler la durée de la cuisson, tourner le bouton en sens horaire sans le presser.

Un signal sonore signale la fin de la cuisson qui s'arrêtera en faisant tourner le bouton jusqu'à la position .

Pour le fonctionnement manuel, tourner le bouton jusqu'à la position .

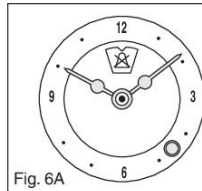


Fig. 6A

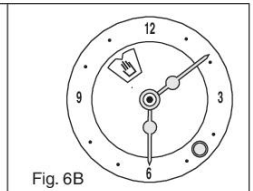


Fig. 6B

HORLOGE PROGRAMMATEUR 3 BOUTONS (Fig. 6C)

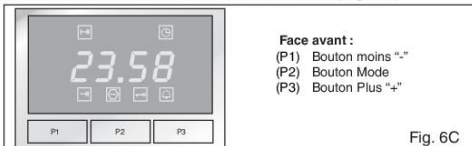


Fig. 6C

	Indique l'heure du jour programmée
	Indique l'activation du coupe-circuit automatique
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Période de fonctionnement»
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Fin de fonctionnement»
	Indique que le verrouillage a été activé
	Indique que la minuterie est activée.

Réglage de l'heure du jour

REMARQUE : Vous pourrez régler l'heure du jour uniquement si le sélecteur du four connecté est sur la position zéro ! Après avoir mis le four sous tension, 12:00 s'affiche et l'indicateur de l'heure du jour clignote.

Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler l'heure par incréments de minutes.

L'heure du jour exacte s'affiche maintenant avec les secondes. Le programmeur est maintenant opérationnel et en mode «manuel».

REMARQUE : Si vous voulez régler l'heure du jour plus tard, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure du jour clignote. Effectuez ensuite la procédure décrite ci-dessus.

Réglage de la minuterie

La plage de réglage est comprise entre 0:00 et 23:59. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de la minuterie clignote.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans l'intervalle de 5 secondes, le programmeur affiche de nouveau l'heure du jour. Appuyez sur les boutons Moins et Plus pour programmer la période désirée par incréments d'une minute. Après confirmation avec le bouton Mode, l'heure du jour s'affiche de nouveau. L'indicateur de la minuterie s'allume sur l'afficheur. Après expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après deux bips).

L'indicateur clignote à l'écran. L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter.

Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours. Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation de l'expiration de la période appuyez sur n'importe quel bouton.

Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement

Ce programme permet, par exemple, d'allumer automatiquement le four pour une période prédéfinie via le relais du programmeur.

REMARQUE : Vous pourrez programmer une période de fonctionnement uniquement si le sélecteur du four n'est pas sur la position zéro ! Si un programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro !

La plage de réglage de la période de fonctionnement est comprise entre 0:00 et 23:59. Procédez de la manière suivante :
1. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de la période de fonctionnement clignote. L'écran affiche "0:00" au lieu de l'heure du jour.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmeur affiche de nouveau l'heure du jour.
2. Appuyez sur les boutons Moins et Plus pour régler la période désirée par incréments d'une minute. Après environ 5 secondes, la période programmée est validée et affichée à l'écran. L'indicateur de la période de fonctionnement est allumé. Vous pouvez également confirmer la saisie avec le bouton Mode. Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après quatre bips). L'indicateur de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter.

3. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours ou Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation.

Réglage du programme de cuisson - Fin de fonctionnement (type Période de fonctionnement/Fin de fonctionnement)

En cas de programmation antérieure d'une période de fonctionnement (Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement), ce programme vous permet de retarder l'heure de fin de fonctionnement, c'est-à-dire de la temporiser.

REMARQUE : Vous pourrez programmer une fin de fonctionnement uniquement si vous utilisez un minuteur de type Période de fonctionnement et Fin de fonctionnement et si le sélecteur du four n'est pas en position zéro. Si le programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro!

Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de fin de fonctionnement clignote. L'heure du jour en cours s'affiche à l'écran.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmeur revient au programme de période de fonctionnement actuellement activé.

En partant de l'heure du jour en cours, appuyez sur le bouton Plus pour sélectionner la fin désirée par incréments d'une minute.

L'indicateur de fin de fonctionnement reste allumé jusqu'au déclenchement du processus de cuisson. Celui-ci se déclenche à l'heure de « fin de fonctionnement moins la période de fonctionnement ».

A ce moment précis, le programmeur passe en mode de période de fonctionnement. L'indicateur de fin de fonctionnement s'éteint et l'indicateur de période de fonctionnement s'allume et l'écran affiche alors le temps restant de la période de fonctionnement.

Vous pouvez également appeler un programme activé en appuyant sur le bouton Mode. Vous pouvez ainsi vérifier si la programmation est correcte et la corriger éventuellement avec les boutons de programmation. Pour éviter toute erreur, il est impossible de réinitialiser l'heure du jour lorsqu'un programme est activé.

Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après quatre bips). L'indicateur de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours.

Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation. Appuyez sur n'importe quel bouton ou mettez le sélecteur sur la position zéro.

Activation du verrouillage

Si vous activez le verrouillage, vous ne pourrez plus utiliser modifier les réglages de l'horloge-programmeur. Vous ne pourrez pas modifier l'heure du jour, une minuterie en cours ou un programme de cuisson activé. Toutefois, les fonctions programmées s'exécuteront correctement. Procédez de la manière suivante pour activer le verrouillage :

Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes. L'indicateur de verrouillage en forme de clé s'allume.

Vous pouvez mettre fin à la signalisation de fin du programme de cuisson en appuyant sur n'importe quel bouton. Toutes les autres fonctions ne pourront plus être exécutées. Procédez de la manière suivante pour désactiver le verrouillage :

Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes.

L'indicateur de verrouillage en forme de clé s'éteint.

Fonction spéciale du programmeur – Coupe-circuit automatique

Si le sélecteur du four n'est pas en position zéro, c'est-à-dire si l'appareil connecté est sous tension et si le programmeur n'est pas utilisé pendant une période de trois heures, ce dernier mettra automatiquement hors tension l'appareil connecté. Cela présente l'avantage d'éviter toute surchauffe de l'appareil connecté. Lorsqu'une coupure automatique se produit, l'indicateur de coupe-circuit automatique clignote sur l'afficheur.

Pour désactiver le coupe-circuit automatique remettez le sélecteur du four en position zéro.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

Démontage de la vitre intérieure de la porte du four.

(Uniquement sur les modèles qui le prévoient)

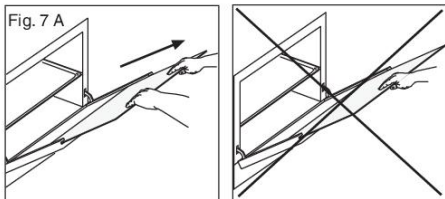
Pour enlever la vitre intérieure de la porte du four : ouvrir la porte à moitié.

Enlever la vitre à deux mains (voir figure 7A).

Après le nettoyage, remonter la vitre en exécutant les mêmes opérations en sens inverse.

ATTENTION :

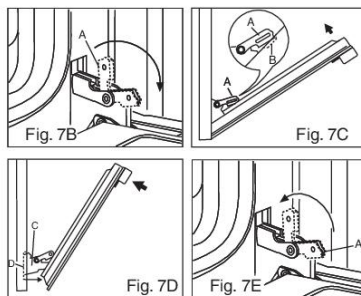
N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.



Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions:

- Ouvrir complètement la porte du four.
- Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 7B).
- Refermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle se trouve en face des crochets « A » ; s'assurer qu'ils se bloquent dans les œillets « B » de la porte, comme le montre la Fig. 7C. (Uniquement dans les cas qui le prévoient : enlever la vitre interne de la porte du four - voir fig. 7A)
- En s'aidant des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur, ce qui va permettre aux charnières « C » de se décrocher des œillets « D » (voir Fig. 7D), puis tirer vers soi la porte jusqu'à ce qu'elle se décroche du four. Après le nettoyage, remonter la porte correctement, en refaisant la procédure dans l'ordre inverse et repositionner les crochets « A » vers l'intérieur avant de la refermer (Fig. 7E).



ATTENTION :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

SURFACES EN VITRO-CÉRAMIQUE

Pour le nettoyage de la table de travail, Vous devez adopter les mêmes précautions pour nettoyer les vitres de Votre maison. Les taches ou les rayures dues au fond des casseroles en aluminium peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson, dans le cas où il devrait tomber, débrancher la plaque correspondante et nettoyer avec de l'eau chaude aussi tôt que possible, avant qu'elle devienne froide. Si après la cuisson sur la table il y a des résidus de sucre brûlé ou de substances similaires, ils doivent être enlevés avec une spatule ou une lame de rasoir, avant que la zone de cuisson refroidisse (voir figure F).

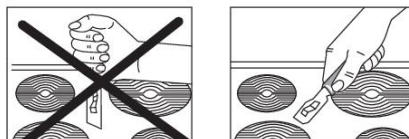
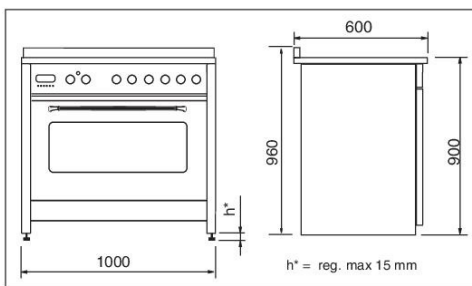
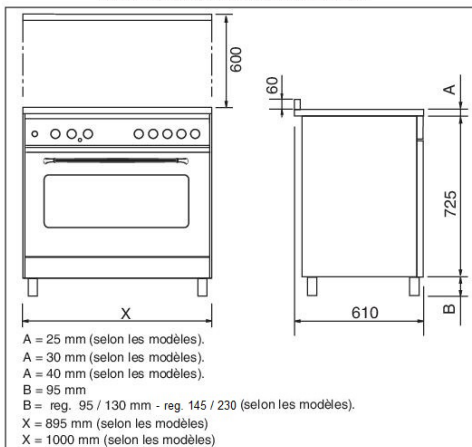


Fig. 7 F

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

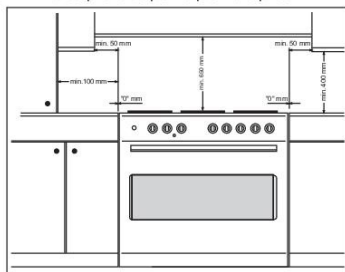
Ne pas utiliser la poignée de la porte de four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

INSTALLATION

IMPORTANT: Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

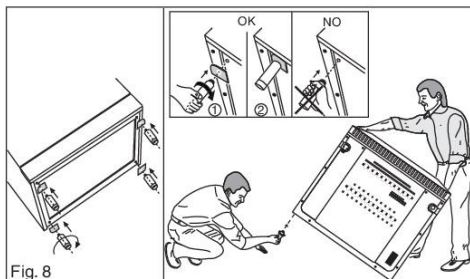
Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



ATTENTION : La cuisinière ne doit pas être placée sur un piédestal.

La cuisinière est équipée de 4 pieds (fig. 8).

NOTE : pieds réglables en hauteur seulement pour quelques modèles .



VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique :

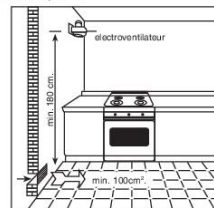
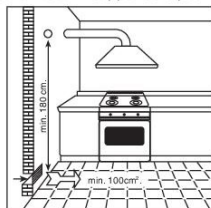
Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil (fig. 12 B *).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm². La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur, installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande. Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ.

Les raccordements possibles sont :

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;

2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur (voir fig. 11).

AVERTISSEMENT : le tube doit être raccordé à la rampe en intercalant le raccord (A) fourni à cet effet (Voir fig. 11).

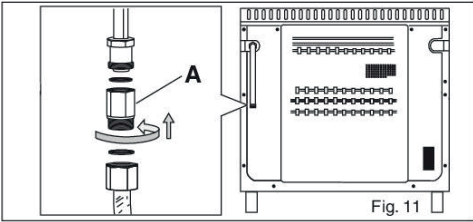


Fig. 11

3) raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur la porte caoutchouc avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur (fig.11B). Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. **IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**

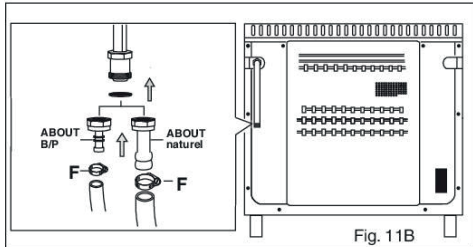


Fig. 11B

AVERTISSEMENTS

- Nous rappelons pour les tuyaux souples de :
- 1- éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
 - 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
 - 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
 - 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
 - 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

Les cuisinières, selon les modèles, peuvent être prévues pour l'alimentation à gauche ou droite.

Pour changer d'alimentation il suffit d'inverser la position du bouchon de fermeture et de l'about (fig 11C). Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

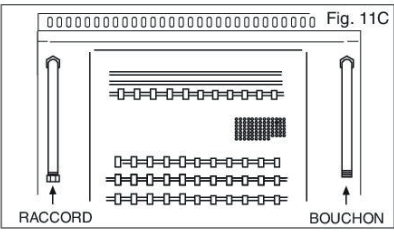
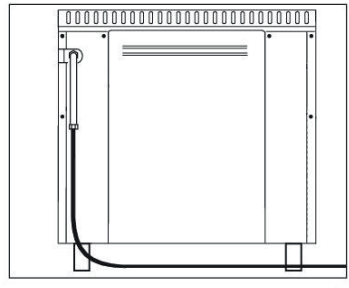


Fig. 11C

NOTE : Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures (11 D) . Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

Fig. 11D



REGLAGES GAZ

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.

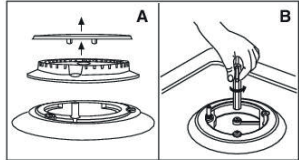


TABLEAU GENERAL INJECTEURS/I								
Type de gaz	mbar	Inject. N°	Brûleur	Puissance KW		Consom		N° By-pass
				max.	min.	max.	min.	
NATUREL G 20-25	20-25	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxiliaire	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		130	Tripla cour.	3,60	1,30	343 l/h	133 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliaire	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Tripla cour.	3,60	1,30	262 g/h	102 g/h	60

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 11E). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 12).

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. , au débit réduit et viceversa. Remonter la manette.

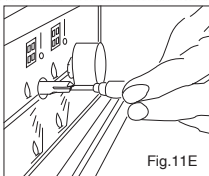


Fig.11E

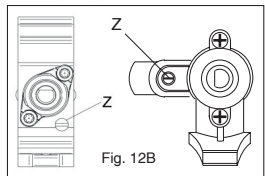


Fig. 12B

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE SELON LES NORMES EN VIGUEUR ET SEULEMENT PAR UN INSTALLATEUR ELECTRIQUE AUTORISE.

Vérifier si le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette (fig. 12 B *).

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le fil une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. **Le conducteur de mise à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte.**

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre d'un type approprié par du personnel professionnellement qualifié.

Si un appareil fixe n'est pas muni d'un câble d'alimentation et d'une fiche, prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. **Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par dispositif.**

La prise et le dispositif utilisés pour le branchement doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électro-ménager installé.

Important: en cours d'installation, mettre le fil d'alimentation en position de façon qu'en aucun point sa température ne dépasse de 50°C la température ambiante. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Important: Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

REPLACEMENT DU CABLE (CORDON D'ATTACHE TYPE X)

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "N" qui bloque le câble;
- remplacer le câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau;
- le fil de mise à la terre "jaune-vert" doit être raccorde à la borne "L" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "N";
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".

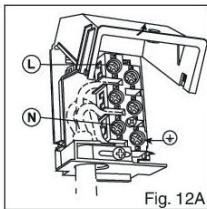


Fig. 12A

AVERTISSEMENT

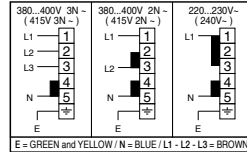
En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, le remplacer par un cordon ou un ensemble spécial disponibles auprès du fabricant ou d'un centre de réparation agréé.

Type d'appareil	Alimentation monophasée 220-240~	
	Type de câble	Section
Table gaz + four électr.	Caoutchouc H05 RR-F ou	3 x 1,5 mm ²
Table électr. + four électr.	Caoutchouc H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

* Compe-tenu du facteur de simultanéité 0,61

TYPE D' ALIMENTATION

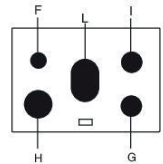
Il est possible d'obtenir les différents raccordements avec un simple déplacement des cavaliers de liaison sur le bornier.



E = GREEN and YELLOW / N = BLUE / L1 - L2 - L3 = BROWN

TABLE VITROCERAMIQUE

placques	O mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



Type de câble d'alimentation

Type d'appareil	Alimentation biphasée 400 V~ (415 V 2N~)	
	Type de câble	Section
Plaque céram/induction avec four électrique	Caoutchouc H05 RR-F OU Caoutchouc H05 RN-F	4 x 4 mm ²
Type d'appareil	Alimentation triphasée 400 V~ (415 V 3N~)	
	Type de câble	Section
Plaque céram avec four électrique	Caoutchouc H05 RR-F OU Caoutchouc H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
Plaque induction avec four électrique	Caoutchouc H05 RR-F OU Caoutchouc H05 RN-F	5 x 1,5 mm ²

ATTENTION:

L'APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA MASSE. LE FIL JAUNE-VERT DOIT ETRE RELIE A LA TERRE.
LE CONSTRCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR D'EVENTUELS ACCIDENTS PROVOQUEZ PAR LA NON-OBSERVATION DE CETTE NORME.

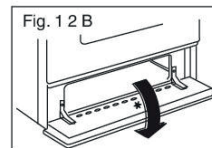


Fig. 12 B

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.**

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.

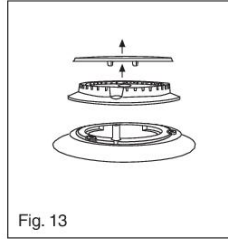


Fig. 13

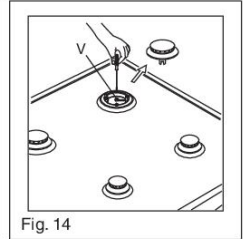
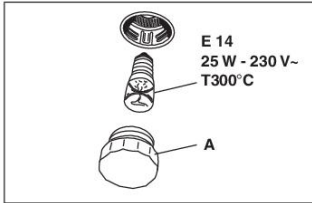


Fig. 14



DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Retirez le couvercle de verre de sa position glissant outre de lui vers le haut. Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig. 13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15).

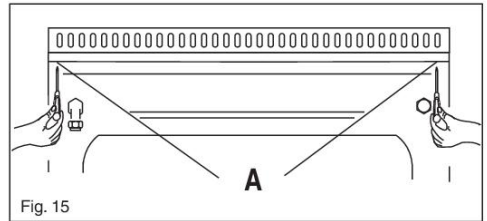


Fig. 15

- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis (B) internes qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig.16).

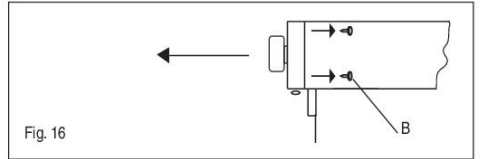


Fig. 16

ما يجب و ما لا يجب عمله

يجب التأكد من معرفة وفهم أدوات التحكم قبل القيام باستعمال جهاز الطبخ.
يجب تفقد جميع أدوات التحكم فوق الجهاز وإطفاءها بعد الاستعمال.
يجب الرجوع للخلف عند فتح باب الفرن لتمكين الحرارة الخارجة من الانفشاع.

يجب دوماً استعمال قفازات جافة و ذات جودة عن اخراج شيء من الفرن.
يجب أخذ الحذر عند اخراج المواد من الفرن، حيث أنها تكون شديدة الحرارة.
يجب الحفاظ على باب الفرن مغلقاً على الدوام عندما لا يكون قيد الاستعمال.
يجب وضع الطناجر والأواني في الوسط فوق الموقد، وبحيث لا تكون مقابضها عرضة للاحتراق بواسطة مواقد أخرى، أو تكون المقابض عرضة للمس أو للصدم.

يجب الحفاظ على جهاز الطبخ نظيفاً على الدوام، حيث أن تراكم الشحوم والزيت على سطحه قد تسبب الحريق.

يجب ترك الجهاز ليبرد قبل القيام بتنظيفه.
يجب مراعاة قواعد النظافة الرئيسية أثناء التعامل مع الأطعمة لمنع نمو البكتيريا.

يجب الحفاظ دوماً على مزالق الهوية بدون عوائق.
يجب اطفاء التيار الكهربائي دائماً قبل القيام بتنظيف أو بتبديل مصباح الفرن.

لا يجب السماح باقتراب الأطفال لجانب جهاز الطبخ أثناء الاستعمال حيث أن الاسطح تكون ساخنة أثناء وبعد الطبخ.

لا يجب السماح لأي شخص بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من الجهاز.
لا يجب القيام بتسخين أي حاوية مغطاة من الطعام لأن الضغط قد يعرض الحاوية للانفجار.

لا يجب تخزين مواد كيميائية، مواد غذائية، عبوات مضغوطة داخل أو فوق جهاز الطبخ، أو في خزائن قريبة بشكل مباشر للجهاز.

لا يجب ملئ مقلاة بالزيت لأكثر من ١/٣ سعتها، أو استعمال الغطاء.

لا يجب ترك اجهاز بدون رقابة أثناء الطبخ.

لا يجب وضع أشياء قابلة للاشتعال أو من البلاستيك فوق أو بقرب المواقد.

لا يجب استعمال حاويات جمع الرذاذ فوق سطح الطبخ.

لا يجب استعمال جهاز الطبخ كمدفأة.
لا يجب تجفيف الملابس أو وضع أشياء فوق أو بقري مواقد الطبخ أو باب الفرن.

لا يجب ارتداء ملابس ذات أكمام طويلة أثناء الطبخ.

لا يجب وضع مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو في المقصورة أسفل الفرن.

لا يجب ترك الزيوت أو الدهون تتجمع في صواني الفرن، أواني المشواة أو في قاع الفرن.

لا يجب وضع معدّات الطبخ أو أطباق فوق قاع الفرن.

لا يجب طبخ طعام يحتوي على دهون بدون استعمال صينية التقطير.

لا يجب تغطية صينية التقطير بلفافة الألومنيوم.

لا يجب وضع أجزاء مطلية بالمينا وساخنة في الماء، دعها تبرد أولاً.

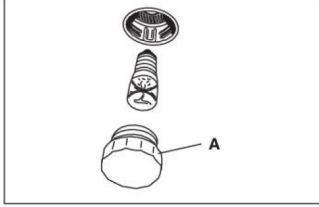
لا يجب السماح للخل، القهوة، الحليب، الماء المالح، الليمون أو عصير الطماطم بالبقاء على أجزاء مطلية بالمينا (داخل الفرن و صواني الفرن).

لا يجب استعمال المواد الحاكّة للتنظيف ولا البودرة التي تخدش أسطح الصلب الستيل و أسطح المينا.

صيانة جهاز الطبخ

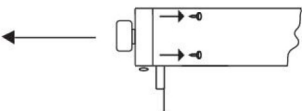
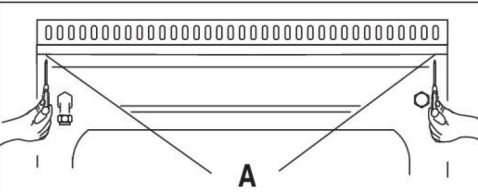
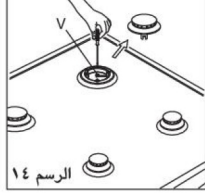
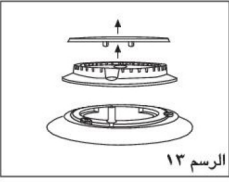
تحذيرات

افصل التيار الكهربائي عن جهاز الطبخ قبل القيام بتبديل مصباح الفرن. مصباح الفرن المستعمل هو من نوع خاص يقاوم درجات الحرارة العالية. لتبديله، قم بعمل التالي: قم بفتح زجاج الحماية (A) وقم بعدها بتبديل المصباح المحترق بأخر من نفس النوع. أعد تركيب زجاج الحماية.



تفكيك سطح الطبخ

عند الاضطرار لتصليح أو تبديل مكونات داخلية، قم بعمل التالي: أزل شبك الموافد، أزل الموافد وناشرات - اللهب (انظر الرسم ١٣)، قم بفتح البراغي الظاهرة V والموجودة على سطح الطبخ (انظر الرسم ١٤). اخلع سطح - الطبخ عن طريق فك البرغيين الخلفيين A (انظر الرسم ١٥). وبذلك يمكن رفع سطح - الطبخ للوصول الى المكونات الداخلية.

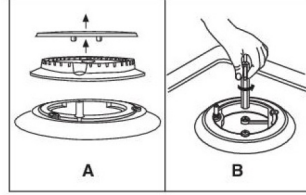


الرسم ١٥

لتفكيك لوحة التحكم، أرخي الخلافة براغي الداخلية والتي تثبت واجهة لوحة التحكم.

ضبط وتعديل الغاز

إذا كان الجهاز مصمم لنوع من الغاز يختلف عن النوع المتوفر في منطقتك، قم بعمل التالي: قم بتبديل الحاققات، عدّل الموافد نحو الانسياب الأقل للغاز، غير الموصلات التي تعمل - بالضغط. لتغيير حاققات سطح - الطبخ، من الضروري القيام بالتالي: أزل شبكات الموافد، أزل الموافد وناشرات - اللهب (الرسم A)، غير الحاقق (انظر الرسم B) وبدله بحاقق ملائم للنوع الجديد من الغاز (انظر الجدول D). أعد تركيب جميع الأجزاء بالترتيب المعاكس، مع الحرص الى وضع ناشر الشعلة في الموضع الصحيح على الموافد.



جدول الحاققات العام الجدول D

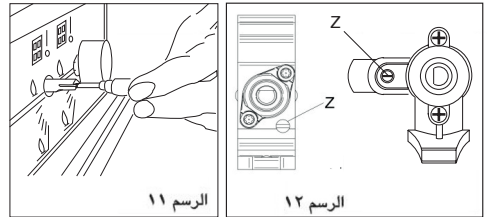
نوع الغاز		م	م	م	م	م	م	م	م
نوع الغاز		م	م	م	م	م	م	م	م
غاز طبيعي	٢٠	١١٩	١٢٠	١٢١	١٢٢	١٢٣	١٢٤	١٢٥	١٢٦
غاز البترول المسال	٣٠	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥

نوع الغاز		م	م	م	م	م	م	م	م
غاز طبيعي	٢٠	١١٩	١٢٠	١٢١	١٢٢	١٢٣	١٢٤	١٢٥	١٢٦
غاز البترول المسال	٣٠	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥

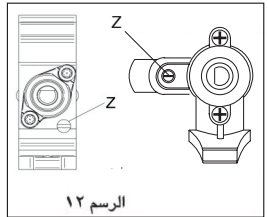
ضبط وتعديل الانسياب الأقل لتصاير غاز سطح - الطبخ

لضبط الانسياب الأقل للغاز، قم بعمل التالي: قم بإشعال الموقد، وأدر المقبض تجاه وضع الانسياب الأقل للغاز. اخلع المقبض من الصنوبر، أدخل مفك براغي صغير في قضيب الصنوبر (الرسم ١١).

تنبيه: الصنابير المزودة بتصمام أمان، فان برغي ضبط وضع الأقل Z يوجد خارج قضيب الصنوبر (الرسم ١٢).



الرسم ١١



الرسم ١٢

أرخي برغي التعديل من أجل زيادة الانسياب أو قم برصّه لانقاص الانسياب.

يتم الحصول على الضبط الصحيح عندما يكون طول الشعلة ٣ أو ٤ م. لغاز البوتان/البروبين، يجب رص البرغي.

تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عند التحويل السريع من وضعية الشعلة الأكثر إلى وضعية الشعلة الأقل، وبالعكس.

قم بإعادة تركيب مقبض الموقد.

التوصيل الكهربائي

التوصيل الكهربائي للجهاز يجب أن يتم بواسطة فني كهرباء متخصص وعلى اطلاع بالقيوانين والقوانين المحلية الخاصة بالسلامة ويجب تدريبه على هذا الجهاز حسب التعليمات. قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، تأكد من نظام التوصيل في منزل وعمل بمسوة وصحة. تأكد من تفرقة الطاقة والجهد المنطوق اليه في لوحة تعريف الجهاز هي مطابقة وبمعاملة الجهد المنطوق من المصدر وأن تكون شبكة التغذية محتوية بمفتاح قطع فوري واندر على قطع التيار من الشبكة بفواصل ملائحة على الأقل ٣ أم. تأكد من أن كابل الأرض /خضراء/مضطر ليس مقطوعا بالمفتاح.

صام: أقرن أسلاك التوصيل الكهربائي من:
أخضر/أسفر = أرضي
أزرق = محايد N
بني = ضغط L

بالحرف E أو برمز للتأريض. أو باللون الأخضر أو أخضر/أسفر المنطق الأزرق ويوصل بالطرف الذي توجد عليه علامة الحرف N أو اللون الأسود. أما السلك الذي يجب توصيله بالطرف الذي توجد عليه علامة الحرف L أو اللون الأحمر يجب أن لا يلمس كابل توصيل التيار أي من أجزاء الجهاز الموصولة للتشغيل أو الدائرة الفرعية من مرحة حرارة المتكامل أي ليس أكثر من ٥٠ م. إذا تم استعمال قابس التوصيل، يجب أن يكون القابس مزودا بكابل من نفس القوة ومن نفس النوع (مطابق للكابل القياسي). يجب أن يكون التوصيل لمفتاح قطع التيار سهلا وبمضمونا بعد الانتهاء من تركيب الجهاز. تأكد من ترك مسافة كافية للكابل بحيث يسمح بشفرة الجهاز بفتحها بعد.

إذا كان القابس يوفد في وقت التوصيل، يجب التأكد من سلامة التوصيل في جميع عدم قطع القابس من الكابلات. هناك خطر الصدمة الكهربائية في حال إدخال القابس في مخرج آخر في المنزل. لا تستعمل أبدا القابس بدون أن يكون المصنوع مرتباً فيه. ويجب وكفل الجهاز للتوصيل على قطع الغيار الصنعة بحلي مسؤوليته عن أية أضرار تحدث من عدم الالتزام بالقرود المذكورة أعلاه.

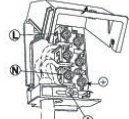
نوع الجهاز	عدد التيار المتردد (٢٢٠ / ٢٣٠ فولت)	نوع الكابل	مقطع
مراغيا	٢٣٠ - ٢٢٠ فولت	H05 RR-F	٢ مم ²
مراغيا / سخان كهربائية	٢٣٠ - ٢٢٠ فولت	H05 RR-F	٢ مم ²

يراجع:

في حالة تلف ذلك الإعداد والكهرباء، يجب استبداله مستخدماً السلك الإخصص أو قطعة الغيار الجوردة من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة المعتمد منها.

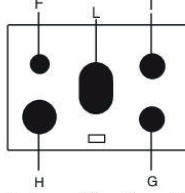
تعليمات الصيانة (مراقب الكابل): (١) (٢)

في حال تلف الكابل، قم بتدويله بناء على الإرشادات التالية:
- لفح علية تغذية التيار مطمئنا هو موضع بالترتيب أدناه:
- لفح السيراميكي A والذي يمتد للكابل.
- قم بتدويل الكابل بغير من نفس اللون والمواصفات الموصىة في الجدول؛ لفح الجهاز؛ وافق صندوق الغيار.
- يجب تركيب سلك التأريض الأخضر - أسفر في النهاية الطرفية ويجب أن يكون أطول من الأسلاك المتصلة - ١٠ مم.
- السلك الأزرق المحايد يجب وصله بالنهاية الطرفية المصنعة بالحرف N؛ - السلك النشط يجب وصله بالنهاية الطرفية المصنعة بالحرف L.



تعليمات:
- يجب فصل المصدر الكهربائي من الأسلاك الأخرى التي يتم توصيلها بالترتيب
- التأكد من أن التوصيل مطابق للمواصفات.

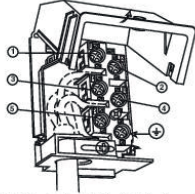
مسطح التسخين	Ø مم	واط
F	١٤٥	١٢٠٠
G - I	١٨٠	١٨٠٠
H	٢١٠	٢٢٠٠
L	٢٦٥	٢٢٠٠ / ١٤٠٠



انقل برغاي التوصيل U وذلك حسب نوع الجهد (انظر الجدول بالأسفل).

220-240 V ~	380...400 V 2N~ (415V 2N~)	380...400 V 3N~ (415V 3N~)
L1	1	1
	2	2
	3	3
N	4	4
E	5	5

E = GREEN and YELLOW / N = BLUE / L1 - L2 - L3 = BROWN



قم بتوصيل كابل التغذية ذو المقطع الصحيح:

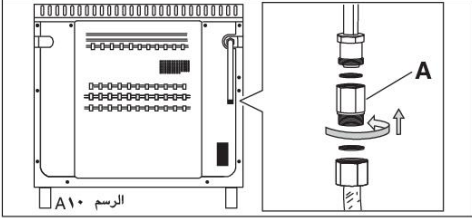
نوع الجهاز	توريد الطاقة على مرحلتين (-2N 415V)	
	نوع الكابلات	القطاع الثامن
السيراميكي / موقد الحث فرن كهربائي	ممحاة H05 RR-F أو ممحاة H05 RN-F	4 x 4 mm ²

نوع الجهاز	توريد الطاقة على ثلاث مراحل (-3N 415V)	
	نوع الكابلات	القطاع الثامن
أعلى السيراميكي فرن كهربائي	ممحاة H05 RR-F أو ممحاة H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
	ممحاة H05 RR-F أو ممحاة H05 RN-F	5 x 1,5 mm ²

توصيلات الغاز

- بواسطة أنبوب معدني من الصلب أو من النحاس
- بواسطة خرطوم مطاوع بمحيط مستمر من الصلب المقاوم للصدأ، مع توصيل ميكانيكي حسب القانون. الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالكوع المتفرع (انظر الرسم 10A).

يجب توصيل خرطوم الغاز في مدخل الفرن مع وضع الوصلة (A) المرفقة في المنتصف (انظر الشكل 10A)



الحشيات السدادة يجب أن تكون متوافقة مع اللوائح. بعد تركيب التوصيلات في الجهاز الذي يعمل بالغاز، قم بتفقد الوصلة في الأنابيب بواسطة الماء والصابون للتأكد من عدم وجود تسرب. التوصيلات الممكنة هي:

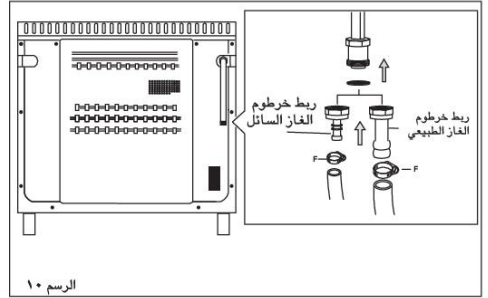
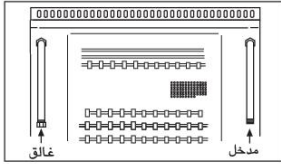
- عن طريق ادخال خرطوم مطاوي مطابق للوائح السارية. هذا الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالموصل الذي يثبت - بالدفع، حسب نوع الغاز المستعمل، ويجب أبيضت بواسطة حزام ربط. وأخيراً، تفقد تاريخ انتهاء صلاحية الأنابيب والمطبوعة على الخرطوم وقم بتبديل الخرطوم قبل تاريخ انتهاء صلاحيته (الرسم 10).

تحذيرات

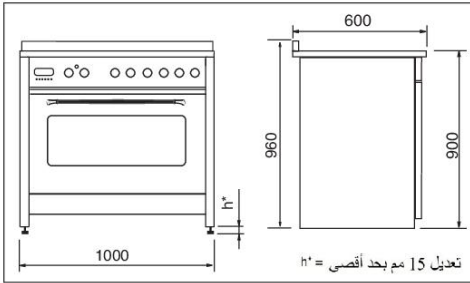
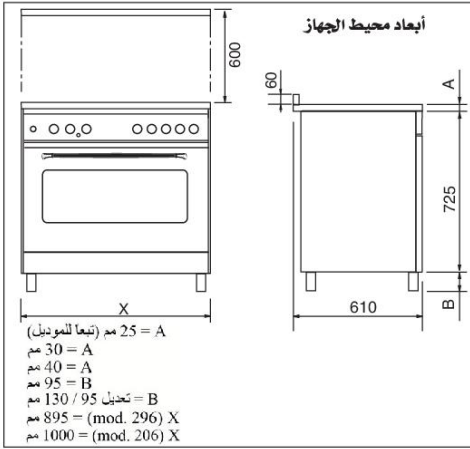
بشأن الخراطيم المطاوعة (أقصى طول ١٥٠٠ م)، نوصيك بما يلي:

- ١- تلافي الخرطوم الضيق أو التالف
- ٢- لا تعرض الخرطوم للنشد أو اللي
- ٣- تجنب ملامسة الخرطوم للأطراف الحادة أو المدببة، الخ..
- ٤- تجنب ملامسة الخرطوم لأجزاء تصل درجة حرارتها إلى ٧٠ مئوية
- ٥- تأكد من إمكانية الوصول إلى كل مسافة الخرطوم لفحصه والتأكد من سلامته.

إذا افترض مرور الخرطوم من وراء الجهاز، قم بالالتزام بالتعليمات الواردة بالرسم، تأكد من أن الخرطوم مثبت بالحامل .



إرشادات لمن يقوم باستعمال الفرن



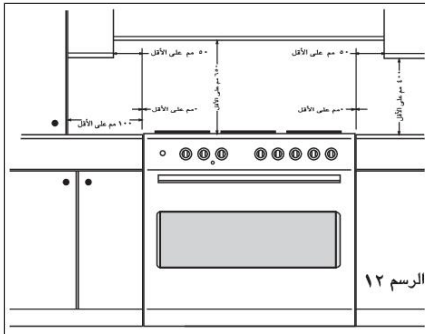
تحتديرات

المعلومات الفنية الواردة في لوحة تعريف الجهاز والموجودة في جهته الخلفية.
ظروف التعديل موضحة على الملصق فوق التغليف وكذلك فوق الجهاز. لا تستعمل مقبض باب الفرن لتحريك جهاز الطبخ، وكذلك عند اخراج الجهاز من التغليف.
الجهاز من الفئة ١ أو الفئة ٢ من فئة ١ الفرعية.

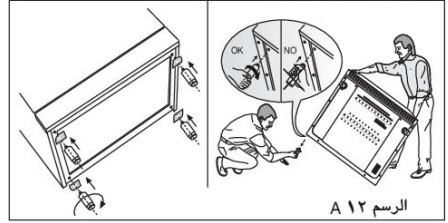
التركيب

هام: أسطح أثاث المطبخ يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة (أقلها ٩٠ مئوية).

إذا قمت بتركيب الجهاز في قرب وحدات أثاث في المطبخ، اترك أقل مسافة فاصلة مثلما هو موضح في الجدول أدناه (الرسم ١٢).



الموقد مُركب على ٤ أرجل (شكل A١٢) -.



تهوية المكان

الأجهزة التي تعمل بالغاز

هذا الجهاز ليس متصلاً بأداة تهوية للغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب إذن أن يركب الجهاز ويوصل بأداة تهوية تتوافق مع اللوائح المحلية السارية.

ويجب الاهتمام بصورة خاصة الى التهوية القياسية المفروضة لمكان تواجد الجهاز.

تهوية المكان

تذكر أن الجهاز يمكن تركيبه وتشغيله فقط في مكان جيد التهوية، وبناء على اللوائح القياسية المحلية السارية، بحيث تؤمن التهوية بصورة دائمة ومستمرة سواء لدخول الهواء ولخروج الغازات الناتجة عن الاحتراق، غما يعمل الفتحات المخصصة في الجدران الخارجية أو بتركيب مجاري هواء أو مداخن.

وبصورة خاصة عندما يوجد فقط جهاز واحد يعمل بالغاز في المكان أو في المطبخ، يجب أن يكون هناك مدخنة فوق الجهاز لتضمن خروج الهواء الفاسد بصورة طبيعية ومباشرة، وبحيث يكون أنبوبها عمودياً وبارتفاع يبلغ ضعف محيط الأنبوب على الأقل، ويقطع لا يقل عن ١٠٠ سم.

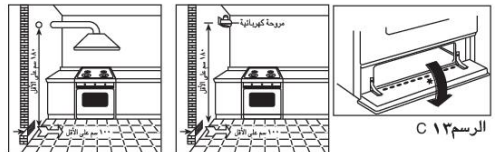
ومن أجل تأمين دخول الهواء النقي الذي لا غنى عنه في مكان وجود الجهاز يجب أن يكون هناك فتحة مشابهة بقطع ١٠٠ سم مباشرة في الجدار الخارجي، بحيث يكون مكانها بقرب الأرضية وبحيث لا تكون عرضة للانسداد سواء من جهة الجدار الخارجية أو من جهته الداخلية وأيضاً بحيث لا تسبب اضطراباً للهواء أو اضطراباً لعملية سحب الهواء الفاسد وبحيث أن يكون فرق الارتفاع بين الفتحة وبين فتحة سحب الهواء الفاسد على الأقل ١٨٠ سم.

تذكر أن كمية الهواء الضرورية للاشغال يجب أن لا تقل أبداً عن ٢ م^٣/س لكل كيلواط حراري (انظر مجموع الطاقة بالكيلواط على لوحة تعريف الجهاز). الرسم C ١٣ *

في جميع الأحوال الأخرى، مثلاً عند وجود جهاز آخر يعمل بالغاز في نفس المكان، أو عندما لا يكون هناك امكانية تهوية طبيعية، فانه يجب

تركيب نظام تهوية يعمل بالطاقة الكهربائية، قم بالاتصال بأحد فنيي التقنية المتخصصين والذي سيقوم بتركيب وعمل نظام التهوية، ويجب التقيد حرفياً بالتعليمات القياسية في هذا الخصوص.
يجب تمرکز الفتحات بحيث لا تتخلق تيارات هواء لا يطبقها الشخص في المكان.

إضافة الى التخليص من الهواء الفاسد في المكان، يمنع استخدام مدخنة جهاز آخر في نفس الوقت.



إعداد برنامج الطهي < انتهاء عملية الطهي (نوع وقت عملية الطهي/ انتهاء عملية الطهي) في حالة الضبط المسبق لوقت عملية الطهي (انظر إعدادات برنامج الطهي < وقت عملية الطهي)، يسمح لك هذا البرنامج بتقديم وقت انتهاء عملية الطهي مع مراعاة الوقت اللازم لتأخيرها.

ملحوظة: يمكن ضبط انتهاء عملية الطهي في حالة استخدام خاصية التحكم بالوقت (وقت عملية الطهي و انتهاء العملية) و إلا يكون مفتاح التحكم في اختيار الوظائف على الوضع 0. في حالة تشغيل برنامج الطهي، يجب الأخذ في الاعتبار إلغاء كل الأوامر المدخلة إذا قمت بتحريك مفتاح اختيار الوظائف إلى الوضع 0! اضغط على مفتاح تغيير وضع التشغيل حتى الوصول إلى "→" سوف يضيء مؤشر انتهاء العملية. و يظهر التوقيت اليومي على شاشة العرض.

ملحوظة: في حالة عدم إدخالك أية أوامر خلال الخمس ثواني اللاحقة، سوف تعود خاصية التحكم بالوقت إلى برنامج وقت عملية الطهي الجاري تشغيلها.

بدءاً من التوقيت اليومي الحالي، استخدم زر علامة الزيادة لضبط وقت الانتهاء المراد بتدرج مدته دقيقة واحدة. يظل مؤشر انتهاء العملية "→" مضاء إلى أن تبدأ عملية الطهي. يحدث هذا في وقت "انتهاء عملية الطهي ناقص مدة الطهي". في هذا الوقت، تتغير الساعة إلى وضع وقت العملية. ينطفئ مؤشر انتهاء العملية "→"، و يضيء مؤشر وقت العملية "→" و يظهر الوقت المتبقى من عملية الطهي على شاشة العرض بدلاً منه.

من الممكن القيام بالإيقاف المؤقت للبرنامج الحالي في حالة استخدام زر وضع التشغيل. يسمح هذا بمراجعة و إمكانية تصحيح البيانات التي تم ضبطها باستخدام أزرار الضبط. لا يسمح بتغيير التوقيت اليومي أثناء تشغيل البرنامج لاجتناب الوقوع في أخطاء.

بعد انقضاء الوقت الذي تم ضبطه، تنبعت صفارة (-----) (يتبعها توقف مؤقت بعد 4 صفارات). يتوقف الفرن عن العمل.

يضيء مؤشر انتهاء العملية "→" و يظهر التوقيت "0:00" على شاشة العرض. تتوقف الصفارات ألياً بعد دقيقة تقريبا بينما يظل المؤشر "→" مضاء. اضغط على أي زر للخروج من وضع التشغيل الحالي.

يمكنك إيقاف الصفارة التي تشير إلى انتهاء الوقت بطريقة يدوية عن طريق الضغط على أي زر أو تحريك مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0.

ضبط مفتاح الغلق

في حالة تشغيل مفتاح الغلق، لن تستمر خاصية التحكم في الوقت في العمل فيما يخص الوقت و البرنامج. و لن يسمح بتعديل التوقيت اليومي و عداد الدقائق المنقضية و أيضا لا يمكن تشغيل برنامج الطهي. بينما سوف تعمل الوظائف التي تم ضبطها بدقة.

اتبع ما يلي للقيام بتفعيل خاصية غلق المفاتيح:

اضغط على كل من زرّي الزيادة و النقصان في آن واحد لمدة ثلاث ثواني تقريبا. سوف يضيء مؤشر غلق المفتاح "→" على شاشة العرض. من الممكن و بسهولة مطلقه إيقاف صفارة تنبيه انتهاء زمن برنامج الطهي بالضغط على أي زر. و لن يسمح بتشغيل كل الوظائف الأخرى.

اتبع ما يلي للقيام بتفعيل خاصية غلق المفاتيح:







اضغط على كل من زرّي الزيادة و النقصان في آن واحد لمدة ثلاث ثواني تقريبا. سوف ينطفئ مؤشر غلق المفتاح "→" على شاشة العرض.

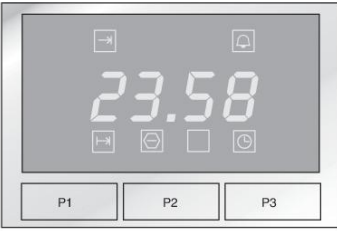
وظيفة خاصة للتحكم بالوقت – إيقاف التشغيل الآلي

في حالة عدم وجود مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0. في حالة تشغيل الجهاز و في حالة عدم تشغيل التحكم بالوقت لمدة ثلاث ساعات، سوف يقوم التحكم بالوقت بإيقاف تشغيل الجهاز. فيكون لهذا ميزة عدم إمكانية حدوث فرط في التسخين. في حالة إيقاف التشغيل الآلي، سوف يضيء مؤشر إيقاف التشغيل الآلي "□" على شاشة العرض.

اتبع ما يلي لإبطال مفعول إيقاف التشغيل الآلي.

1. أعد مفتاح اختيار وظائف الفرن على الوضع 0.

	يشير إلى التوقيت اليومي الذي تم إدخاله
	يشير إلى تشغيل مفتاح القفل
	يشير إلى تشغيل مفتاح إيقاف التشغيل الآمن
	يشير إلى تشغيل عداد الدقائق
	يشير إلى تشغيل برنامج في وضع وقت التشغيل
	يشير إلى تشغيل برنامج في وضع انتهاء وقت التشغيل



المشهد الأمامي:
زر النقصان (P1)
زر وضع التشغيل (P2)
زر الزيادة (P3)

شكل 7

ضبط التوقيت اليومي

ملحوظة: يمكن فقط ضبط الوظائف في حالة أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على وضع 0! بعد توصيل الجهاز بالجهد الكهربائي، تظهر الساعة 12:00 على شاشة العرض و يضيء مؤشر التوقيت اليومي (⌚). يستخدم زر النقصان و الزيادة لضبط التوقيت اليومي بتدرج الدقائق. يظهر التوقيت اليومي الآن على شاشة العرض و ينقضي بدقة كل ثانية. يصبح التحكم بالوقت في طور التشغيل و في وضع التشغيل "اليدوي"

ضبط خاصية عداد الدقائق

يتراوح مدى ضبط خاصية عداد الدقائق من 0:00 إلى 23:59.

اضغط على زر وضع التشغيل إلى أن يضيء مؤشر خاصية عداد الدقائق "⌚".

ملحوظة: في حالة عدم إدخال أية أوامر خلال الخمس دقائق التالية، ترجع ساعة التحكم بالوقت إلى التوقيت اليومي على شاشة العرض.

لاستخدام زري الزيادة و النقصان لتحديد المدة المراد ضبطها بتدرج مدته دقيقة واحدة بعد التأكيد بزر وضع التشغيل، يعود ظهور التوقيت اليومي على شاشة العرض. يضيء مؤشر خاصية عداد الدقائق "⌚" على شاشة العرض.

بعد انقضاء الوقت الذي تم ضبطه، تبعث صفارة (---) (يتبعها فترة توقف بعد صفارتين). يضيء المؤشر "⌚" الخاص بعداد الدقائق على شاشة العرض.

ضبط برنامج الطهي < وقت عملية الطهي

يسمح لنا البرنامج بتشغيل الفرن آليا تبعا للمدة التي تم ضبطها مسبقا بواسطة تقديم خاصية التحكم بالوقت.



ملحوظة: من الممكن ضبط وقت عملية الطهي في حالة أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على الوضع IO يجب أيضا الأخذ في الاعتبار أنه سوف يتم إلغاء كل الأوامر المدخلة في حالة تحريك مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0 أثناء تشغيل أي برنامج للطهي!.

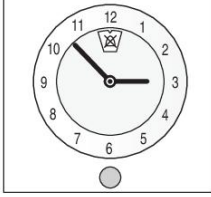
يتراوح مدى ضبط خاصية عداد الدقائق من 0:00 إلى 23:59. اتبع ما يلي:

اضغط على زر وضع التشغيل إلى أن يضيء مؤشر وقت عملية الطهي "⌚". و تظهر الساعة "0:00" على شاشة العرض بدلا من التوقيت اليومي.

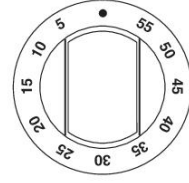
ملاحظة: في حالة عدم إدخالك أية أوامر خلال فترة 5 ثوان اللاحقة، سوف تعود ساعة التحكم بالوقت إلى التوقيت اليومي على شاشة العرض. استخدم زر علامة الزيادة و النقصان لتحديد المدة المطلوبة بالتدرج دقيقة واحدة. يضيء مؤشر مدة العملية "⌚".

بعد انقضاء الوقت المحدد، تبعث صفارة إنذار (--) (يتبعها فترة توقف بعد صفارتين). ينطفئ الفرن و يضيء مؤشر off الخاص بوقت عملية الطهي على شاشة العرض و تظهر الساعة "0:00" على شاشة العرض. تتوقف الصفارة آليا بعد 1 دقيقة تقريبا بينما يظل المؤشر "⌚" مضاء. اضغط على أي زر للخروج من وضع التشغيل الحالي أو لإيقاف الصفارة التي تشير إلى انتهاء الوقت.

لضبط الساعة اضغط المقبض وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة.
 لتعديل مدة الطبخ، أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة بدون الضغط عليه. وقت
 نهاية الطبخ تظهر ويسمع صوت رنين جرس، ليشير الى عملية الالغاء بواسطة
 ادارة المقبض للوضع .
 للتوصيل اليدوي، أدر المقبض نحو الوضع .



أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة لضبط فترة الطبخ، يمكن ضبط عدّاد
الدقائق من ١ إلى ٦٠ دقيقة. عند انتهاء الفترة تسمع إشارة صوتية للتنبيه.



الرسم ٨

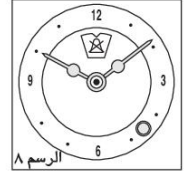
جرس، TR 259 متناظر (الرسم ٨).

ضبط الساعة

اضغط مقبض التحكم وأدره باتجاه عقارب الساعة.

ضبط برنامج التنبيه

أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة بدون الضغط عليه. بعد انتهاء فترة
الوقت سوف تسمع اشارة التنبيه الصوتية. لإلغائها، أدر المقبض نحو
الجرس.



الرسم ٨

تعليمات استعمال أدوات التحكم (حسب الموديل)

الجزء الأول

المبرمج الرقمي، LED،

المزايا

٢٤ ساعة مع برنامج تلقائي وعداد للدقائق.

الوظائف

مدة الطبخ، وقت نهاية الطبخ، وضعية الطبخ اليدوي، ساعة، عداد الدقائق، المدد التي يمكن برمجتها تصل حتى ٢٣ ساعة و ٥٩ دقيقة.

الشاشة

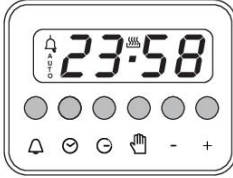
شاشة ٧ أقسام لأوقات الطبخ ولتبيان الوقت الزمني.

مدة الطبخ والتشغيل اليدوي = رمز المقلاة

التشغيل التلقائي = AUTO

عداد الدقائق = رمز الجرس

عند انتقاء احدى هذه الوظائف يشعل الرمز الذي يشير الى تلك الوظيفة.



⚠	عداد الدقائق
⌚	مدة الطبخ
⌚	نهاية الطبخ
👤	يدوي
-	انقاص المدة
+	زيادة المدة

كيفية الضبط

لضبط وظيفة من هذه الوظائف، اضغط ثم اترك الوظيفة المرغوبة، خلال ٥ ثوان قم بضبط الوقت بواسطة أزرار + و -.

أزرار + و -

أزرار + و - تزيد أو تنقص المدة بسرعة تعتمد على فترة استمرار الضغط على الزر.

ضبط الوقت

اضغط أي زر (مدة الطبخ، نهاية الطبخ، عداد الدقائق) في نفس الوقت، و زر + أو زر- لبرمجة الوقت المرغوب. هذا العمل يلقي أيضا أي برنامج سابق. التوصلات تكون مغطاة ورمز AUTO يبدأ بالوميض.

الاستخدام اليدوي

بالضغط على زر يدوي فان توصيل التحويلة يشعل، وينطفئ رمز AUTO ويشعل رمز المقلاة. الاستخدام اليدوي يمكن تشغيله فقط بعد انتهاء البرنامج التلقائي أو الغائه.

استعمال السيخ الدوار

السيخ الدوار المزود

لاستعمال السيخ الدوار اتبع التعليمات الواردة أدناه.

- قم بتركيب الحياجة أو قطع اللحم المعدة للشواء على السيخ L، تأكد من احكامها جيدا بين الشوكتين F وقم بمعادلة توازن حمولة السيخ

لتجنب الضغط على مسننات الدفع وتثويت قوته R (الرسم ٦).

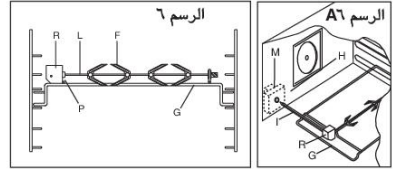
- ضع السيخ على الداعم G، بعد ادخال النهاية المعاكسة في المقبس P من مسننات الدفع R (الرسم ٦).

- قم بوضع الداعم G كلياً في الفرن بحيث يدخل القضيب A في المقبس H من محرك السيخ الدوار M (الرسم A٦).

- ضع صينية - التقطير مع قليل من الماء تحت السيخ الدوار، في المستوى الأسفل.

يمكن تشغيل سيخ الشواء بإدارة المفتاح في اتجاه عقارب الساعة على الوضع (A) / (B) (شكل C)، أو اضغطي الزر المميز بعلامة

- عند إزالة العصارة المتساقطة عن الشواء، قومي بإرتداء القفازات الواقية للفرن، واسحبى الدعامه للخارج G.



السيخ الدوار المتزود

لاستعمال السيخ الدوار اتبع التعليمات الواردة أدناه.

- ضع الطعام في السيخ الدوار L (الرسم ٧)، احرص على تثبيت الطعام باحكامه بين الشوكتين F واحرص على توازنه فوق السيخ، لتجنب تأثير اختلال التوازن على محرك التدوير R.

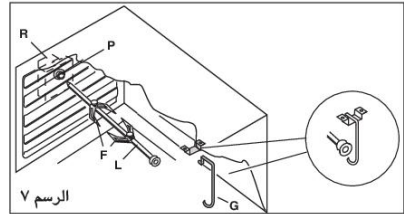
- ضع السيخ على الداعم G، بعد ادخال النهاية المعاكسة في الثقب P من المحرك R.

- ضع صينية - التقطير مع قليل من الماء تحت السيخ الدوار، في المستوى الأسفل.

- شغل المحرك R ثم أشعل المشواة.

يمكن تشغيل سيخ الشواء بإدارة المفتاح في اتجاه عقارب الساعة على الوضع (A) / (B) (شكل C)، أو اضغطي الزر المميز بعلامة

- عند إزالة العصارة المتساقطة عن الشواء، قومي بإرتداء القفازات الواقية للفرن.



تحذيرات:

لا تستخدم الأرفف السلكية في مستويات الفرن

المزودة بمجردي تلمسكوي.

لا تقم بطهي الأطعمة بأسفل على قاعدة الفرن.

قطع غيار الفرن حسب الطلب	
A	B
A = أرفف سلكية	B = طاقم صواني للشواء (2)

٢ - الفرن المتعدد الوظائف

الفرن يكون مزود بـ:

- عنصر تسخين أسفل؛
- عنصر تسخين علوي؛
- عنصر تسخين دائري حول المروحة.

ملاحظة: اضبط درجة الحرارة دائماً على مقبض الترموستات قبل انتقاء أية وظيفة.

مقبض ترموستات الفرن

للحصول على درجة حرارة للفرن بين ٦٠° م و أكثر طاقة max (أو بين 0 و 11) أدر مقبض الفرن باتجاه عقارب الساعة.

1	٦٠
3	١٠٠
5	١٤٠
7	١٧٥
9	٢١٠
11	٢٥٠

استعمال الفرن.

ملاحظة: أفران بترموستات ومبادل عند تشغيل العمليات

☑ ☑، ضع الزر المنظم للحرارة ما بين ١٨٠ و ٢٠٠ كدرجة حرارة أعلى.

تنبيه:

درجة الحرارة المعلنة على لوحة الفرن لا تكون متناسبة مع درجة حرارة مركز الفرن إلا حينما تكون الوظائف المختارة هي أ ☑ أو ب ☑.



عند ادارة مقبض التحكم وضعه على هذه الوضعية، فان الصباح سيظل مشتعلًا لجميع العمليات التالية.



التدوير بواسطة المروحة

الهواء بدرجة حرارة بيئية يوزع بداخل الفرن لتدوير المواد الغذائية بسرعة وبدون هدر للبروتين.



الفرن بالحرارة الطبيعية

يعمل كل من عنصرى التسخين الأعلى والأسفل للفرن، وهذه هي الطريقة التقليدية للطبخ، وهي تصلح لشواء فخذ الخروف، طبخ البسكويت، عمل الكعكات وتقمير الطعام. يمكن أيضاً الحصول على نتائج جيدة بالطبخ على رف الفرن وتعديل درجة الحرارة ما بين ٦٠ و MAX. أقصى دزجة حرارة.



مروحة الفرن

يعمل كل من عنصر التسخين المستدير والمروحة معاً. يمكن تعديل الهواء الساخن ما بين ٦٠ و MAX. أقصى دزجة حرارة ويتوزع الهواء الساخن بالتساوي في أنحاء الفرن. وهذه الوظيفة مثالية لطبخ أصناف مختلفة من الأطعمة (لحم، سمك) في نفس الوقت بدون أن يتأثر طعم أو رائحة أي منها.



المشواة المتوسطة

مخصصة لشوي وتقمير الكميات الصغيرة من الطعام. يجب وضع مقبض الترموستات على أقصى وضعية.



المشواة الكاملة

مخصصة لشوي وتقمير الطعام التقليدي. يجب وضع مقبض الترموستات على وضعية ٢٠٠ درجة مئوية.



تشغيل المشواة مع المروحة

الهواء الذي يسخن بواسطة عنصر تسخين الشواية يدور بواسطة المروحة التي توزع الحرارة على الطعام. المروحة هنا يمكن أن تحل محل السيخ الدوار تماماً. يمكن الحصول أيضاً على نتائج عالية الجودة مع الكميات الكبيرة من الدواجن، النقانق واللحم. أدر مقبض الترموستات لوضع ٢٠٠ درجة مئوية.

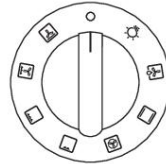


عنصر التسخين الأسفل مع المروحة

الهواء المسخن بواسطة عنصر التسخين الأسفل يدور بواسطة المروحة والتي تقوم بتوزيع الحرارة على الطعام. يمكن استعمال هذه الوظيفة لتحميم الطعام. يمكن استعمال هذه الوظيفة بين ٦٠ درجة مئوية والحد الأقصى MAX.

مقبض مبادل الفرن

يعتمد على نوع الفرن، يمكن اختيار الوظائف التالية عند تدوير مقبض الفرن باتجاه عقارب الساعة.

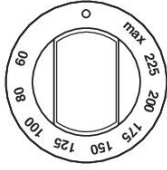


ملاحظة:

جميع الوظائف المذكورة أعلاه تشغل مصباح الفرن. ويشغل مؤشر ضوئي على لوحة التحكم حتى تبلغ الحرارة الدرجة المطلوبة؛ بعدها سوف يشغل المؤشر بشكل متقطع. استعمال دوماً الفرن وبابه مغلق.

الجدول C. الطبخ بالفرن مع المروحة

نوع الطعام	درجة الحرارة °C	دقائق	الوزن كجم
طبق أول لزانبا	٢٢٠ - ٢٢٠	٢٥ - ٢٠	٠,٥
معجنات بالفرن	٢٢٠ - ٢٠٠	٣٠ - ٢٥	٠,٥
رز مشكل	٢٢٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٢٥	٠,٥
بيتزا	٢٣٠ - ٢٦٠	٤٥ - ٣٠	٠,٥
اللحم			
بتلو مشوي	١٨٠ - ١٦٠	٩٠ - ٦٥	١,٢ - ١
لحم بقر مشوي	١٩٠ - ١٧٠	٦٠ - ٤٠	١,٢ - ١
أضلاع بقر مشوي	١٨٠ - ١٧٠	٩٠ - ٦٥	١,٢ - ١
فيليه بقر	١٩٠ - ١٨٠	٤٥ - ٤٠	١,٥ - ١
فخذ خروف	١٦٠ - ١٤٠	١٣٠ - ١٠٠	١,٥
دجاجة مشوية	١٨٠	٩٠ - ٧٠	١,٢ - ١
بطلة مشوية	١٨٠ - ١٧٠	١٦٠ - ١٠٠	٢ - ١,٥
وزة مشوية	١٨٠ - ١٦٠	١٦٠ - ١٢٠	٣,٥ - ٣
ديك رومي مشوي	١٧٠ - ١٦٠	٢٤٠ - ١٦٠	٥ تقريباً
أرنب مشوي	١٧٠ - ١٦٠	١٠٠ - ٨٠	٢ تقريباً
طرائد	١٨٠ - ١٧٠	٥٠ - ٣٠	٢ تقريباً
سمك	١٨٠ - ١٦٠	حسب الوزن	
حلويات			
كعكة الفواكه	٢٠٠ - ١٨٠	٥٠ - ٤٠	
كعكة عادية	١٨٠ - ١٦٠	٤٥ - ٣٥	
كعكة اسفنجية سانديوتش	٢٢٠ - ٢٠٠	٤٥ - ٤٠	
كعكة اسفنجية	٢٣٠ - ٢٠٠	٣٥ - ٢٥	
كعكة كورانت	٢٥٠ - ٢٣٠	٤٠ - ٣٠	
كعك مدور	١٨٠ - ١٧٠	٦٠ - ٤٠	
ستروبل	١٦٠	٣٥ - ٢٥	
شرايح الكريمة	٢٠٠ - ١٨٠	٣٠ - ٢٠	
كعك التفاح	٢٠٠ - ١٨٠	٢٥ - ١٨	
أصابع اسفنجية	١٨٠ - ١٧٠	٤٠ - ٣٠	
بسكويت أصابع	١٨٠ - ١٥٠	٦٠ - ٥٠	
سندويش توست	٢٥٠ - ٢٣٠	٧	
خبز	٢٢٠ - ٢٠٠	٤٠	



عند تدوير مفتاح التحكم في هذا الوضع، فإن المصباح يظل منسجلاً في كل العمليات التالية لذلك.



التشغيل الطبيعي

يشعل عنصر التسخين السفلي والعلوي في الفرن. وهي طريقة الطبخ التقليدي، وهي طريقة مثالية لشوي فخذ الخروف، والدواجن، مثالية أيضاً لطبخ البسكويت، لطبخ التفاح بالفرن وكذلك لجعل الطعام مقرراً. وللحصول على أفضل النتائج يمكن الطبخ على أحد الرفوف ومن ثم انتقاء درجة الحرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.



تشغيل عنصر التسخين الأسفل في الفرن

هذه الوظيفة ملائمة للطبخ من الأسفل، وأيضاً لتسخين الطعام أو لتعقيم الأواني الزجاجية. وهي أيضاً مناسبة لطبخ الأطعمة التي تحتاج إلى فترة طويلة من الطبخ البطيء، لطبخ الأطعمة التي تحتاج للحفظ مثلاً. يمكن استعمال هذه الوظيفة في درجات حرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.



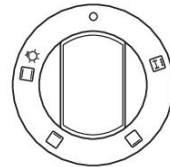
تشغيل عنصر التسخين العلوي في الفرن

يستخدم لتسخين الأطعمة التي سبق طبخها، يمكن وضع الرف الشبكي في المستوى الثاني من الارتفاع، أو من أجل تدوير الخبز المجمد، البيتزا أو المعجنات بشل عام، ضع الرف الشبكي في المستوى الأول من الأسفل. يمكن استعمال هذه الوظيفة في درجات حرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.



تشغيل الشواية (السيخ الدوّار هو اختياري)

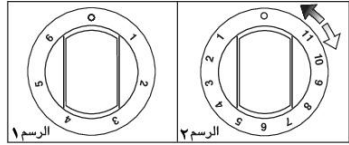
في هذا الوضع يشعل عنصر تسخين الشواية. يستخدم لشوي الأطباق التقليدية أو للتقشير. يجب إغلاق باب الفرن ويمكن وضع الترموستات بين درجة ١٨٠ ° ٢٠٠ ° درجة مئوية.



ملاحظة:

في كل العمليات الموصوفة تعمل الإضاءة في الفرن. تشغيل أية وظيفة من الوظائف يتم بعد وضع الترموستات على درجة الحرارة المرغوبة.

استعمال فرن الغاز



عند استعمال لأول مرة، قد تصدر عن الفرن روائح نفاذة، وتعود الأسباب لتسخين لوحات العزل مع مادة التحامها حول الفرن (من الضروري تسخين الفرن إلى أقصى طاقته وتركه لمدة من ٣٠ إلى ٤٠ دقيقة مع إغلاق باب الفرن). أنه أمر طبيعي، وعند حدوثه انتظر حتى انتهاء صدور الأبخرة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

الفرن مزود برف شبكي لطبخ الطعام ويمكن وضع الأواني اصالحة للطهي في الفرن على الرف، هناك أيضاً صينية - تقطير لطبخ الطلويات، البسكويت، البيتزا، الخ، أو تقوم صينية التقطير هذه باحتواء ما يتقطر من الدهون الناتجة عن طهي الطعام فوق الرف الشبكي.

ملحوظة: في الجداول الآتية نورد توضيحات هامة لطبخ بعض الأطباق الضرورية. أوقات الطبخ المنصوح بها في هذه الجداول هي تقريبية. نحن متأكدون أنه بعد بضعة تجارب سوف تتفهمون التغييرات الضرورية للحصول على النتائج المرجوة.

الجدول B - لطبخ بالفرن التقليدي

نوع الطعام	درجة الحرارة °C	دقائق
السكك	١٨٠ - ٢٤٠	حسب الحجم
الحم		
ضلع بقر مشوي	٢٥٠	٣٠ لكل كجم
ضلع بتللو	٢٢٠ - ٢٠٠	٣٠ لكل كجم
دجاج	٢٤٠ - ٢٠٠	حوالي ٥٠
بط ووز	٢٢٠	حسب الوزن
فخذ خروف	٢٥٠	٣٠ لكل كجم
خروف مشوي	٢٥٠	٦٠ لكل كجم
سوفليه	٢٠٠	٦٠ لكل كجم
الحلويات		
كعكة - الشاي	١٦٠	٦٠ - ٥٠
أصابع اسفنجية	١٦٠	٥٠ - ٣٠
بقلاوة	٢٠٠	١٥
لقيمات	٢٥٠	١٥
مورينج	٢٢٠ - ٢٠٠	٣٠
كعكة الفواكه	١٠٠	٦٠
كعك مختلف	٢٢٠	٣٠
كعك أرباع	١٤٠ - ١٢٠	٦٠
كعك بالسكر	١٨٠ - ١٦٠	٤٥

استعمال صفايح التسخين الكهربائية ذات المنظم المزودج - الدائرة الكهربائية

الصفيحة يمكن يتم التحكم بها بواسطة منظم للطاقة.

(١) لتشغيل الدائرة الأولى، أدر المقبض من 1 إلى 11.

(٢) لتشغيل الدائرة الثانية، أدر المقبض بعد الرقم (الرسم ٢).

للعودة لتشغيل دائرة - واحدة، قم بوضع المقبض على الرقم صفر ثم بعد ذلك للرقم المرغوب.

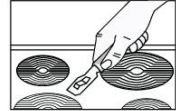
جدول للإرشاد

توضيحات حول نمط ضبط الطاقة مع الأخذ بعين الاعتبار كمية و نوعية الطعام وكذلك نوعية الإناء المستعمل.

الرقم	كثافة الحرارة	الاستعمال
0	مظن	
1	خفيف جداً	لإزالة البثور، الفواكه الخ التسخين كمية قليلة من السوائل التسخين كمية أكثر من السوائل
2	خفيف	لتسخين الكريما والمصحات على نار هادئة
3	خفيف - متوسط	لتدوير الطعام البهيم ويطبخ السلطة لطهي بدرجة التيان أو بدرجة منخفضة
4	متوسط	لغلي الطعام لخميص الطعام العربي والمكعب.
5	عالي	للمصيص الطرائق الكميات الكبيرة من تدوير اللحم
6	عالي جداً	لغلي كمية كبيرة من الماء ولغلي

سطح الجهاز من السيراميك - الزجاجي

من أجل تنظيف سطح الجهاز من السيراميك يجب اتباع نفس اجراءات تنظيف زجاج المنزل. البقع الخفيفة التي تسببها قاع الطناجر من الال، منيوم يمكن تنظيفها بالخل. تأكد من عدم انسكاب السكر فوق سطح الطبخ. أثناء الطبخ، اذا حدث ذلك افضل مسطح التسخين فوراً واغسله بالماء الساخن قبل أن يبرد.
تنظف بقع السكر المحترق أو ما شابهها بواسطة المجرفة قبل أن يبرد السطح.



الجزء الأول

استعمال مواقد الغاز

على لوحة التحكم توجد الرموز الآتية على مقربة من كل زر :

– دائرة سوداء ● صنوبر مغلق

– شعلة كبيرة 🔥 مفتوح على الحد الأقصى

– شعلة صغيرة 🔥 مفتوح على الحد الأدنى

وضعية الحد الأدنى توجد عند نهاية الدورة المعاكسة للزر، وضعية التشغيل يجب أن يتم اختيارها ما بين الحد الأقصى والحد الأدنى، وليس بين الحد الأقصى والأغلاق.

الإشعال اليدوي

لإشعال أحد المواقد، قرب منه עוד ثقاب مشتعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى.

الإشعال الإلكتروني (اختياري)

لإشعال أحد المواقد، قرب منه עוד ثقاب مشتعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى؛ وفي نفس الوقت اضغط على زر الإشعال الإلكتروني والموجود على لوحة التحكم والمعلم بالرمز [2] من أجل إشعال الموقد. في حال عدم وجود التيار الكهربائي، يمكنك إشعال الموقد بواسطة עוד ثقاب مشتعل. (الرسم ٢).

الإشعال الإلكتروني التلقائي

لإشعال أحد المواقد، اضغط على المقبض المناسب للموقد المختار، وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأدنى، في نفس الوقت اضغط بشكل مستمر على زر الإشعال الإلكتروني إلى حين الإشعال، في حالة عدم وجود التيار الكهربائي، الموقد يمكن إشعاله أيضا بواسطة עוד ثقاب.

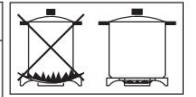
أجهزة ذات صمام أمان (اختياري)

حتى يتم إشعال المواقد ضروري أن تتم العملية الموضحة أعلاه، لكن في هذه الحالة الأزرار حين يتم تشغيلها يجب أن يبقى مضغوطة عليها لمدة حوالي ١٠ ثواني. هنا وكيفما كان السبب شعلة الموقد يجب أن تنطفئ، صمام الأمان يتدخل أوتوماتيكيا ليوقف مرور الغاز إلى الموقد المقصود.

الاقتصاد في الطاقة

- قطر قاع الطنجرة يجب أن يكون متناسبا مع قطر الموقد، شعلة الموقد لا يجب أن تخرج عن قطر الطنجرة .
- استعمال الطناجر ذات اتّباع المسطح، هذا يؤدي إلى استعمال طاقة أقل
- أطبخ الخضار البطاطس...الخ بماء قليل، وذلك حتى يتم تخفيض مدة الطبخ.

قدور		مواقد
أقل شعلة	أكثر شعلة	
١٨٠ مم	٢٢٠ مم	سريع
١٢٠ مم	٢٠٠ مم	شبه سريع
٢٢٠ مم	٢٦٠ مم	ثلاثي التاج
٨٠ مم	١٦٠ مم	مساعد



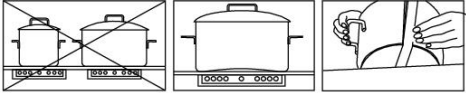
سطح الطبخ من الزجاج الخزفي

سطح الطبخ مزود بمناطق طبخ ذات أقطار وقوة مختلفة، الوضعيات مشار إليها بوضوح، والتسخين يتم فقط بين الاقطار المرسومة على السطح، لتحصل على مردود أحسن واستهلاك مناسب للطاقة لا بد من استعمال الطناجر والمقالي المناسبة. الطناجر والمقالي لا يجب أن يكون لها قعر خشن، وتجنب الدخس على السطح أثناء الطبخ في الزجاج الخزفي. قعر الطناجر والمقالي يجب أن يكون نظيفا ومجفقا قبل الاستعمال. قطر قعر الطناجر والمقالي يجب أن يطابق الجزء المخصص للطبخ.

قعر الطناجر والمقالي حينما تكون باردة يجب أن يكون محرفا في اتجاه الداخل، لأنها عندما تسخن تتحم مع مستوى الطبخ. في هذه الحالة الطاقة تنتقل بشكل جيد. السماكة الأمثل لقعر الطناجر والمقالي في حالة المعدن المطلي هو ٢-٣ ملم، وبالنسبة للصلب بقعر شطيرة ٤-٦ ملم.

عملية بسيطة تساعدك في شراء طناجر الطبخ. لمعرفة إذا كان قعر الطنجرة أو المقلاة من النوع المناسب (حينما تكون باردة).

يسند مركز القعر إحدى زوايا الطاولة المستقيمة، ثم بسحب ما بين مركز القعر وزاوية الطاولة ورق من المخصص للألات الكاتبة، النسب المتوافقة هي ٥-١٠ من الورق بالنسبة للطنجرة من المعدن المطلي، و ٢-٥ من الورق بالنسبة للطنجرة من الصلب (كلما كبر قطر القعر يكون عدد الورق أكبر).



هذه القواعد جد مهمة، وإهمالها يؤدي إلى تشتت كبير للحرارة وتم للطاقة، بالإضافة إلى ذلك فالحرارة التي لا يتم امتصاصها من قبل الطناجر، تقوم بالانتشار على سطح الطبخ، وعلى الاطار والأثاث.

استعمال سطح الطبخ

أثناء الفترة الأولى لتشغيل سطح الطبخ، ننبه إلى رائحة غريبة أو احتراق، والتي ستزول تماما مع الاستعمال المتكرر.

سطح الطبخ مزود في كل منطقة طبخ بمفتاح للتيار على لوحة التحكم والتي بفضلها يمكن ايجاد مستويات مختلفة من الحرارة لمتابعة عملية طبخ عادية بعد وضع الطنجرة على منطقة الطبخ المرغوبة ثم ضبط مفتاح التحكم على الحرارة القصوى، هناك مؤشر ضوئي على لوحة التحكم يشير إلى اشتعال أو انطفاء منطقة الطبخ. البعض من مناطق الطبخ مزود بمصباح موضوع بشكل أمامي بين منطقتي الطبخ، هذا المصباح يشتعل عندما تتجاوز درجة حرارة منطقة أو أكثر حوالي ٦٠ درجة. المصباح لا ينطفئ إلا عندما تهبط درجة حرارة منطقة الطبخ تحت ٦٠ درجة.

تمر بضعة دقائق للوصول إلى مرحلة الغليان، حول المفتاح إلى مستوى أقل تتناسب مع كمية الطعام وذلك حتى تتواصل عملية الطبخ بشكل لا يجعل الطنجرة تفيض، ولا يتم استهلاك الطاقة الكهربائية بشكل أكبر.

هام

عند استعمال سطح الزجاج الخزفي، يجب الاهتمام بسلامة الأطفال والحرص من اقترابهم.

اقتباه

بالرغم من حقيقة أن سطح الطبخ شديد التحمل، لكن هذا لا يعني أنه غير قابل للكسر، ويمكن أن تشكل خطرا كبيرا عليه الأشياء الصلبة أو الحادة والتي تسقط عليها بقوة. لا تستعمل سطح الطبخ إذا حدث لسطحه تشقق أو تصدع، قم باستدعاء خدمة الصيانة على الفور.

استعمال الصفائح الكهربائية

عندما يتم استعمال صفيحة كهربائية لأول مرة أو بعد مدة طويلة من عدم الاستعمال، ينصح بتشغيلها على الوضعية ١ لمدة حوالي ٢٠ دقيقة، وذلك لإزالة الرطوبة التي يحتمل أن تشربها المادة العازلة الداخلية.

– جفف قعر الطنجرة قبل وضعها على الصفيحة.

– أشعل الصفيحة فقط بعد وضع الطنجرة على الصفيحة.

الصفيحة يتم التحكم فيها بواسطة محول التيار وتشغيلها يتم بإدارة الزرحتي وضعية ١، المؤشر الضوئي على اللوحة ينبه إلى أن الصفيحة تشتغل أو مطفأة.

توصيات واحتياطات

تنبيه:

- لا تنسى قبل استعمال الجهاز من إزالة أغشية الحماية البلاستيكية فوق بعض أجزاء الجهاز (الواجهة، لوحة التحكم، والأجزاء من الصلب المقاوم للصدأ، الخ)
- لا تستعمل الجهاز من أجل التدفئة.
- عند عدم استعمال الجهاز نوصي بترغ قاييس التيار وإغلاق صنوبر الغاز.

معلومات عامة
موجهة للمستهمل

من أجل حماية البيئة
تعبئة التفايات



قم بفرز مواد تغليف الجهاز (مثلا الكرتون، بوليستيرول، الخ) ثم تخلص منها في الحاويات المخصصة، مع مراعاة اللوائح المحلية.

هذا المنتج يطابق مواصفات السوق الأوروبية:

لا تستخدم مقبض باب الفرن لنقل الجهاز، لتخرجه مثلا من صندوق تغليفه.

في حالة الحريق

- إذا حدث حريق، اغلق الصنوبر العام الذي يعد بالغاز على الفور، انزع قاييس التيار، لا ترم الماء على الزيت الملتهب في أي حال من الأحوال.
- لا تحتفظ بالمواد القابلة للاشتعال أو القوارير ذات الضغط بالقرب من الجهاز، لا تحاول إحداث أي بخار بالقرب من الموامد المشتعلة.

سلامتكم وسلامة أطفالكم

- لا تضع على الجهاز أو بقربه أشياء يجربها الأطفال أو ما يشكل دافع فضول و جذب للأطفال.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين عن الجهاز، لا تنسى أن أي جزء من الجهاز أو الطنانجر المستعملة تصبح جد ساخنة وخطيرة، سواء أثناء الاستعمال أو خلال الوقت اللازم للبرودة بعد الاطفاء.
- انتبه لمقابض الطنانجر، ضعوهما بشكل لا يمكن للأطفال معه من قلب الأواني.
- لا تترد الملابس أو أدوات الزينة الواسعة حينما تكون الموامد مشتعلة، حريق المواد المصنوعة من النسيج يمكن أن يتسبب في سلسلة من الحرائق للشخص.

تحذير - الفرن :

- عندما يكون الفرن أو المشواة في حالة تشغيل، فالأجزاء القريبة من مكان الاشتعال يمكن أن تصبح جد ساخنة، ومن الاحسن ترك الأطفال بعيدين عن الجهاز.
- لا تطبخ الأطعمة فوق قاعدة الفرن.
- في حالة عدم الانتباه فان المنطقة بالقرب من مفاصل باب الفرن، قد تشكل خطراً وتتسبب في جرح الأيدي.
- لا تسمح للأطفال بالجلوس على أو اللعب بباب الفرن، لا تستعمل الباب كمسند للقدمين.

تحذير - المشواة :

- استعمال المشواة يجب أن يتم وباب الفرن شبه مغلق (عند الارتداد الأول للمفصل)، مع تركيب أداة الوقاية للأزرار، كما هو مبين في التعليمات المزدودة لاستعمال المشواة.

تحذير خاص بمقصورة التسخين

- لا تدخل الاواني القابلة للاشتعال أو الأدوات البلاستيكية داخل مقصورة تسخين الأطعمة (المتواجدة تحت الفرن).

للأجهزة المزودة بغطاء زجاجي

- تأكد من الغطاء لا يلامس أي من القدور أو الأواني. بعد استعمال لا تقم أبداً بإغلاق الغطاء الزجاجي طالما لم تزل الموامد أو أسطح التسخين حارة.

الزيتان الأجزاء

- ندعوكم لقراءة هذه التعليمات بانتباه قبل الاستعمال، والاحتفاظ بها للرجوع إليها في حالة الضرورة.
- مواد التغليف (أكياس البلاستيك، البوليستيرول... الخ) لا ينبغي تركها في متناول الأطفال، فهي تشكل مصدر خطر بالغ على الأطفال.

الضمان

- إن جهازكم الجديد مغطى بالضمان.
- وثيقة الضمان المتعلقة به ، ستجدونها مرفقة بالجهاز.
- في حالة عدم وجودها عليكم طلبها من البائع مشيرين إلى تاريخ الشراء، النوع و رقم التسجيل، المطبوعين على اللوحة تعريف بالجهاز.
- احتفظوا بالجواز الخاص بكم، وقدموه في حالة الضرورة للخدمة الفنية مع فاتورة الشراء، إذا لم تتبع هذا الاجراء. فإن الشخص التقني يكون مضطرا إلى تقييد أية إصلاحات محتملة عليكم.
- إذا أردتم تبديل القطع الاصلية فهي توجد فقط لدى مراكز خدمتنا التقنية ومحللات التبديل المعتمدة.

الخدمة التقنية بعد البيع

- قبل أن يخرج هذا الجهاز من الشركة تم اختباره من طرف خبراء ومختصين حتى يعطي نتائج جيدة أثناء الاستعمال.
- أي إصلاح أو تقويم يتم عند الضرورة، يجب أن يتم بأقصى عناية وانتباه. من أجل هذا السبب نوصيكم بالاتصال دائما بالوكيل الذي تم البيع بواسطته، أو بمركز الصيانة الأقرب محددين طبيعة الخلل ونوع الجهاز الذي تملكونه.

AR

دليل التعليمات

Type 90100-60

mod.