

Libretto istruzioni	IT
Instruction booklet	EN
Notice d'utilisation	FR
Bedienungsanleitung	DE
Gebruiksaanwijzing	NL

Type 90100-60

Mod.

INFORMAZIONI GENERALI

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti 


Non gettate l'imballaggio del vostro apparecchio nella spazzatura, bensì selezionate i vari materiali (ad es. lamina, cartone, polistirolo) secondo le prescrizioni locali per lo smaltimento rifiuti.

Questo prodotto risponde alle esigenze delle direttive comunitarie:

- 2014/35/EU relativa alla "bassa tensione".
- 2014/30/EU relativa alla "perturbazione elettromagnetica".
- 2016/426/EU relativa agli "Apparecchi a gas"
- 89/109/CEE relativa ai "materiali in contatto con gli alimenti".
- Le sopra citate Direttive sono inoltre conformi alla Direttiva 93/68/CEE.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente progettato, come "apparecchio per la cottura" ad uso domestico.
- Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato solo in locali ben areati. Consultare il libretto istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, riguardante i rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GENTILE CLIENTE,

- Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e di conservarle per poterle consultare in caso di necessità.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericolosi.

LA GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato.

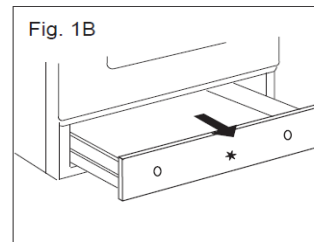
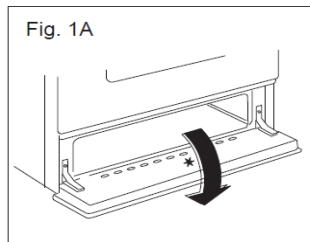
Se dovesse mancare lo richiedi al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura (fig. 1A - 1B *). Conservi la parte a Lei destinata e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale. Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.



CONSIGLI ED AVVERTIMENTI DI ORDINE GENERALE

ATTENZIONE:

- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e di umidità nel locale in cui è installato. Fare in modo di garantire una buona aerazione della cucina; mantenere aperte le aperture di aerazione naturale o installare un dispositivo di aerazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica). Un utilizzo intenso e prolungato dell'apparecchio può rendere necessaria un'aerazione supplementare, per esempio aumentando la potenza dell'eventuale aspirazione meccanica.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportati sulla targa matricola posta all'interno del cassetto inferiore dell'apparecchio (fig. 1A - 1B *).
- Non usare l'impugnatura della maniglia porta forno per operazioni di movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchiatura dall'imballo.
- Non dimenticate, prima di utilizzare l'apparecchio, di togliere le protezioni in plastica che proteggono alcune parti (cruscotto, parti in inox, ecc...)
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

- Quando non si usa l'apparecchio si raccomanda di **staccare corrente e di chiudere il rubinetto generale del gas.**
- **Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.**
- pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura
- il processo di cottura deve avvenire sotto controllo. Un processo di cottura breve deve essere costantemente sorvegliato
- La cottura automatica sul piano di cottura con grasso o olio può essere pericolosa e può provocare incendi. Non cercare di spegnere un eventuale incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta antincendio
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno

IN CASO D'INCENDIO:

- In caso d'incendio, **chiudere il rubinetto generale di alimentazione gas, staccare la corrente**; non gettare mai acqua sull'olio in fiamme o che sta friggendo.
- Non tenere prodotti infiammabili o bottiglie aerosol vicino

all'apparecchio, e non vaporizzare vicino ai bruciatori accesi.

PER LA SICUREZZA DEI VOSTRI BAMBINI E DI VOI STESSI

- Evitare di tenere sull'apparecchio degli oggetti attrattivi per i bambini.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio; non dimenticate che alcune parti dell'apparecchio o delle pentole utilizzate, diventano molto calde e pericolose, sia durante il funzionamento che durante il tempo necessario al raffreddamento dopo lo spegnimento.
- Fare attenzione ai manici dei tegami, tenerli disposti in modo che i bambini non roveschino le pentole.
- Non indossare indumenti o accessori ampi quando i bruciatori sono accesi; l'incendio del materiale tessile può causare serie ferite alla persona.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevute istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

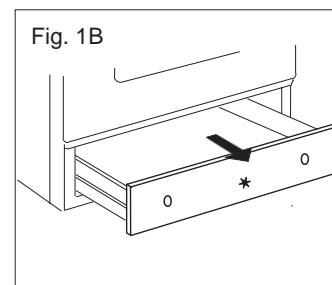
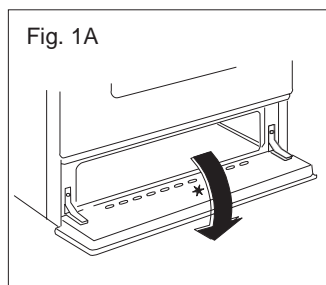
ATTENZIONE FORNO:

Quando il forno o il grill sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde, è opportuno tenere i bambini lontani dall'apparecchio.

- Evitare di cuocere gli alimenti sulla base del forno.
- In caso d'utilizzo negligente nelle vicinanze delle cerniere della porta forno, esiste il pericolo di ferirsi le mani.
- Non permettere ai bambini di sedersi o giocare con la porta forno. Non utilizzare la porta come sgabello.

CASSETTO INFERIORE

Non inserire materiali infiammabili o utensili in plastica nel cassetto inferiore (situato sotto la cavità forno fig. 1A - fig. 1B).



RACCOMANDAZIONI (Per le cucine con coperchio in vetro)
Durante l'uso, il coperchio in vetro non deve essere a contatto con le pentole, e dopo l'uso non deve essere chiuso se i bruciatori o le piastre sono ancora caldi.

ATTENZIONE: I coperchi in vetro potrebbero rompersi quando vengono riscaldati. Spegnerne tutti i bruciatori prima di chiudere il coperchio.

USO DEL PIANO DI LAVORO

USO DEI BRUCIATORI A GAS

Sulla mascherina sono indicati i seguenti simboli vicino ad ogni manopola:

- Disco pieno ● rubinetto chiuso
- Fiamma piccolo 🔥 apertura minima
- Fiamma grande 🔥 apertura massima

La posizione del minimo si trova al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra le posizioni di massimo e minimo, mai tra il massimo e la chiusura.

ACCENSIONE MANUALE

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare un fiammifero al bruciatore interessato, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo.

ACCENSIONE ELETTRICA (secondo i modelli)

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo; contemporaneamente azionare il pulsante dell'accensione elettrica posto sul cruscotto e indicato con il simbolo ⚡.

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

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (secondo i modelli)

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo. Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore.

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

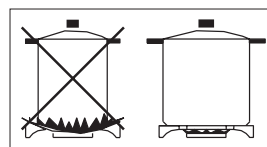
APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA

Per effettuare l'accensione dei bruciatori è necessario effettuare le stesse operazioni descritte sopra. In questo caso però le manopole una volta portate in posizione di apertura devono essere mantenute premute per circa 10 secondi.

Qualora per un qualsiasi motivo la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi, la valvola di sicurezza interverrà automaticamente bloccando il passaggio del gas al bruciatore interessato.

RISPARMIO ENERGETICO

- Il diametro del fondo della pentola deve essere adeguato al diametro del bruciatore. La fiamma del bruciatore non deve mai fuoriuscire dal diametro della pentola.
- Utilizzare pentole con fondo piatto.
- Cuocere possibilmente con coperchio. Questo consente di utilizzare potenze più basse.
- Cuocere verdure, patate, ecc., con poca acqua per ridurre i tempi di cottura.



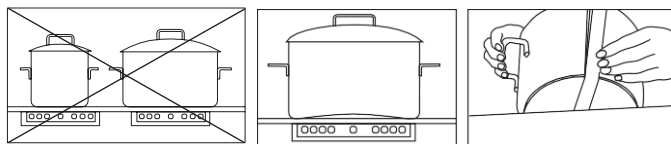
Bruciatore	diametro min.	diametro max
Grande (rapido)	220 mm.	260 mm.
Medio (semirapido)	160 mm.	240 mm.
Piccolo (ausiliario)	120 mm	140 mm
Tripla corona	220 mm.	260 mm.

PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA

L'apparecchio è dotato di zone di cottura di diametro e potenza diversa. Le posizioni sono chiaramente indicate e il riscaldamento avviene solo entro i diametri tracciati sul piano. Per avere un buon rendimento ed un consumo d'energia adeguato è indispensabile usare solo ed esclusivamente pentole e tegami adatti. Pentole e tegami non devono avere un fondo ruvido, onde evitare graffi sul piano di cottura in vetroceramica. Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe essere pulito e asciutto prima di essere impiegato. Il diametro del fondo della pentola o del tegame deve coincidere con quello della zona di cottura.

Fondi di pentole e tegami, quando ancora freddi, debbono essere un po' più curvi verso l'interno, giacché scaldandosi si espandono ed aderiscono così al piano di cottura. In tal modo l'energia si trasmette nel migliore dei modi. Lo spessore ottimale del fondo di pentole e tegami è, nel caso di metallo smaltato, di 2-3 mm, per l'acciaio con fondo a sandwich di 4-6 mm.

Un semplice test è d'aiuto nell'acquisto di pentolame da cottura. Per vedere se il fondo di una pentola o un tegame (a freddo) è più stretto all'interno in maniera adeguata si appoggia il centro del fondo obliquamente ad uno spigolo del tavolo dritto; poi si tirano tra il centro del fondo e lo spigolo del tavolo delle striscioline di carta per macchina da scrivere. I valori adeguati sono: 5-10 striscioline di carta per il pentolame di metallo smaltato, 2-5 striscioline di carta per il pentolame di acciaio (tanto più grande è il diametro del fondo, tanto più numerose risultano le striscioline).



Queste norme sono molto importanti, se trascurate si avrà una grande dispersione di calore e di conseguenza d'energia; inoltre il calore non assorbito dalle pentole si propaga sul piano, sulla cornice ed anche sul mobile.

Uso del piano di cottura

Durante il primo periodo di funzionamento del piano si può avvertire un odore acre o di bruciato che svanirà completamente dopo il ripetuto funzionamento.

Il piano è dotato per ogni zona di cottura di un commutatore posto sul cruscotto dell'apparecchio con il quale si possono impostare diverse gamme di temperatura. Per seguire una normale cottura, dopo aver posto la pentola sulla posizione voluta sul piano, regolare la manopola sulla posizione di massima potenza. Una spia sul cruscotto segnala se la zona è in funzione o se è spenta. Alcuni piani di cottura sono dotati di lampada spia posta anteriormente tra le due zone di cottura, la quale si accende quando una o più zone di riscaldamento superano la temperatura di circa 60°C.

La lampada spia si spegne solo quando la temperatura delle zone di cottura è scesa sotto ai 60°C circa.

Trascorsi alcuni minuti per raggiungere l'ebollizione, regolare la manopola su una posizione inferiore a seconda della quantità per la continuazione della cottura in modo che la pentola non trabocchi e non venga sprecata energia elettrica.

Importante

Usando il piano in vetroceramica, fare molta attenzione specialmente ai bambini.

Attenzione

La superficie di cottura è resistentissima. Tuttavia essa non è certo infrangibile e potrebbe venire danneggiata specialmente da oggetti appuntiti o duri che dovessero cadervi sopra con una certa forza.

Qualora sulla suddetta superficie di cottura vi fossero rotture, incrinature o fessure, non utilizzatela più; mettetevi in contatto subito con il servizio assistenza.

ZONE DI COTTURA (secondo i modelli)

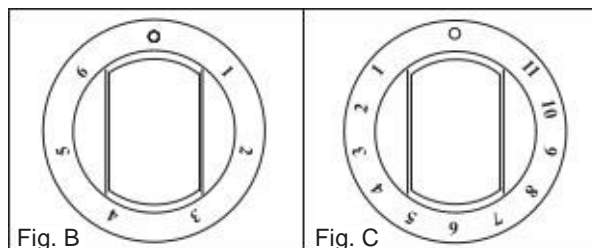
La zona di cottura viene comandata da un commutatore e l'attivazione della stessa avviene ruotando la manopola da 1 a 6 (Fig B).

Una spia sul cruscotto oppure, secondo i modelli, sul piano segnala se la piastra è in funzione o se è spenta.

ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE D'ENERGIA

La zona di cottura viene comandata da un regolatore d'energia. L'attivazione del circuito avviene ruotando la manopola da 1 a 11 (Fig C).

Una spia sul cruscotto oppure, secondo i modelli, sul piano segnala se la piastra è in funzione o se è spenta.



ZONE DI COTTURA CON REGOLATORE D'ENERGIA A DOPPIO CIRCUITO

La zona di cottura viene comandata da un regolatore d'energia.

- 1) L'attivazione del primo circuito avviene ruotando la manopola da 1 a 11 (Fig D).
- 2) L'attivazione del secondo circuito avviene ruotando la manopola oltre il numero 11.

Per ritornare al funzionamento ad un solo circuito, riportare la manopola a zero e riposizionarla sul numero desiderato.

Una spia sul cruscotto oppure, secondo i modelli, sul piano segnala se la piastra è in funzione o se è spenta.

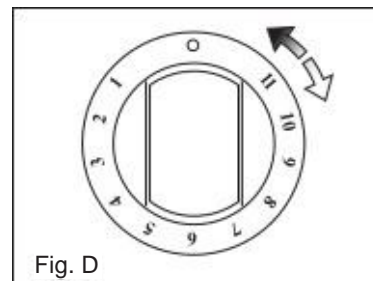
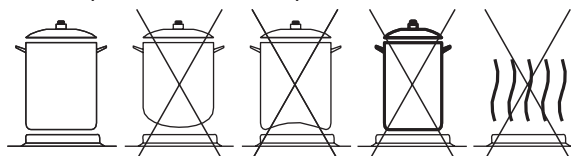


TABELLA DI GUIDA

A titolo indicativo vi indichiamo le posizioni di cottura che dipendono dalla quantità e qualità del cibo.

Pos. Calore	Intensità	Cotture effettuabili
0	0	Spento
1 - 2	1	Tenue
3 - 4	2	Dolce
5 - 6	3	Lento
7 - 8	4	Medio
9 - 10	5	Forte
11	6	Vivo

- Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale al diametro della piastra di cottura, oppure leggermente superiore. Non deve comunque mai essere inferiore.
- Utilizzare pentole con fondo piatto.



USO DEL FORNO ELETTRICO

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno (è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa). Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.

Il forno è generalmente corredato di: griglia per la cottura dei cibi riposti in teglie o appoggiate direttamente sulla griglia, leccarda per la cottura di dolci, biscotti, o per raccogliere i sughi ed i grassi di cibi riposti direttamente sulla griglia.

Nota: nelle seguenti tabelle sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti. I tempi di cottura consigliati in queste tabelle sono indicativi. Siamo certi che dopo poche prove potrete apportare quelle modifiche necessarie per ottenere i risultati desiderati.

Tabelle di cottura sistema tradizionale

Preparazione	Temp. °C.	Minuti
Pesce	180-240	sec. dimensioni
Carne		
Arrosti di bue	250	30 per kg.
Arrosti di vitello	200-220	60 per kg.
Pollo	200-240	50 circa
Anatra od oca	220	sec. peso
Cosciotto di montone	250	30 per kg.
Arrosti di maiale	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Dolci (Pasticceria)		
Panfrutto	160	50-60
Savoardi	160	30-50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	250	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quarti	120-140	60
Brioche	160-180	45

Tabelle di cottura ad aria calda

Preparazione	Temp. °C.	Minuti	Peso kg.
Primi piatti			
Lasagne al forno	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			
Arrosti di vitello	160-180	65-90	1-1,2
Arrosti di maiale	160-170	70-100	1-1,2
Arrosti di bue	170-190	40-60	1-1,2
Arrosti di manzo	170-180	65-90	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Arrosti di agnello	140-160	100-130	1,5
Pollo arrosto	180	70-90	1-1,2
Anitra arrosto	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosto	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	5 ca.
Coniglio arrosto	160-170	80-100	2 ca.
Lepre arrosto	170-180	30-50	2 ca.
Pesci	160-180	sec. peso	
Dolci (Pasticceria)			
Torta di frutta	180-200	40-50	
Ciambella	160-180	35-45	
Torta Margherita	200-220	40-45	
Pan di Spagna	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Sfogliatine dolci	180-200	20-30	
Frittelle di mele	180-200	18-25	
Budino di savoiardi	170-180	30-40	
Biscotti di Savoia	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pane	200-220	40	

1 FORNI A CONVEZIONE NATURALE (forno piccolo)

Il forno è dotato di:

- una resistenza suola;
- una resistenza cielo.

Ruotando in senso orario la manopola del termostato (fig. 2) è possibile selezionare la temperatura desiderata nel forno e, secondo i modelli, una o più funzioni:



Forno spento

Luce forno

50 ÷ max



Inserzione della resistenza superiore + inferiore



Inserzione della resistenza inferiore



Inserzione della resistenza superiore



Inserzione del grill (girarrosto) secondo i modelli

Il forno deve essere usato sempre a porta chiusa.

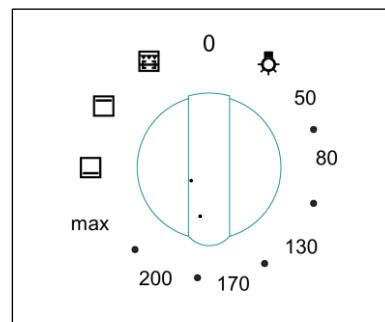


Fig. 2

2 FORNO MULTIFUNZIONE (forno grande)

Il forno è dotato di:

- una resistenza suola;
- una resistenza cielo;
- una resistenza circolare che avvolge il ventilatore.

N.B.: L'inserimento di qualsiasi funzione avviene sempre dopo aver posizionato la manopola del termostato in corrispondenza di una temperatura desiderata.

Manopola termostato forno (fig. 2A).

Ruotando in senso orario questa manopola si può ottenere una temperatura del forno compresa tra 50 e MAX°C.

Manopola commutatore forno (fig. 2B).

Ruotando in senso orario la manopola del commutatore, è possibile selezionare una delle seguenti funzioni che qui di seguito riportiamo.

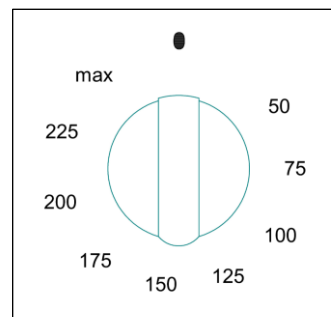


Fig. 2A

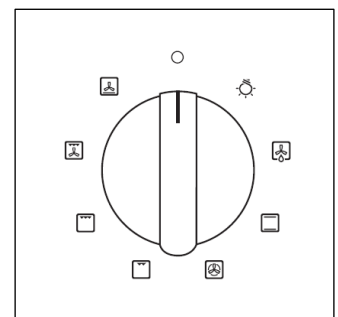






Fig. 2B

Utilizzazione del forno

Il forno deve essere usato sempre a porta chiusa.

Quando si utilizzano le funzioni  , non si deve impostare la temperatura su un valore superiore a 200 °C

ATTENZIONE:

La temperatura indicata sul cruscotto corrisponderà con la temperatura mantenuta nel centro del forno solo quando le funzioni selezionate sono  oppure .



Ruotata la manopola di comando su questa posizione, la lampada resta accesa per tutte le operazioni che seguono.

**Scongelo con ventilatore**

Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare senza modificare od alterare il contenuto proteico.

**Convezione naturale**

Sono in funzione la resistenza suola e la resistenza cielo forno. È la cottura tradizionale, ottima per arrostitire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti. Si ottengono buoni risultati per cotture su un ripiano con regolazione della temperatura da 50 a MAX°C.

**Forno ventilato**

Sono in funzione il ventilatore e la resistenza circolare. L'aria calda regolabile da 50 a MAX°C viene uniformemente ripartita sui diversi ripiani; è ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce) senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc.

**Inserimento grill medio**

In questa posizione viene inserita la resistenza del grill medio a raggi infrarossi. Serve per grigliare o gratinare piatti tradizionali di dimensioni piccole. Questa funzione può essere usata tra 50 e MAX°C.

**Inserimento grill totale**

In questa posizione viene inserita la resistenza del grill a raggi infrarossi. Serve per grigliare o gratinare piatti tradizionali. La porta forno deve essere chiusa e il termostato va messo tra 180÷200°C come massima temperatura.

**Grill totale ventilato**

L'aria, riscaldata dalla resistenza grill, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande. Il grill ventilato sostituisce egregiamente il girarrosto e garantisce ottimi risultati con polame, salsicce e carni rosse, anche in quantità rilevante. Il termostato va messo, come temperatura massima, tra 180÷200°C.

**Resistenza suola ventilata**

L'aria, riscaldata dalla resistenza suola, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande. Questa funzione può essere utilizzata per sterilizzare vivande. Questa funzione può essere usata tra 50 e MAX°C.

Nota:

Per tutte le operazioni descritte al punto 1 e 2, si determina l'inserimento dell'illuminazione interna del forno.

Una spia posta sul cruscotto rimane accesa finché la temperatura non è stata raggiunta, in seguito si accenderà ad intermitenza.

USO DEL GRILL: 


Posizionare la griglia porta piatto al terzo gradino partendo dal basso del forno, a 12 cm circa dalla superficie.

L'utilizzatore potrà cambiare i gradini, a seconda dei suoi gusti personali ed a seconda delle diverse necessità dei cibi. Prima

di infornare, lasciare riscaldare per 5 minuti

GIRARROSTO (secondo i modelli )**Uso del girarrosto**

- Infilare il pollo o la parte da arrostitire nello spiedo **L** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forchette **F** e di equilibrarlo, in modo da evitare sforzi inutili al motoriduttore **R** (fig. 3).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del motorino **R** (fig. 3).
- Mettere la leccarda con un po' d'acqua sotto lo spiedo.
- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando la manopola **A** ed un guanto di protezione in lana isolante (fig. 3).

Per azionare il motore girarrosto, ruotare la manopola in posizione grill .

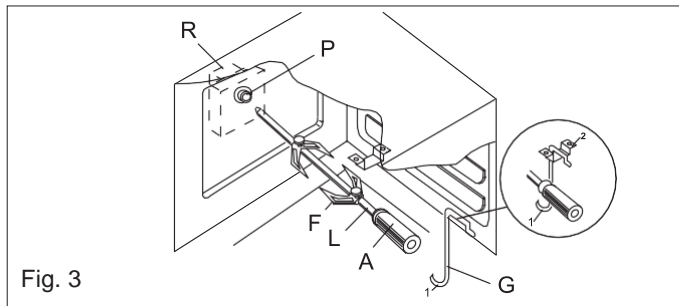


Fig. 3

ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (SECONDO I MODELLI)

l'apparecchiatura, secondo i modelli, può essere dotato di uno dei seguenti timer.

OROLOGIO ELETTRONICO (Fig. 4)**Caratteristiche**

Orologio 24 ore con programma automatico e contaminuti.

Funzioni

Durata cottura, fine cottura, posizione manuale, orologio, contaminuti, tempi impostabili fino a 23 ore 59 minuti.

NOTA: l'orologio elettronico è connesso soltanto al forno grande.

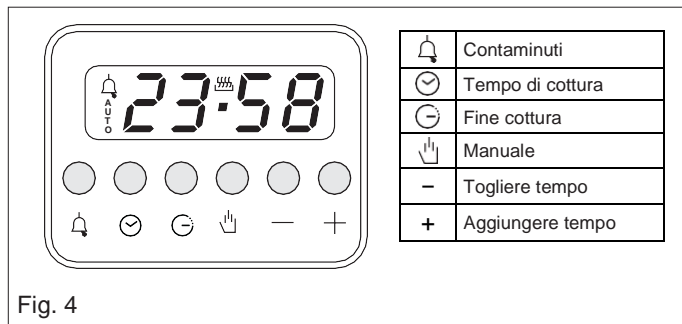


Fig. 4

Visualizzazione

Display fluorescente a 4 cifre di 7 segmenti per l'indicazione dell'ora e dei tempi di cottura.

Durata cottura o funzione manuale = simbolo pentola

Funzione automatica = AUTO

Contaminuti = simbolo campana

A seconda delle funzioni prescelte si illumina il simbolo corrispondente.

Programmazione

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti + e -.

Tasto + e -

Azionando i tasti + e - il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.

Impostazione dell'ora

Premendo contemporaneamente i due tasti manuali ed il tasto + o -, si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati, i contatti sono disinseriti ed il simbolo AUTO lampeggia.

Funzionamento manuale

Azionare il tasto manuale, i contatti del relais sono inseriti, il simbolo AUTO si spegne, il simbolo pentola si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.

Funzionamento automatico

Azionando il tasto di durata o fine cottura il programmatore si commuta automaticamente dalla funzione manuale a quella automatica.

Funzionamento semiautomatico con durata cottura Premere il tasto durata cottura ed impostare il tempo desiderato con il tasto + o -. Il simbolo AUTO si illumina in permanenza ed altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relais si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relais ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono, si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo AUTO lampeggia.

Funzionamento semiautomatico con fine cottura

Premere il tasto di fine cottura. Verrà visualizzata sul display l'ora del momento. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto +. I simboli AUTO e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relais si inseriscono.

Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relais ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico e sia il simbolo di durata sia il relais si spengono.

Funzionamento automatico con durata e fine cottura Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con il tasto + o -. I simboli AUTO e durata si illuminano in permanenza.

Il relais si inserisce. Premere il tasto di fine cottura. Sul display compare il tempo di fine cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato mediante il tasto +. Il relais ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia. Si mette in funzione il segnale acustico e sia il simbolo di durata che il relais si spengono.

Contaminuti

Premere il tasto contaminuti e selezionare il tempo di cottura desiderato mediante il tasto + o -.

Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo campana. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo campana si spegne.

Segnale acustico

Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha una durata di 15 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti delle funzioni.

Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio circa 4 secondi dall'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

Errore di programmazione

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore d'impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, in presenza di un errore di impostazione i relais sono disinseriti.

Annullamento di un programma

Si può cancellare un programma premendo il tasto di durata cottura e di seguito il tasto - fino a che sul display non comparirà l'indicazione 00 00. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.

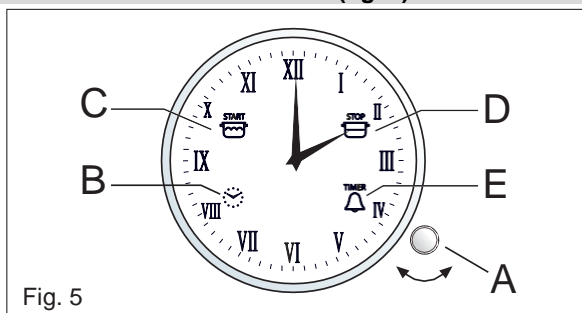
OROLOGIO PROGRAMMATORE (fig. 5).

Fig. 5

Quando si collega il forno alla rete elettrica, l'icona **B** (orologio) lampeggia ed il forno non è operativo. Dopo alcuni secondi si attiva il funzionamento manuale ed il forno è alimentato automaticamente.

Regolazione dell'ora

Premere brevemente la manopola **A** per 4 volte fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **B** (orologio).

Regolare l'ora del giorno ruotando la manopola **A** in senso orario oppure antiorario.

Trascorsi 10 secondi dall'ultima regolazione il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità di regolazione dell'ora ed il forno è in funzione manuale.

Programmazione dell'ora di fine cottura

La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata.

Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte brevemente la manopola **A** fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **D** (fine cottura).

Ruotare la manopola **A** in senso orario oppure antiorario fino a raggiungere l'ora desiderata per la fine della cottura. Il lampeggio dell'icona di fine cottura continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola **A**, le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'ora del giorno ed il programma viene annullato. Il programma può essere confermato premendo la manopola **A** purché siano stati programmati almeno 2 minuti di cottura. Alla conferma del programma l'icona **D** (fine cottura) resta accesa e la cottura viene avviata automaticamente. Per visualizzare il programma impostato premere brevemente la manopola **A**. La cottura terminerà quando l'ora di Fine Cottura precedentemente impostata coinciderà con l'ora del giorno.

Al termine della cottura, l'allarme emette segnali acustici e l'icona **D** (fine cottura) lampeggia.

Per disabilitare l'allarme premere la manopola **A** (dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato automaticamente).

Per riportare il timer in funzione manuale, premere la manopola **A** per 3 secondi e ruotare la manopola delle funzioni forno in posizione zero.

Programmazione dell'ora di inizio e fine cottura

La programmazione dell'ora di inizio e fine cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate.

Per programmare l'ora di inizio cottura premere 1 volta brevemente la manopola **A** fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **C** (inizio cottura).

Ruotare la manopola **A** in senso orario oppure antiorario fino a raggiungere l'ora desiderata per l'inizio della cottura.

Il lampeggio dell'icona **B** (inizio cottura) continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola **A**, le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'ora del giorno ed il programma viene annullato. Il programma può essere confermato premendo la manopola **A** purché sia stato programmato almeno 2 minuti di ritardo. Premere la manopola **A** per passare all'impostazione dell'ora di Fine Cottura (l'icona **D** fine cottura da spenta diventa lampeggiante).

Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura si segua la procedura descritta nel paragrafo precedente (Programmazione

dell'ora di fine cottura).

Per visualizzare il programma impostato premere brevemente la manopola **A**.

La cottura avrà inizio quando l'ora di Inizio Cottura Impostata coinciderà con l'ora del giorno.

Al termine della cottura, l'allarme emette segnali acustici e le icone **C** (inizio cottura) e **D** (fine cottura) lampeggiano. Per disabilitare l'allarme premere la manopola **A** (dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato automaticamente).

Per riportare il timer in funzione manuale, premere la manopola **A** per 3 secondi e ruotare la manopola delle funzioni forno in posizione zero.

Programmazione contaminuti

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza disattivare la cottura (modalità Contaminuti).

Per programmare l'allarme, premere brevemente 3 volte la manopola **A** fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **E** (campanella). Ruotare la manopola **A** in senso orario fino a raggiungere l'ora desiderata.

Il lampeggio dell'icona (campanella) continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola **A**, le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'ora del giorno ed il programma viene annullato.

Il programma può essere confermato premendo la manopola **A** purché sia stato programmato almeno 2 minuti di tempo. Per visualizzare il programma impostato premere brevemente la manopola **A**.

Al termine del tempo programmato, l'allarme emette segnali acustici e l'icona **E** (campanella) lampeggia fino a quando non viene premuta la manopola **A** per circa 3 secondi.

NOTA: dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato automaticamente. Il contaminuti è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.

Annullamento dei programmi

I programmi possono essere annullati in qualsiasi momento premendo la manopola **A** per 3 secondi.

Il timer ritorna in modalità cottura manuale.

Segnalazione blackout

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio dell'icona (orologio).

In questo caso, ogni funzione precedentemente programmata verrà annullata.

Per spegnere il lampeggio dell'icona orologio, premere la manopola **A** per circa 3 secondi.

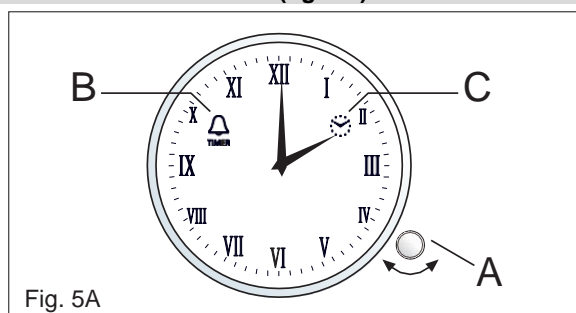
OROLOGIO CONTAMINUTI (fig. 5A).

Fig. 5A

Quando si collega il forno alla rete elettrica, l'icona **C** (orologio) lampeggia. Premere la manopola **A** per circa 3 secondi e regolare l'ora.

Regolazione dell'ora

Premere brevemente la manopola **A** per 2 volte fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **C** (orologio).

Regolare l'ora del giorno ruotando la manopola **A** in senso orario oppure antiorario.

Trascorsi 10 secondi dall'ultima regolazione il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità di regolazione dell'ora.

Programmazione contaminuti

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza disattivare la cottura (modalità Contaminuti).

Per programmare l'allarme, premere brevemente la manopola **A** fino ad ottenere il lampeggio dell'icona **B** (campanella). Ruotare la manopola **A** in senso orario fino a raggiungere il tempo desiderato per la cottura.

Il lampeggio dell'icona (campanella) continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola **A**, le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'ora del giorno ed il programma viene annullato. Il programma può essere confermato premendo la manopola **A** purché sia stato programmato almeno 2 minuti di tempo. Per visualizzare il tempo programmato premere brevemente la manopola **A**.

Al termine del tempo programmato, l'allarme emette segnali acustici e l'icona **B** (campanella) lampeggia fino a quando non viene premuta la manopola **A** per circa 3 secondi.

NOTA: dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato automaticamente. La programmazione del contaminuti può essere azzerata in qualsiasi momento premendo la manopola **A** per 3 secondi.

Segnalazione blackout

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio dell'icona (orologio).

In questo caso, ogni funzione precedentemente programmata verrà annullata.

Per spegnere il lampeggio dell'icona orologio, premere la manopola **A** per circa 3 secondi.

CONTAMINUTI MECCANICO (Fig.6)

Per ottenere il tempo di cottura desiderato ruotare la manopola in senso orario.

Il contaminuti può essere regolato da 1 a 60 min.

Allo scadere del tempo fissato un segnale acustico avvertirà della fine cottura.

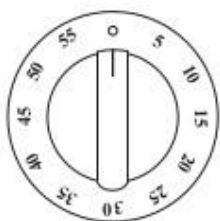



Fig. 6

PROGRAMMATORE FINE COTTURA (Fig. 6A)

Per operare in modo manuale ruotare la manopola in senso antiorario e portarla in corrispondenza dell'indice ; per programmare la durata della cottura, ruotare invece in senso orario e dare un tempo di cottura con l'apposita manopola (max.120 min.).

A cottura ultimata il forno viene automaticamente disinserito.

NOTA: il programmatore è connesso soltanto al forno grande.

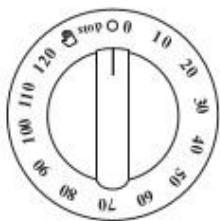


Fig. 6A

OROLOGIO TEMPORIZZATORE ELETTRONICO (Fig. 6B).

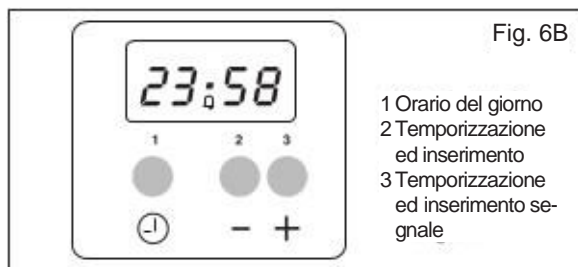


Fig. 6B

Regolazione dell'orario

Premere il pulsante di sinistra. Inserire l'orario con i pulsanti "+" e "-".

Questa funzione resta attivata per 7 secondi dopo l'ultima operazione "+" / "-".

Regolazione del temporizzatore

Questa funzione è permanentemente attivata e sarà immediatamente regolata con i pulsanti "+" / "-".

Durante la regolazione le unità sono 10 secondi.

Durante il conto alla rovescia il temporizzatore ha priorità sul display. Le unità sono secondi. Il tempo massimo è di 99 minuti. Il contatto di controllo (dove disponibile) è chiuso solo durante il conto alla rovescia.

Ripristino del temporizzatore

Premere il pulsante "+" e "-" assieme e rilasciare il pulsante "+" per primo.

Segnale

Il segnale quando è terminato il tempo rimarrà per 7 minuti se non è ripristinato col pulsante "+" (un solo tocco).

Frequenza segnale

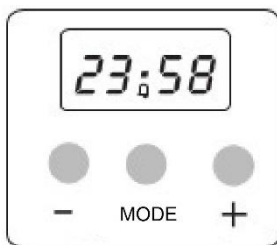
Quando il display mostra l'orario del giorno, la frequenza del segnale può essere selezionata premendo il pulsante "-".

Si possono selezionare 3 diverse frequenze.

NOTA:

il programmatore elettronico è connesso soltanto al forno grande.

MANUALE D'USO PER TIMER DA FORNO A 3 PULSANTI



Valori dei programmi numerici, costanti e intervalli temporali

Lasso di tempo (visualizzazione e possibilità di regolazione dei valori del programma): 7 secondi dopo avere scelto il programma o dopo l'impostazione dell'ultimo valore.

Modalità di impostazione rapida:

Si attiva tenendo premuto per più di 1 s il tasto PIÙ o MENO. Frequenza di regolazione = Frequenza di rete.

Contaminuti:

Intervallo di impostazione: da 00:01 h a 23:59 h, precisione: 1 secondo.

Programma automatico:

Intervallo di impostazione della durata: da 00:01 h a 10:00 h, ora conclusiva = ora effettiva + 23:59, precisione: 1 minuto.

Funzione test:

Può essere selezionata 6 s dopo l'accensione: Non premendo alcun tasto, la funzione si disattiva dopo 15 s.

Feedback acustico:

Ogni volta che un sensore viene toccato, è emesso un unico segnale della durata di 60 ms.

Uso

Rilevamento della frequenza di rete

La frequenza di rete è rilevata all'accensione. Se il timer è collegato a una rete a 60 Hz, il simbolo dei gradi Celsius lampeggia durante la procedura di avvio.

Accensione

All'accensione, il contatto del relè si apre. Il display e il simbolo AUTO lampeggiano e l'ora inizia da 0:00. Lo stato di accensione con l'ora lampeggiante rimane finché non si imposta l'ora.

Impostazione dell'ora del giorno

Premere contemporaneamente i tasti PIÙ e MENO. All'accensione, è possibile agire anche sul tasto MODALITÀ.

È possibile impostare l'ora agendo sui tasti PIÙ o MENO, mentre lampeggiano i due punti di separazione tra le ore e i minuti. La pressione continua del tasto PIÙ o MENO per più di 1 secondo attiva la modalità di impostazione rapida. Se si seleziona la modalità di impostazione dell'ora mentre è attivo un programma automatico, il programma automatico viene annullato.

Il relè

I contatti del relè sono normalmente chiusi, tuttavia sono aperti al termine di un programma automatico, prima di giungere all'ora di avvio del programma completamente automatico oppure dopo l'accensione prima dell'impostazione dell'ora.

Il simbolo della Pentola rappresenta lo stato del relè ed è illuminato quando il contatto del relè è chiuso.

Il cicalino

Se il contaminuti o il programma automatico sono giunti all'ora conclusiva, viene emesso il segnale acustico di avviso di fine intervallo del cicalino. Il segnale può essere disattivato premendo qualsiasi tasto o lasciando oltrepassare il limite di durata del segnale acustico.

Cancellazione dei programmi e funzionamento manuale

Le impostazioni temporali per i programmi del contaminuti o automatici possono essere cancellate mediante

- “Funzione di cancellazione”:** premere contemporaneamente i tasti PIÙ e MENO. Per azzerare il contaminuti, selezionare prima di tutto il programma contaminuti. In tal modo viene cancellato il programma automatico in qualsiasi altra modalità di visualizzazione. L'azzeramento del programma provoca la chiusura dei contatti del relè. Dopo questa cancellazione, il display ritorna immediatamente dalla modalità di regolazione alla visualizzazione dell'ora.
- Conteggio alla rovescia fino a zero della durata del programma oppure ora conclusiva rispetto all'ora effettiva. Dopo questa cancellazione, rimane la modalità di impostazione effettiva.

Selezione del programma

Selezionare i seguenti menu uno alla volta premendo il tasto MODALITÀ:

- Contaminuti:
Il simbolo del Campanello lampeggia. Impostare l'ora di avviso premendo i tasti +/-.
- Durata del programma automatico: viene visualizzata la dicitura “dur”. Il display passa automaticamente dalla visualizzazione di “dur” alla modalità di impostazione del tempo di durata e viceversa finché non scade il lasso di tempo disponibile. Se si preme il tasto +/- mentre il display mostra “dur”, il display passa alla modalità di impostazione della durata. Impostare la durata del programma automatico mediante i tasti +/-.
- Ora conclusiva del programma automatico: viene visualizzata la dicitura “End”. Il display passa automaticamente dalla visualizzazione di “End” alla modalità di impostazione dell'ora conclusiva e viceversa finché non scade il lasso di tempo disponibile.
Se si preme il tasto +/- mentre il display mostra “End”, il display passa alla modalità di impostazione dell'ora conclusiva. Impostare l'ora conclusiva del programma automatico mediante i tasti +/-.
- Ore del giorno

Contaminuti

Mentre è selezionata la modalità contaminuti, il simbolo del Campanello lampeggia e il display visualizza il tempo residuo in ore e minuti. I secondi residui vengono visualizzati solo se è in corso il conteggio alla rovescia dell'ultimo minuto.

Un programma contaminuti attivo è indicato dal simbolo del Campanello illuminato di continuo. Se è trascorso il tempo di avviso, viene emesso un segnale acustico di fine intervallo e il simbolo del Campanello lampeggia.

Il programma contaminuti viene eseguito indipendentemente dagli altri programmi.

Impostazione temporale del programma

Selezionare durata oppure ora conclusiva e impostare il tempo o l'ora desiderati con i tasti PIÙ/MENO. Mentre è selezionata la modalità di impostazione della durata o dell'ora conclusiva, il corrispondente simbolo Auto lampeggia.

L'ora conclusiva e la durata sono legate da questa relazione: Ora conclusiva = Ora effettiva + Durata.

Se è impostata una durata del programma, l'ora conclusiva non può essere diminuita. Né, quando è impostata un'ora conclusiva, è possibile prolungare la durata del programma.

Esecuzione del programma

Mentre il programma automatico è in esecuzione, il simbolo Auto è illuminato di continuo e il display visualizza l'ora. Il contatto del relè è chiuso.

Fine del programma automatico

Una volta trascorsa la durata o quando l'ora raggiunge l'ora conclusiva, il contatto del relè si apre e il corrispondente simbolo della Pentola si spegne. Il simbolo Auto lampeggia e un segnale acustico di fine intervallo indica che il programma automatico è finito. Il cicalino può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi. La pressione del tasto Modalità azzera il programma e chiude i contatti del relè.

Programma completamente automatico con durata e ora conclusiva

L'impostazione è analoga a quella descritta per il programma semi-automatico, ma si devono impostare sia la durata sia l'ora conclusiva.

L'ora conclusiva e la durata definiscono l'ora di avvio del programma secondo quanto segue: Ora di avvio = Ora conclusiva - Durata.

Prima del raggiungimento dell'ora di avvio del programma completamente automatico, il contatto del relè viene aperto. Il programma si avvia quando l'ora è uguale all'ora di avvio e a questo punto funziona come descritto per il programma semi-automatico.

Limite delle impostazioni di durata e ora conclusiva:

Se l'ora di avvio calcolata è un minuto dopo l'ora attuale, la durata non può essere prolungata e l'ora conclusiva non può essere anticipata. Ciò impedisce che l'ora di avvio giunga prima dell'ora attuale.

Modalità test

Questa modalità speciale supporta il test in linea eseguito presso Siebe.

Questa modalità test può essere selezionata solo entro 6 secondi dal collegamento dell'unità alla rete elettrica tenendo premuti per 2 secondi i due tasti a sinistra.

Non premendo alcun tasto per 15 s, la modalità test viene abbandonata automaticamente.

**Accensione**

All'accensione, il contatto del relè si apre. Il display e il simbolo AUTO lampeggiano e l'ora inizia da 0:00. Lo stato di accensione con l'ora lampeggiante rimane finché non si imposta l'ora.

Impostazione dell'ora

Premere contemporaneamente i tasti PIÙ e MENO. All'accensione, è possibile agire anche sul tasto MODALITÀ.

È possibile impostare l'ora agendo sui tasti PIÙ o MENO, mentre lampeggiano i due punti di separazione tra le ore e i minuti. Quando si tiene premuto il tasto PIÙ o il tasto MENO, si avvia la modalità di impostazione rapida. Se si seleziona la modalità di impostazione dell'ora mentre è attivo un programma automatico, il programma automatico viene annullato.

Il relè

Il contatto del relè è normalmente chiuso, ma è aperto alla fine di un programma automatico, prima di giungere all'ora di avvio del programma completamente automatico oppure dopo l'accensione prima dell'impostazione dell'ora.

Il simbolo della Pentola rappresenta lo stato del relè e si illumina quando il contatto del relè è chiuso.

Cicalino

Se il contaminuti o il programma automatico sono giunti all'ora conclusiva, viene emesso il segnale acustico di avviso di fine intervallo del cicalino. Il segnale può essere disattivato premendo qualsiasi tasto o lasciando oltrepassare il limite di durata del segnale acustico.

Modifica della frequenza del cicalino

La frequenza del segnale del cicalino può essere modificata premendo il tasto MENO con 3 semplici passaggi. Per ascoltare il segnale valido effettivo, premere il tasto MENO per alcuni secondi mentre il display visualizza l'ora. Ad ogni nuova pressione del tasto entro il lasso di tempo disponibile, il segnale del cicalino cambia. A questo punto, l'ultima tonalità sarà quella valida come segnalazione di avviso di fine programma.

Cancellazione dei programmi e funzionamento manuale

Le impostazioni temporali per i programmi del contaminuti o automatici possono essere cancellate mediante

a) **"Funzione di cancellazione":**

Premere contemporaneamente i tasti PIÙ e MENO. Per impostare il contaminuti, selezionare prima il programma del contaminuti. In tal modo viene cancellato il programma automatico in qualsiasi altra modalità di visualizzazione. Questa funzione "Manuale" chiude il relè. Dopo questa cancellazione, il display ritorna immediatamente dalla modalità di regolazione alla visualizzazione dell'ora.

b) Conteggio alla rovescia fino a zero della durata del programma oppure ora conclusiva rispetto all'ora effettiva. Dopo questa cancellazione, rimane la modalità di impostazione effettiva.

Selezione del programma

Selezionare i seguenti programmi uno alla volta premendo il tasto MODALITÀ:

- 1) Contaminuti:
Il simbolo del Campanello lampeggia. Impostare l'ora di avvio premendo i tasti +/-.
- 2) Durata del programma automatico:
visualizzazione di "dur". Il display passa dalla visualizzazione di "dur" alla modalità di impostazione del tempo di durata e viceversa finché non scade il lasso di tempo disponibile. Se si preme il tasto +/- mentre il display visualizza "dur", il display passa alla modalità di impostazione della durata. Impostare la durata del programma automatico mediante i tasti +/-.
- 3) Ora conclusiva del programma automatico:
Visualizzazione di "End". Il display passa dalla visualizzazione di "End" alla modalità di impostazione dell'ora conclusiva e viceversa finché non scade il lasso di tempo disponibile. Quando si preme il tasto PIÙ o MENO mentre il display visualizza "End", il display passa alla modalità di impostazione dell'ora conclusiva. Impostare l'ora conclusiva del programma automatico mediante i tasti +/-.

Contaminuti

Mentre è selezionata la modalità contaminuti, il simbolo del Campanello lampeggia e il display visualizza il tempo residuo in ore e minuti. I secondi residui vengono visualizzati solo se è in corso il conteggio alla rovescia dell'ultimo minuto.

Un programma contaminuti attivo è indicato dal simbolo del Campanello illuminato di continuo. Se è trascorso il tempo di avviso, viene emesso un segnale acustico di fine intervallo e il simbolo del Campanello lampeggia.

Il programma contaminuti viene eseguito indipendentemente dagli altri programmi.

Programma semiautomatico con durata o ora conclusiva

Impostazione temporale del programma

Selezionare durata oppure ora conclusiva e impostare il tempo o l'ora desiderati con i tasti PIÙ/MENO. Mentre è selezionata la modalità di impostazione della durata o dell'ora conclusiva, il corrispondente simbolo Auto lampeggia.

L'ora conclusiva e la durata sono legate da questa relazione:
Ora conclusiva = Ora effettiva + Durata.

Dopo avere impostato la durata del programma, l'ora conclusiva non può essere anticipata. Né, quando è impostata un'ora conclusiva, è possibile prolungare la durata del programma.

Esecuzione del programma

Mentre il programma automatico è in esecuzione, il simbolo Auto è illuminato di continuo e il display visualizza l'ora. Il contatto del relè è chiuso.

Fine del programma automatico

Una volta trascorsa la durata o allorché l'ora giunge all'ora conclusiva, il contatto del relè si apre e il corrispondente simbolo della Pentola si spegne. Il simbolo Auto lampeggia e un segnale acustico di fine intervallo indica che il programma automatico è finito. La pressione di un tasto qualsiasi disattiva il cicalino e il contatto del relè si chiude.

Programma completamente automatico con durata e ora conclusiva

L'impostazione è analoga a quella descritta per il programma semiautomatico, ma si devono impostare sia la durata sia l'ora conclusiva. L'ora conclusiva e la durata definiscono l'ora di avvio del programma secondo quanto segue: Ora di avvio = Ora conclusiva - Durata.

Prima del raggiungimento dell'ora di avvio del programma completamente automatico, il contatto del relè viene aperto. Il programma si avvia quando l'ora è uguale all'ora di avvio e a questo punto funziona come descritto per il programma semiautomatico.

Limite delle impostazioni di durata e ora conclusiva:

Se l'ora di avvio calcolata è un minuto dopo l'ora attuale, la durata non può essere prolungata e l'ora conclusiva non può essere anticipata. Ciò impedisce che l'ora di avvio giunga prima dell'ora attuale.

Prima di procedere alla pulizia, **chiudere il rubinetto dell'impianto gas generale e staccare la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente della linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.**

Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde.

NOTA: non deve essere usato il vapore per la pulizia del forno.

IMPORTANTE

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas, e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non chiedete riparazioni, ma fate sostituire la parte difettosa.

SUPERFICI SMALTATE

Pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone.

Le macchie di grasso possono essere tolte facilmente con acqua calda o con un prodotto specifico, reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Evitare i prodotti contenenti sostanze abrasive. Evitare di lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.). Gli apparecchi in acciaio inox devono essere puliti con appositi detergenti per superfici in acciaio inox. Questi detergenti vanno applicati con un panno morbido.

GRIGLIE E BRUCIATORI

Per procedere alla pulizia dei bruciatori del piano di lavoro, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto, e metterli per una decina di minuti in una soluzione di acqua calda con l'aggiunta di detersivo non abrasivo. Dopo aver pulito e lavato i bruciatori, asciugarli accuratamente.

Controllare sempre che nessuna delle aperture dei bruciatori sia otturata. Consigliamo di eseguire questa operazione almeno una volta alla settimana o ogni qualvolta se ne presenti la necessità. Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto.

PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA FORNO.

Il vetro interno della porta forno può essere rimosso: aprire la porta in posizione semiaperta e svitare le viti **A** e **B** del profilo **C** (vedi fig. 7). Operando con le due mani, rimuovere il vetro come illustrato nelle figure 7A.

Dopo la pulizia rimontare il vetro eseguendo le operazioni inverse.

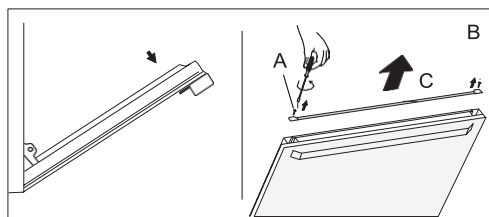


Fig. 7

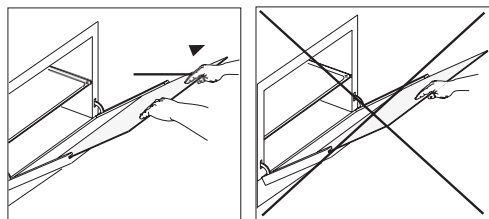


Fig. 7A

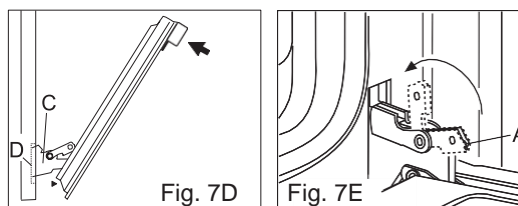
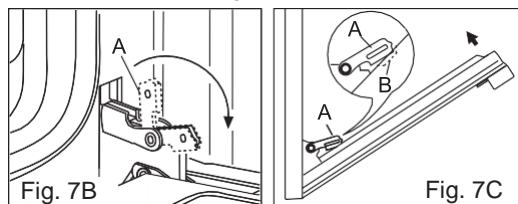
SMONTAGGIO PORTA FORNO

La pulizia approfondita del forno diventa più conveniente se il portello viene rimosso seguendo le istruzioni:

- 1) aprire completamente la porta.
- 2) posizionare i ganci "A" delle cerniere verso l'esterno (vedi fig. 7B).
- 3) chiudere lentamente la porta sino ad arrivare in corrispondenza dei ganci "A" **assicurandosi che si vadano a bloccare nelle asole "B" della porta, come indicato nella fig 7C.**

- 4) Operando con le due mani esercitare una leggera pressione della porta verso l'interno permettendo alle cerniere "C" della porta di staccarsi dalle asole "D" (vedi fig. 7D) e tirare la porta verso di se sino a che la stessa non si sia sganciata dal forno.

Dopo la pulizia rimontare la porta correttamente seguendo la procedura inversa e riposizionare i ganci "A" verso l'interno prima di chiudere la porta (fig. 7E).



Attenzione: non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Pulizia dei telai laterali del forno

I telai laterali del forno possono essere rimossi. Eseguire le operazioni indicate dalla figura 8.

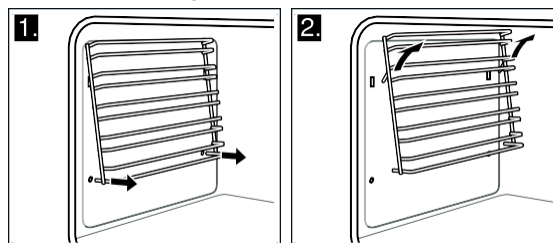


Fig. 8

FORNO

Per le parti smaltate pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone. Le macchie di grasso possono essere tolte facilmente con acqua calda o con un prodotto specifico, reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Evitare i prodotti contenenti sostanze abrasive.

SUPERFICIE IN VETRO-CERAMICA

Per la pulizia del piano si possono adottare gli stessi accorgimenti per pulire i vetri di casa vostra. Le macchie o striature chiare dovute al fondo di alluminio delle pentole si possono togliere con aceto. Fare attenzione a non far cadere lo zucchero sul piano durante la cottura, nel caso dovesse cadere disinserire la piastra relativa e pulire con acqua calda appena possibile, prima che si raffreddi. Nel caso in cui rimanessero, dopo la cottura, residui bruciati di zucchero o simili, questi devono essere rimossi con una spatola oppure con una lama da barba, prima che la zona di cottura si raffreddi (vedi figura 8A).

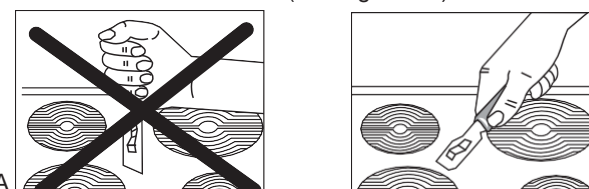
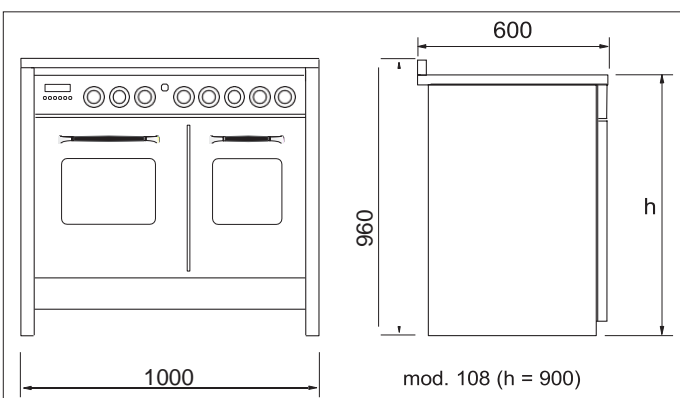
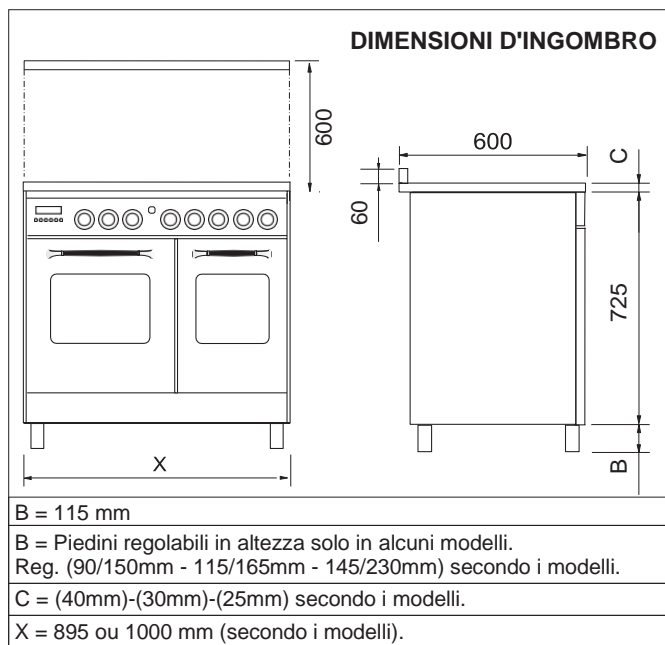


Fig. 8A

ISTRUZIONI DESTINATE ALL'INSTALLATORE

**AVVERTENZE**

Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.

Il tecnico qualificato è responsabile della corretta installazione secondo le norme di sicurezza vigenti.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. Non usare l'impugnatura della maniglia porta forno per operazioni di movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchiatura dall'imballo.

L'apparecchio è in classe 1 oppure classe 2 sotto-classe 1.

IMPORTANTE: Il rivestimento del mobile deve essere di materiale resistente al calore (minimo 85°C).

Se l'apparecchio deve essere installato vicino ai mobili, lasciare gli spazi minimi previsti dalla figura 9.

ATTENZIONE

La cucina non deve essere posta su un piedistallo.

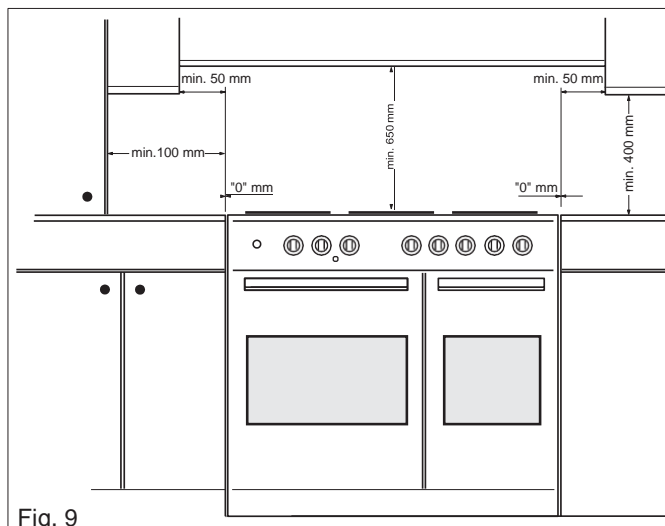


Fig. 9

La cucina è dotata di 4 piedini (fig. 10 - 10A). Per il loro montaggio occorre sollevare la cucina e avvitare i quattro piedini nelle apposite filettature presenti negli angoli sotto l'apparecchio.

NOTA: i piedini sono regolabili in altezza solo in alcuni modelli (fig. 10A - fig. 10B).

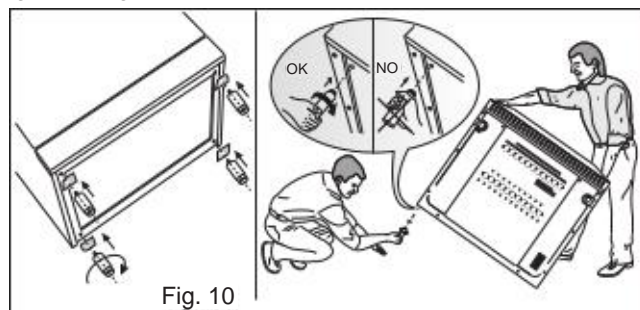
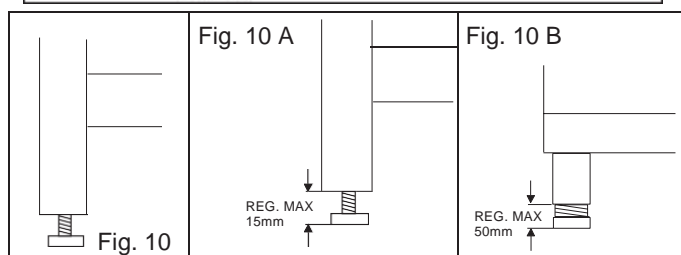


Fig. 10



VENTILAZIONE DEI LOCALI

APPARECCHI A GAS

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve quindi essere installato e collegato conformemente alle norme di installazione vigenti. Particolare attenzione sarà data alle norme applicabili in materia di aerazione del locale.

VENTILAZIONE DEI LOCALI (UNI-CIG 7129-7131)

Ricordiamo che questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali ben ventilati, secondo le norme in vigore, tali da permettere, con aperture su pareti esterne o con appositi condotti,

una corretta ventilazione naturale o forzata che assicuri in modo **permanente e sufficiente** sia l'immissione dell'aria necessaria ad una corretta combustione sia l'evacuazione dell'aria viziata.

In particolare nel caso in cui nell'ambiente esista solo questo apparecchio a gas, occorrerà avere una cappa sopra l'apparecchio tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno 100cm².

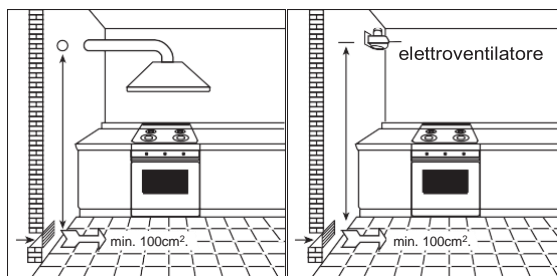
Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogia apertura di almeno 100 cm² che dia direttamente verso l'esterno, situata ad una quota prossima al livello del pavimento in modo da non venire ostruita sia all'interno che all'esterno della parete e da non provocare disturbi alla corretta

combustione dei bruciatori ed alla regolare evacuazione dell'aria viziata e con una differenza di altezza rispetto all'apertura di uscita di almeno 180 cm.

Si ricorda che la quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere minore a 2m³/h per ogni kW di potenza).

In tutti gli altri casi, quando cioè esistano nello stesso ambiente altri apparecchi a gas, oppure quando non sia possibile avere una ventilazione naturale diretta ed occorra invece realizzare una ventilazione naturale indiretta od una ventilazione forzata è necessario rivolgersi ad uno specialista qualificato in modo che provveda all'installazione ed alla realizzazione eventuale dell'impianto di ventilazione nell'osservanza scrupolosa delle precauzioni contenute nelle norme in vigore.

Il posizionamento delle aperture deve essere tale che non risulti alcuna corrente d'aria insopportabile per gli occupanti, inoltre per lo scarico dei prodotti della combustione è vietato servirsi di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.



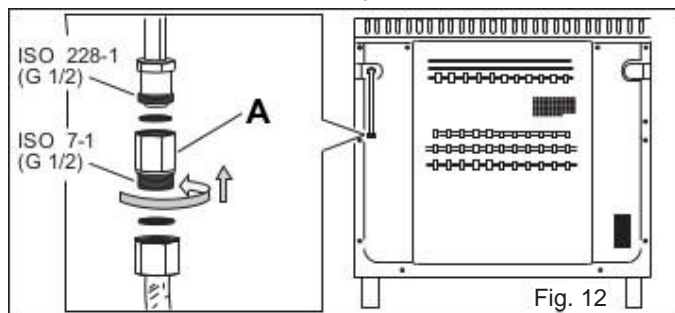
COLLEGAMENTI GAS (UNI-CIG 7129-7131)

Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia predisposto per il tipo di gas distribuito. Il collegamento alla tubazione del gas deve essere effettuato a regola d'arte nonché conformemente alle normative in vigore che prescrivono l'installazione di un rubinetto di sicurezza all'estremità della tubazione. Per il butano ed il propano, un riduttore di pressione conforme alle norme UNI-CIG 7432 può assolvere a questa funzione. Le guarnizioni di tenuta devono essere conformi alle norme UNI-CIG 9264.

Terminate le operazioni di collegamento gas, controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

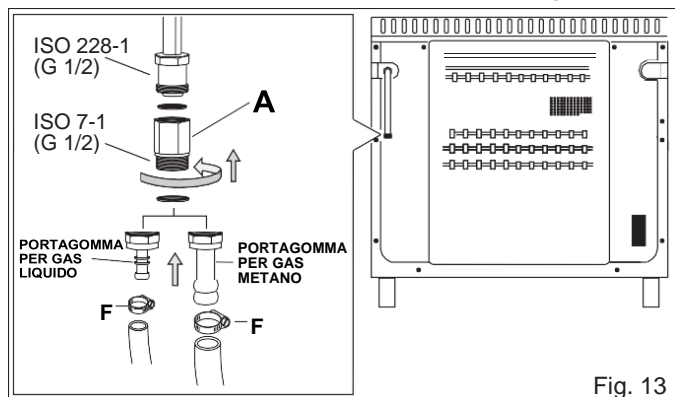
L'estremità dell'attacco è filettato. I possibili collegamenti sono:

- 1) mediante tubo rigido in ferro o rame
- 2) mediante tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme UNI-CIG 9891 (massima lunghezza del tubo esteso 2.000 mm). Il tubo deve essere collegato alla rampa interponendo il raccordo (A) in dotazione (vedi fig. 12).



- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma conforme alle norme UNI-CIG 7140. Tale tubo va innestato direttamente sul portagomma, relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta (F) conforme alle norme UNI-CIG 7141 (fig. 13). In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data.

NOTA: montare il raccordo (A) in dotazione (vedi fig. 13).



AVVERTENZE

Si ricorda per i tubi flessibili in gomma (max lunghezza 1500 mm), di:

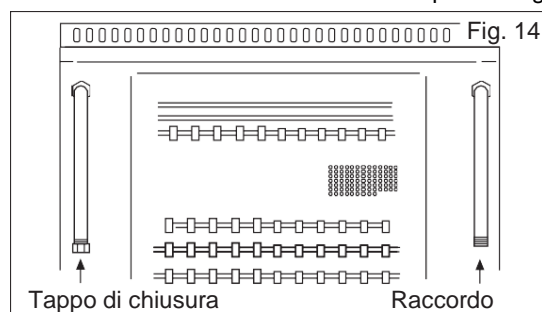
- 1 - evitare strozzature o schiacciamenti del tubo

- 2 - non essere soggetti a sforzi di trazione e di torsione
- 3 - evitare contatti con corpi taglienti, spigoli vivi, ecc...
- 4 - non porli a contatto con parti che raggiungono temperature maggiori di 70°C oltre a quella ambiente.
- 5 - renderli ispezionabili lungo tutto il loro percorso.

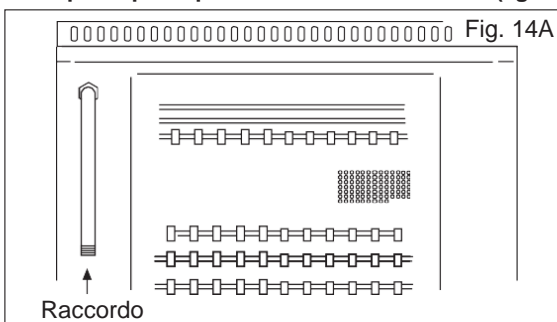
Le cucine, secondo i modelli, possono essere predisposte per l'alimentazione gas come descritto al paragrafo A e B.

A) Cucina predisposta per l'alimentazione a destra oppure a sinistra.

Per effettuare lo spostamento dell'alimentazione è sufficiente invertire la posizione del tappo di chiusura e del raccordo (fig. 14). Ad operazione ultimata accertarsi che non vi siano perdite di gas.



B) Cucina predisposta per l'alimentazione a sinistra (fig. 14A).



Nota: nel caso sia necessario collegare la cucina dalla parte opposta, bisogna far passare il tubo flessibile come indicato nella figura (14B)

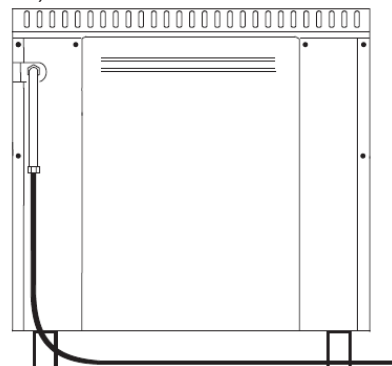
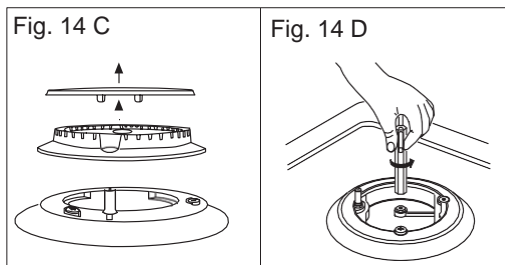


Fig. 14B

REGOLAZIONI GAS

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si devono cambiare gli iniettori, regolare la portata minima, cambiare portagomma. Per cambiare gli iniettori del piano di lavoro, è necessario effettuare le seguenti operazioni: togliere le griglie; togliere i bruciatori, gli spartifiamma (vedi fig.14 C); cambiare l'iniettore (vedi figura 14 D) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso inverso facendo attenzione a collocare lo spartifiamma in modo corretto sul bruciatore.



Dopo l'operazione di conversione gas applicare l'apposita targhetta presente all'interno del kit iniettore a sostituzione di quanto applicato sul prodotto.

TAB. D

Valori riferiti al Hs - 15°C - 1013,25mbar. Cat. II 2H3+

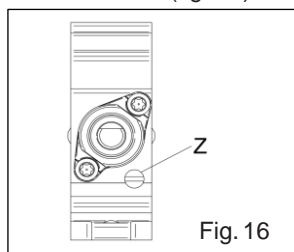
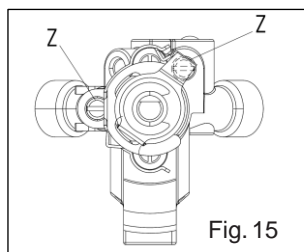
TABELLA GENERALI INIETTORI								
tipo di	mbar	ugello	bruciatore	potenza kW		Consumo		n°
gas		n°		max	min	max	min	by pass
METANO G20	20	115	Rapido	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg
		97	Semi-rapido	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg
		72	Ausiliare	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg
		130	TC	3,60	1,40	343 l/h	133 l/h	reg
		155	DCC mono	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	reg
		70	DCC dual Int	0,85	0,42	81 l/h	40 l/h	reg
		70 + 145	DCC dual int +Est	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	reg
BUTANO G30 PRO- PANO G31	28-30 37	85	Rapido	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi-rapido	1,75	0,48	130 g/h	35 g/h	31
		50	Ausiliare	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
		96	TC	3,60	1,40	262 g/h	102 g/h	60
		103	DCC mono	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	60
		44	DCC dual Int	0,85	0,42	62 g/h	31 g/h	27
		44 +	DCC dual int					27 -
		95	DCC dual int +Est	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	60

PORTATA MINIMA DEI RUBINETTI PIANO

Per regolare la portata minima procedere come segue:

- Accendere il bruciatore e girare la manopola verso la posizione di portata minima ; togliere la manopola del rubinetto.

Attenzione: nei rubinetti valvolati la vite di regolazione "Z" del minimo si trova all'esterno dell'asta del rubinetto (fig. 16).



Svitare la vite di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitarla per diminuire la portata. La regolazione è corretta quando la fiamma misura circa 3 o 4 mm.

Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo.

Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa bruscamente dalla portata massima alla portata minima e viceversa. Rimontare la manopola.

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 l'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 INTERRUPTORE L'ALIMENTAZIONE DI CORRENTE SULLA LINEA TRAMITE L'INTERRUTTORE DI SICUREZZA DEL CIRCUITO DI RETE.

Se il cavo è danneggiato, sostituirlo nel 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".

Attenzione: l'apparecchio deve essere messo a terra. Il filo giallo-verde deve essere collegato a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti provocati dalla mancata osservanza di questa norma.

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.

Tipo di cavo d'alimentazione

Tipo di apparecchio	Alimentazione monofase 220-240V	
	Tipo cavo	Sezione
Piano gas con doppio forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	3 x 2,5 mm ²
Piano ceram. con doppio forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

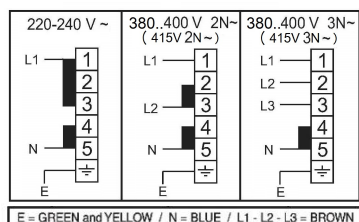
*TENENDO CONTO DEL FATTORE DI CONTEMPORANEITA' DI 0,59

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

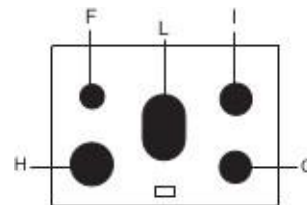
Tipo di apparecchio	Alimentazione trifase (415V3N~)	
	Tipo cavo	Sezione
Piano ceramico con doppio forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
Piano induzione con doppio forno elettrico	Gomma H05 RR-F oppure Gomma H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²

TIPO DI ALIMENTAZIONE

È possibile ottenere diversi collegamenti con il semplice spostamento dei cavallotti sulla morsetteria.



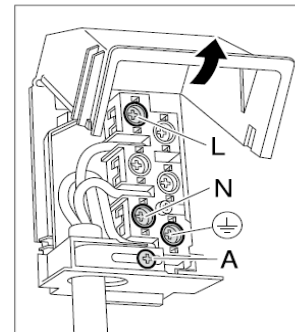
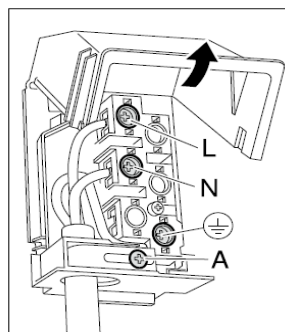
piastre	Ø mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



SOSTITUZIONE DEL CAVO

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere alla sua sostituzione secondo le seguenti istruzioni:

- aprire la scatola e la morsetteria come descritto in figura qui sotto;
- svitare la vite "A" che blocca il cavo;
- sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte in tabella;
- il conduttore di terra "giallo-verde" deve essere collegato al morsetto "⏚" e deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "N";
- il conduttore di linea va collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "L".



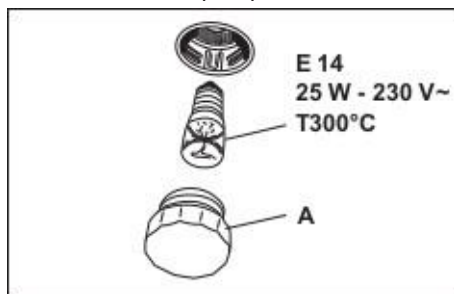
MANUTENZIONE APPARECCHIO

AVVERTENZE

Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.

La lampadina forno utilizzata è di tipo speciale resistente alle alte temperature. Per sostituirla agire nel modo seguente: smontare il vetro di protezione (A) e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo, quindi rimontare il vetro.



ATTENZIONE : Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso si rendesse necessario accedere ai componenti interni dell'apparecchio per riparazione o sostituzione, occorre: togliere le griglie, togliere i bruciatori e gli spartifiamma (vedi fig.

18), svitare le viti "V" visibili al di sopra del piano di lavoro (vedi fig.19). Smontare il piano di lavoro svitando le 2 viti "A" posteriori (vedi fig. 20). Una volta svitate le viti sollevare il piano e spingere in avanti, in questo modo è possibile accedere ai componenti interni.

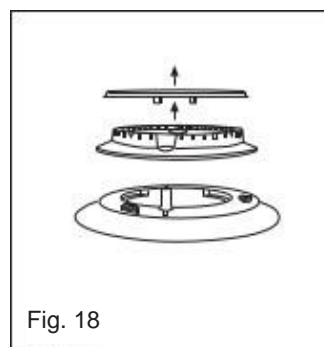


Fig. 18

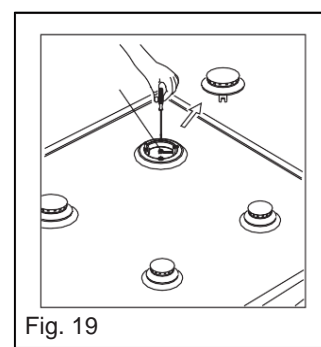


Fig. 19

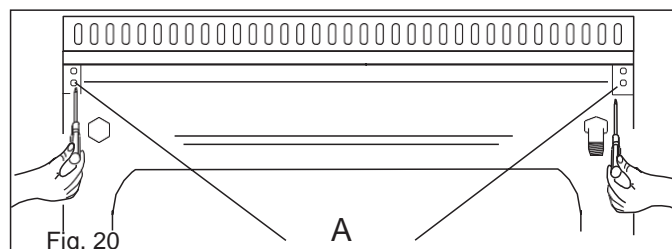


Fig. 20

GENERAL INFORMATION

ENVIRONMENTAL PRECAUTIONS

Waste packaging 


Do not throw the packaging of your appliance in the trash, but sort the various materials (e.g. foil, cardboard, polystyrene) according to the local regulations for waste disposal.

This product meets the requirements of EU directives:

- 2014/35/EU relating to "low voltage".
- 2014/30/EU relating to "electromagnetic disturbance".
- 2016/426/EU relating to "Gas appliances"
- 89/109/EEC relating to "materials in contact with food".
- The above-mentioned Directives also comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must only be used for its expressly intended purpose, as a "cooking appliance" for domestic use.
- This appliance must be installed in compliance with the applicable regulations and used only in well-ventilated premises. Consult the instruction booklet before installing and using the appliance.

This appliance is marked in accordance with European Directive 2002/96/EC, concerning waste electrical and electronic equipment. By ensuring that this product is disposed of properly, the user helps prevent potential negative consequences for the environment and health.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it according to the local waste disposal regulations. For more information on the treatment, recovery and recycling of this product, contact the relevant local office, the household waste collection service or the shop where the product was purchased.

DEAR CUSTOMER,

- Please read these instructions carefully before use and keep them for future reference in case of need.
- The packaging elements (plastic bags, polystyrene padding, etc.) are potentially dangerous and must not be left within the reach of children.

WARRANTY

Your new appliance is covered by warranty. The relevant warranty certificate is included.

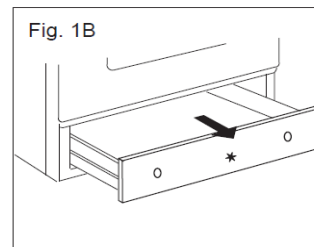
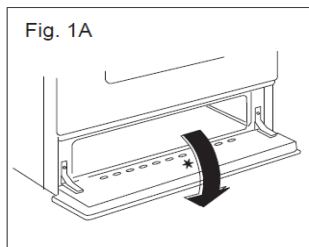
If missing, please request it from the Dealer, indicating the date of purchase, model and serial number that are given on the label identifying the equipment (fig. 1A - 1B *). Keep the part intended for you and if necessary show it together with the purchase receipt to the Technical Support Service personnel. Without respecting this procedure, the technical personnel will have to charge for any repairs.

Original spare parts are only available at our Service Centres and Authorised Spare Parts Stores.

TECHNICAL SUPPORT

Before leaving the factory this equipment has been tested and prepared by expert specialist personnel, in order to offer the best operating results.

Any repairs or adjustments subsequently required must be done with maximum care and attention. Therefore, make sure to always contact your Dealer or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.



GENERAL ADVICE AND CAUTIONS

ATTENTION:

- The use of a gas cooking appliance leads to the production of heat and humidity in the place where it is installed. Make sure the kitchen is well ventilated; keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a window or more effective ventilation, e.g. by increasing the power of a mechanical suction device.
- Before installation, check that the local supply conditions (gas type and pressure) and appliance adjustment are compatible.
- The appliance adjustment conditions are given on the serial no. label located inside the bottom drawer (fig. 1A - 1B *).
- Do not use the oven door grip for handling operations, including removing the equipment from the packaging.
- Before using the appliance make sure to remove the plastic protection covering of some parts (control panel, stainless steel parts, etc.)
- Do not use the appliance to heat the room.
- When the appliance is not in use, always **disconnect the power and turn off the main gas tap.**
- **Before carrying out any repairs or work, unplug the appliance and turn off the gas tap.**
- fire hazard: do not keep objects on the cooking surfaces
- the cooking process must occur under control. A short cooking process must be constantly supervised

- Automatic cooking on the hob with fat or oil can be dangerous and cause fires. Do not try to extinguish a fire with water, turn the appliance off then smother the flame with a lid or a fire blanket
- During use, the appliance becomes very hot. Be careful not to touch the heating elements inside the oven

IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, **turn off the main gas tap and disconnect the power**; never pour water on burning or frying oil.
- Do not keep flammable products or aerosol bottles near the appliance, and do not spray near lit burners.

FOR YOU AND YOUR CHILDREN'S SAFETY

- Avoid keeping things attractive for children on the appliance.
- Keep children away from the appliance; remember that some parts of the appliance or the pots used become very hot and dangerous, both during operation and during the time required for cooling after turning off.
- Pay attention to the handles of the pans, keep them arranged so that children do not tip the pots over.
- Do not wear loose clothing or accessories when the burners are on; burning textile material can cause serious injuries.

The appliance can be used by children under 8 years old and by people with reduced physical, sensory and mental capabilities, or without experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or after they have received instructions on its safe use and the related hazards. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be done by unsupervised children.

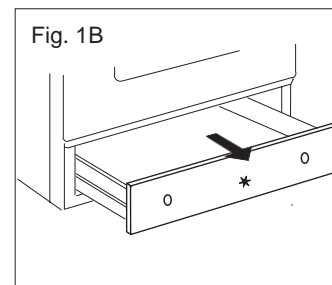
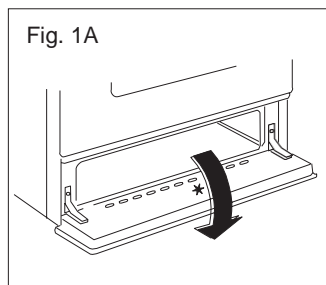
ATTENTION:

When the oven or grill is in operation, the accessible parts can become very hot, therefore children should be kept away.

- Avoid cooking food on the oven base.
- In case of careless use near the oven door hinges, there is a danger of injuring hands.
- Do not allow children to sit on or play with the oven door. Do not use the door as a stool.

BOTTOM DRAWER

Do not put flammable materials or plastic utensils in the bottom drawer (located under the oven cavity fig. 1A - fig. 1B).



RECOMMENDATIONS (For cookers with glass lid) During use, the glass lid must not be in contact with the pots, and after use it must not be closed if the burners or hotplates are still hot.

ATTENTION: Glass lids may break when heated. Turn off all burners before closing the lid.

USE OF THE WORKTOP

USE OF THE GAS BURNERS

The following symbols are shown next to each knob:


- Solid disc  tap off
- Small flame  minimum opening
- Large flame  maximum opening

The minimum position is when the knob is turned all the way anticlockwise. All operation positions must be chosen between the maximum and minimum positions, and never between maximum and closing.

MANUAL IGNITION

To light one of the burners, bring a match close to it, press the knob corresponding to the burner selected and turn it anticlockwise to the maximum position.

ELECTRIC IGNITION (depending on the model)

To light one of the burners, press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the maximum position; at the same time, press the electric ignition button located on the control panel and indicated with the symbol .

In case of a power failure, the burner can also be lit with a match.

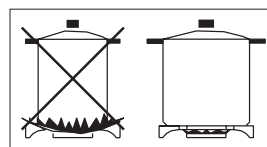
AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (depending on the model) To light one of the burners, press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the maximum position. Keeping the knob pressed will activate automatic ignition of the burner. In case of a power failure, the burner can also be lit with a match.

APPLIANCES WITH SAFETY VALVE

To ignite the burners carry out the same operations described above. In this case, however, once the knobs are in the opening position, they must be kept pressed for about 10 seconds. If for any reason the burner flame goes out, the safety valve will intervene automatically, blocking the flow passage of gas to the burner.

ENERGY SAVING

- The pot base must be suitably sized for the diameter of the burner. Never allow the burner flame to extend beyond the base of the pot.
- Use pots with a flat bottom.
- Cook with the lid if possible. This allows the use of lower powers.
- Cook vegetables, potatoes, etc., with little water to reduce cooking times.

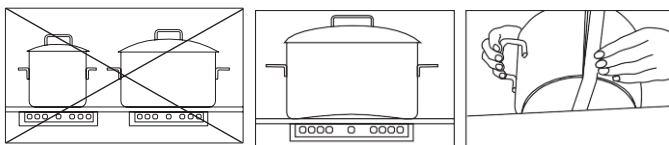


Burner	min. diameter	max. diameter
Large (rapid)	220 mm.	260 mm.
Medium (semi-rapid)	160 mm.	240 mm.
Small (auxiliary)	120 mm	140 mm
Triple ring	220 mm.	260 mm.

CERAMIC HOB

The appliance has cooking zones of different diameters and power. The positions are clearly indicated and heating occurs only within the diameters marked on the top. For good efficiency and energy consumption, it is essential to use only and exclusively suitable pots and pans. Pots and pans must have a smooth base, in order to avoid scratches on the ceramic hob. The bottom of the pot or pan should be clean and dry before being used. The diameter of the pot or pan base must match that of the cooking zone.

The bases of pots and pans, when still cold, must be a little more curved inwards, since when heated they expand and adhere to the cooktop. The energy is thereby transmitted in the best way. The optimum thickness of pot and pan bottoms is 2-3 mm for enamelled metal, and 4-6 mm for steel with sandwich bottom. A simple test will help in purchasing cookware. To see if the bottom of a pot or pan (when cold) is narrower inside, place the centre of the base obliquely against a straight edge of the table; then pull strips of typing paper between the centre of the base and the edge of the table. The appropriate values are: 5-10 strips of paper for enamelled metal cookware, 2-5 strips of paper for steel cookware (the larger the diameter of the base, the more the strips).



This is very important, and if neglected there will be great dispersion of heat and consequently of energy; also, the heat not absorbed by the pots spreads on the top, the frame and also on the cabinet.

Using the hob

During the first period of hob use an acrid or burning smell may be noticed, but will disappear completely after repeated use.

For each cooking zone the hob has a switch located on the control panel, with which different temperature ranges can be set. For normal cooking, after putting the pot in the desired place on the hob, turn the knob to maximum. An indicator light on the control panel signals if the zone is on or off. Some hobs have an indicator light located at the front between the two cooking zones, which comes on when one or more heating zones exceed the temperature of about 60°C.

The indicator light goes off only when the temperature of the cooking zones has dropped below about 60°C.

After a few minutes to reach the boil, turn the knob to a lower setting depending on the amount to continue cooking, so that the pot does not boil over and no electricity is wasted.

Important

When using the ceramic hob, pay special attention to children.

Attention

The cooking surface is very tough. However, it is certainly not unbreakable and could be damaged, especially by sharp or hard objects falling on it with a certain force.

If there are breaks or cracks on the above-mentioned cooking surface, do not use it any more; contact the customer support service immediately.

COOKING ZONES (depending on the model)

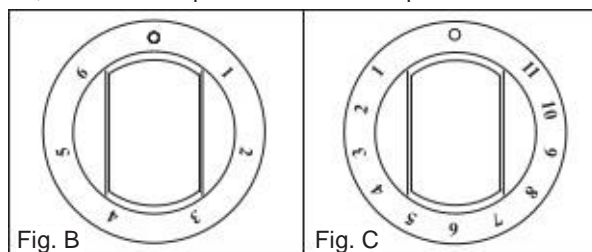
The cooking zone is controlled by a switch and is activated by turning the knob from 1 to 6 (Fig. B).

An indicator light on the control panel or, depending on the model, on the cooktop indicates if the hotplate is on or off.

COOKING ZONES WITH ENERGY REGULATOR

The cooking zone is controlled by an energy regulator. The circuit is activated by turning the knob from 1 to 11 (Fig. C).

An indicator light on the control panel or, depending on the model, on the cooktop indicates if the hotplate is on or off.



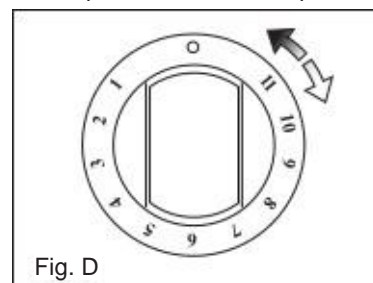
COOKING ZONES WITH DOUBLE-CIRCUIT ENERGY REGULATOR

The cooking zone is controlled by an energy regulator.

- 1) The first circuit is activated by turning the knob from 1 to 11 (Fig. D).
- 2) The second circuit is activated by turning the knob beyond number 11.

To return to single circuit operation, return the knob to zero and reposition it on the desired number.

An indicator light on the control panel or, depending on the model, on the cooktop indicates if the hotplate is on or off.

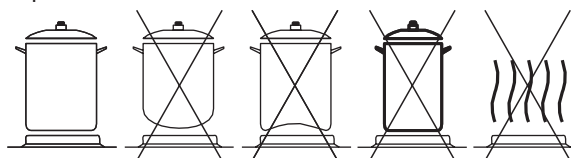


GUIDE TABLE

Given by way of example are cooking settings which depend on the amount and quality of food.

Pos.	Heat	Intensity	Cooking
0	0	Off	
1 - 2	1	Minimum	To melt butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.
3 - 4	2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare creams and sauces with long cooking.
5 - 6	3	Medium	To thaw frozen foods and prepare stews, cook at boiling temperatures, for fish and delicate meat roasts.
7 - 8	4	Medium/High	For cooking foods that must be brought to the boil, for fish and delicate meat roasts.
9 - 10	5	High	For roast cutlets and steaks, for large boiled meat.
11	6	Maximum	To bring large amounts of water to the boil, or for frying

- The pot base must be the same diameter as the hotplate, or slightly larger. However, it must never be smaller.
- Use pots with a flat bottom.



USING THE ELECTRIC OVEN

When the oven is first turned on, unpleasant smelling smoke may form due to the adhesive used for the insulation panels surrounding the oven (**it is advisable to heat it at the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed**). This is perfectly normal and, if it occurs, wait for the smoke to stop before putting the food in the oven.

The oven usually has: a rack for cooking food in pans or placed directly on it, a baking tray for sweets, biscuits, or to collect the sauces and fats of foods placed directly on the rack.

Note: The following tables provide the most important indications for cooking some of the main dishes. The recommended cooking times in these tables are approximate. We are confident that after a few tests you will be able to make those changes necessary to obtain the desired results.

Traditional system cooking tables

Preparation	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	dep. on size
Meat		
Ox roast	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	60 per kg.
Chicken	200-240	approx. 50
Duck or goose	220	dep. on weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Sweets (Pastries)		
Panfruit	160	50-60
Savoardi biscuits	160	30-50
Short pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit cake	200-220	30
Meringues	100	60
Flan	220	30
Quatre quarts cake	120-140	60
Croissants	160-180	45

Hot air cooking tables

Preparation	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
First courses			
Baked lasagna	200-220	20-25	0.5
Baked 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
Ox roast	170-190	40-60	1-1.2
Roast beef	170-180	65-90	1-1.2
Roast beef	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	approx. 5
Roast rabbit	160-170	80-100	approx. 2
Roast hare	170-180	30-50	approx. 2
Fish	160-180	dep. to weight	
Sweets (Pastries)			
Fruit cake	180-200	40-50	
Bun	160-180	35-45	
Margherita cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Grape focaccia	230-250	30-40	
Croissants	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Puff pastries	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Ladyfingers pudding	170-180	30-40	
Savoy biscuits	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Bread	200-220	40	

1 NATURAL CONVECTION OVENS (small oven)

The oven has:

- a bottom heating element;
- a top heating element.

By turning the thermostat knob clockwise (fig. 2) it is possible to select the desired temperature in the oven and, depending on the model, one or more functions:

- Oven off
- ☀ Oven light
- 50 ÷ max Top + bottom element on
- ☐ Bottom element on
- ☐ Top element on
- ☐ Grill on (rotisserie ☐ depending on the model)

The oven must always be used with the door closed.

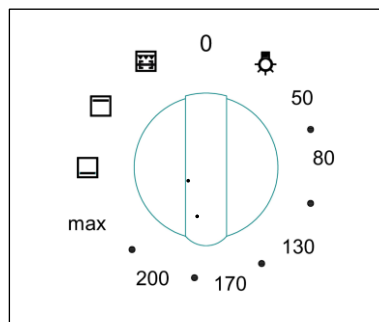


Fig. 2

2 MULTIFUNCTION OVEN (large oven)

The oven has:

- a bottom heating element;
- a top heating element;
- a circular heating element which surrounds the fan.

N.B.: The turning on of a function is always done after setting the thermostat knob to the desired temperature.

Oven thermostat knob (fig. 2A).

Turn this knob clockwise to obtain an oven temperature between 50 and MAX°C.

Oven switch knob (fig. 2B).

Turn the switch knob clockwise to select one of the functions given below.

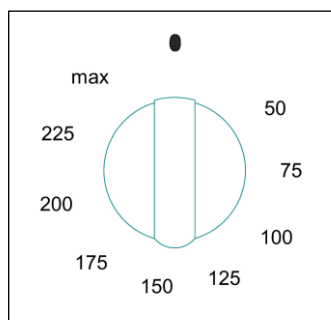


Fig. 2A

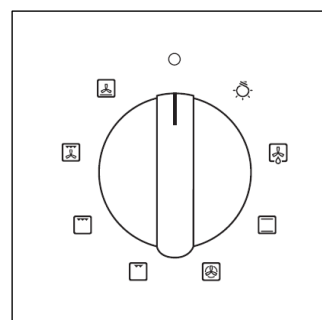




Fig. 2B

Using the oven

The oven must always be used with the door closed.

When using the functions ☐ ☐, do not set a temperature higher than 200°C

ATTENTION:

The temperature indicated on the control panel will be the temperature maintained in the centre of the oven only when the selected functions are  or .



When the control knob is turned to this position, the lamp stays on for all the following operations.

**Thawing with fan**

This position allows the air to circulate at room temperature around the frozen food, thus thawing it without changing or altering the protein content.

**Natural convection**

The oven bottom element and top element are on. This is traditional cooking, excellent for roasting meat cuts, game, ideal for biscuits, baked apples and for making food very crisp. Good results are obtained for cooking on a shelf with temperature adjustment from 50 to MAX°C.

**Ventilated oven**

The fan and the circular element are on. The hot air adjustable from 50 to MAX°C is evenly distributed over the different shelves; ideal for cooking different types of food (meat, fish) at the same time without mixing flavours and smells. Delicate cooking, suitable for sponge cake, Margherita cakes, puff pastry, etc.

**Medium grill on**

In this position the medium infrared grill element is turned on. Used for grilling or cooking au gratin small traditional dishes. This function can be used between 50 and MAX°C.

**Total grill on**

In this position the infrared grill element is turned on. Used for grilling or cooking au gratin traditional dishes. The oven door must be closed and the thermostat set between 180÷200°C as the maximum temperature.

**Total ventilated grill**

The air, heated by the grill element, is sucked by the fan which directs it over the food. The ventilated grill perfectly replaces the rotisserie and ensures excellent results with poultry, sausages and red meats, even in large amounts. The thermostat should be set, as the maximum temperature, between 180÷200°C.

**Ventilated bottom element**

The air, heated by the bottom element, is sucked by the fan which directs it over the food. This function can be used to sterilize food. This function can be used between 50 and MAX°C.

Note:

The oven light is turned on for all the operations described in points 1 and 2.

An indicator light on the control panel stays on until the temperature is reached, then it will become intermittent.


USING THE GRILL: 

Place the dish holder rack on the third rung from the bottom of the oven, about 12 cm from the surface.

The user can change rungs, according to personal taste and the different needs of the food. Before baking, leave to heat for 5 minutes

ROTISSERIE (depending on the model )**Using the rotisserie**

- Put the chicken or part to be roasted on the spit **L** taking care to secure it between the two forks **F** and balance it, to avoid unnecessary strain on the gear motor **R** (fig. 3).
- Place the spit on the support **G**, after inserting its opposite end in the hole **P** of the motor **R** (fig. 3).
- Place the drip pan with a little water under the spit.
- To remove the spit, proceed in reverse order using knob **A** and a protective insulating woollen glove (fig. 3).

To operate the rotisserie motor, turn the knob to the grill position .

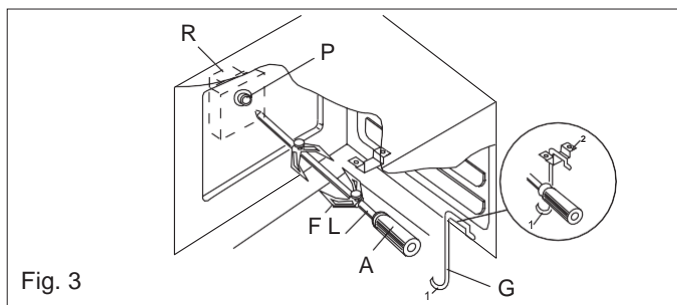


Fig. 3

INSTRUCTIONS FOR USING CONTROL DEVICES (DEPENDING ON THE MODEL)

depending on the model, the appliance can be equipped with one of the following timers.

ELECTRONIC CLOCK (Fig. 4)

Features

24-hour clock with automatic program and timer.

Functions

Cooking duration, cooking end, manual position, clock, timer, times settable up to 23 hours 59 minutes.

NOTE: The electronic clock is connected only to the large oven.

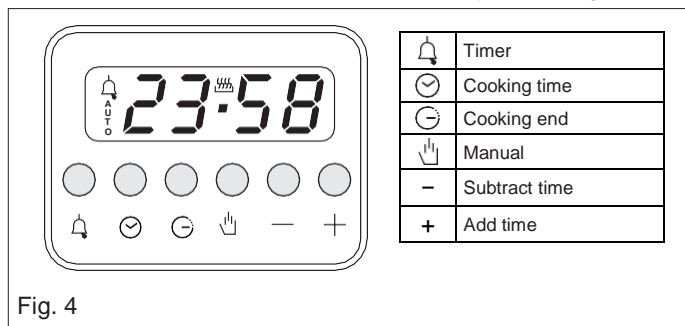


Fig. 4

Display

4-digit 7-segment fluorescent display for indicating the time and cooking times.

Cooking duration or manual function = pot symbol

Automatic function = AUTO

Timer = bell symbol

The corresponding symbol lights up, according to the selected functions.

Programming

Programming is done by pressing the button of the desired function and, after releasing it, within 5 seconds starting to set the time with the + and - buttons.

+ and - buttons

Pressing the + and - buttons increases or decreases the time at a speed varying according to how long they are pressed.

Setting the time

Simultaneously press the two manual buttons and the + or - button to set the desired time. This operation cancels any previously set programs, the contacts are disconnected and the AUTO symbol flashes.

Manual operation

Press the manual button, the relay contacts are switched on, the AUTO symbol goes off, the pot symbol lights up. Manual operation can only occur at the end of automatic programming or after cancelling it.

Automatic operation

By pressing the duration or cooking end button, the programmer automatically switches from manual to automatic function.

Semi-automatic operation with cooking duration Press the cooking duration button and set the desired time with the + or - button. The AUTO symbol and cooking duration symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time coincides with the time, the relay and the cooking duration symbol go off, the beep sounds and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic operation with cooking end

Press the cooking end button. The current time will be shown on the display. Select the desired cooking end time with the + button. The AUTO and cooking duration symbols light up continuously. The relay contacts are switched on.

When the cooking end time coincides with the time, the relay and the cooking duration symbol go off. At the end of the cooking time the AUTO symbol flashes, the beep sounds and both the duration symbol and the relay go off.

Automatic operation with duration and cooking end

Press the duration button and select the desired cooking duration with the + or - button. The AUTO and duration symbols light up continuously.

The relay switches on. Press the cooking end button. The nearest cooking end time appears on the display. Select the desired cooking end time with the + button. The relay and the duration symbol go off. The symbol lights up again when the time coincides with the cooking start time. At the end of the cooking time the AUTO symbol flashes. The beep sounds and the duration symbol and relay go off.

Timer

Press the timer button and select the desired cooking time with the + or - button.

The bell symbol lights up while the timer is running. At the end of the set time the beep sounds and the bell symbol goes off.

Acoustic signal

The beep starts at the end of a programming or the timer function and lasts 15 minutes. To stop it earlier, press any of the function buttons.

Program start and check

The program starts about 4 seconds from setting. It is possible to check the set program at any time by pressing the corresponding button.

Programming error

There is a programming error if the time indicated by the clock is between the cooking start time and the cooking end time. The setting error can be corrected by varying the cooking duration or cooking end time, in case of a setting error the relays are switched on.

Cancelling a program

A program can be cancelled by pressing the cooking duration button and then the - button until the display shows 00 00. At the end of a set program, it is automatically cancelled.

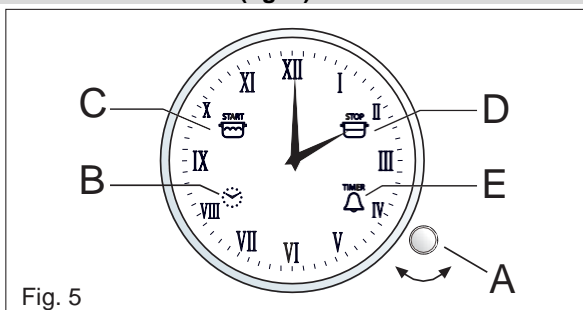
PROGRAMMER CLOCK (fig. 5).

Fig. 5

When the oven is connected to the power, the icon **B** (clock) flashes and the oven is not operational. After a few seconds manual operation is activated and the oven is powered automatically.

Time setting

Briefly press knob **A** 4 times until the icon **B** (clock) flashes. Adjust the time of day by turning knob **A** clockwise or anticlockwise.

After 10 seconds from the last adjustment, the electronic timer automatically exits the time setting mode and the oven is in manual mode.

Programming cooking end time

Programming the cooking end time allows cooking to be started immediately and finished automatically according to the programmed time.

To program the cooking end time, briefly press knob **A** twice until the icon **D** (cooking end) flashes.

Turn knob **A** clockwise or anticlockwise until obtaining the desired cooking end time. Flashing of the cooking end icon continues for 10 seconds after the last rotation. If, within this time, knob **A** is not turned or pressed, the hands automatically return to display the time of day and the program is cancelled. The program can be confirmed by pressing knob **A** provided at least 2 minutes of cooking has been programmed. At confirmation of the program, the icon **D** (cooking end) remains on and cooking starts automatically. To view the set program, briefly press knob **A**. The cooking will end when the previously set Cooking End Time coincides with the Time of day.

At the end of cooking, the alarm beeps and the icon **D** (cooking end) flashes.

To disable the alarm, press knob **A** (after 1 minute the alarm is automatically disabled).

To return the timer to manual function, press knob **A** for 3 seconds and turn the oven functions knob to the zero position.

Cooking start and end time programming

Programming the cooking start and end time allows cooking to be started and finished automatically according to the programmed times.

To program the cooking start time briefly press knob **A** once until the icon **C** (cooking start) flashes.

Turn knob **A** clockwise or anticlockwise until obtaining the desired cooking start time.

The flashing of icon **B** (cooking start) continues for 10 seconds from the last rotation. If, within this time, knob **A** is not turned or pressed, the hands automatically return to display the time of day and the program is cancelled. The program can be confirmed by pressing knob **A** provided at least 2 minutes of delay has been programmed. Press knob **A** to go to the setting of Cooking End time (the cooking end icon **D** goes from off to flashing).

To program the Cooking End time, follow the procedure described in the previous paragraph (Cooking end time programming).

To view the set program, briefly press knob **A**.

Cooking will start when the Set Cooking Start Time coincides with the Time of day.

At the end of cooking, the alarm beeps and the icons **C** (cooking start) and **D** (cooking end) flash. To disable the alarm, press knob **A** (after 1 minute the alarm is automatically disabled).

To return the timer to manual function, press knob **A** for 3 seconds and turn the oven functions knob to the zero position.

Timer programming

Programming the timer gives a simple alarm after a programmed time without deactivating cooking (Timer mode)

To program the alarm, briefly press knob **A** 3 times until the icon **E** (bell) flashes. Turn knob **A** clockwise until obtaining the desired time.

Flashing of the icon (bell) continues for 10 seconds from the last rotation. If, within this time, knob **A** is not turned or pressed, the hands automatically return to display the time of day and the program is cancelled

The program can be confirmed by pressing knob **A** provided at least 2 minutes of time has been programmed. To view the set program, briefly press knob **A**.

At the end of the programmed time, the alarm beeps and the icon **E** (bell) flashes until knob **A** is pressed for about 3 seconds.

NOTE: After 1 minute the alarm is automatically disabled. The timer can only be used when no program is in progress.

Cancelling programs

Programs can be cancelled at any time by pressing knob **A** for 3 seconds.

The timer returns to manual cooking mode.

Power failure signalling

The timer signals any power failure by flashing of the icon (clock).

In this case, any previously programmed function will be cancelled.

To stop the clock icon flashing, press knob **A** for about 3 seconds.

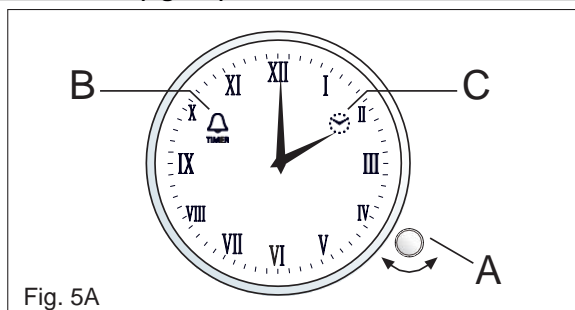
TIMER CLOCK (fig. 5A).

Fig. 5A

When the oven is connected to the power, the icon **C** (clock) flashes. Press knob **A** for about 3 seconds and adjust the time.

Time setting

Briefly press knob **A** twice until the icon **C** (clock) flashes. Adjust the time of day by turning knob **A** clockwise or anticlockwise.

After 10 seconds from the last setting, the electronic timer automatically exits the time setting mode.

Timer programming

Timer programming gives a simple alarm at the end of a programmed time without deactivating the cooking (Timer mode).

To program the alarm, briefly press knob **A** until the icon **B** (bell) flashes. Turn knob **A** clockwise until obtaining the desired cooking time.

Flashing of the icon (bell) continues for 10 seconds from the last rotation. If, within this time, knob **A** is not turned or pressed, the hands automatically return to display the time of day and the program is cancelled. The program can be confirmed by pressing knob **A** provided at least 2 minutes of time has been programmed. To view the programmed time, briefly press knob **A**. At the end of the programmed time, the alarm beeps and the icon **B** (bell) flashes until knob **A** is pressed for about 3 seconds. **NOTE:** After 1 minute the alarm is automatically disabled. Timer programming can be reset at any time by pressing knob **A** for 3 seconds.

Power failure signalling

The timer signals any power failure by flashing of the icon (clock).

In this case, any previously programmed function will be cancelled.

To stop the clock icon flashing, press knob **A** for about 3 seconds.

MECHANICAL TIMER (Fig.6)

To obtain the desired cooking time, turn the knob clockwise.

The timer can be adjusted from 1 to 60 min.

At the end of the set time a beep will signal the end of cooking.

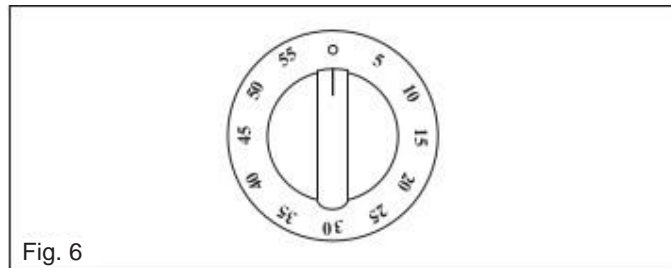



Fig. 6

COOKING END PROGRAMMER (Fig. 6A)

To operate manually, turn the knob anticlockwise to the index ; to program the cooking duration, turn clockwise and set a cooking time with the appropriate knob (max.120 min.).

After cooking, the oven is automatically turned off.

NOTE: The programmer is connected only to the large oven.

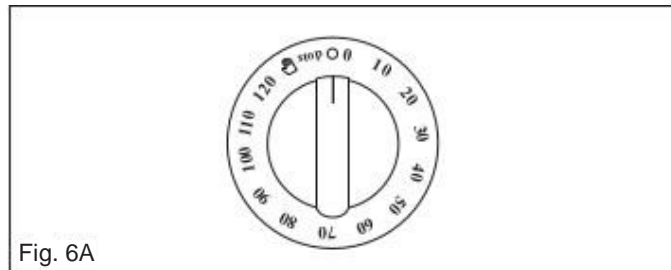


Fig. 6A

ELECTRONIC TIMER CLOCK (Fig. 6B).

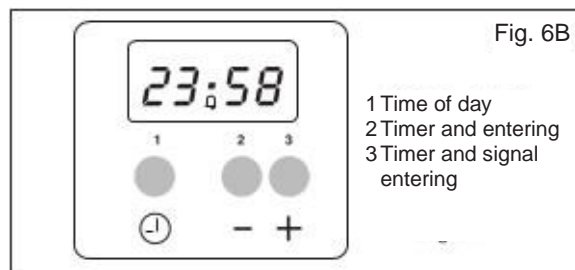


Fig. 6B

- 1 Time of day
- 2 Timer and entering
- 3 Timer and signal entering

Setting the time

Press the left button. Enter the time with the "+" and "-" buttons.

This function remains activated for 7 seconds after the last "+" / "-" operation.

Setting the timer

This function is permanently activated and will be immediately adjusted with the "+" / "-" buttons.

During adjustment the units are 10 seconds.

During the countdown the timer has priority on the display. The units are seconds. The maximum time is 99 minutes. The control contact (where available) is closed only during the countdown.

Timer reset

Press the "+" and "-" buttons together and release the "+" button first.

Signal

When the time has ended the signal will remain for 7 minutes if it is not reset with the "+" button (one touch only).

Signal frequency

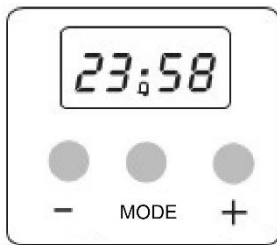
When the display shows the time of day, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button.

3 different frequencies can be selected.

NOTE:

The electronic programmer is connected only to the large oven.

USER MANUAL FOR 3-BUTTON OVEN TIMER



Numerical program values, constants and time intervals

Time period (display and possibility of adjusting program values): 7 seconds after choosing the program or after setting the last value.

Quick setting mode:

Activated by keeping the PLUS or MINUS button pressed for more than 1 s. Adjustment frequency = Grid frequency.

Timer:

Setting range: 00:01 h to 23:59 h, precision: 1 second.

Automatic program:

Duration setting range: 00:01 h to 10:00 h, end time = actual time + 23:59, precision: 1 minute.

Test function:

It can be selected 6 s after switching on: By not pressing any button, the function is deactivated after 15 s.

Acoustic feedback:

Each time a sensor is touched, a single signal lasting 60 ms is emitted.

Use

Grid frequency detection

The grid frequency is detected at switching on. If the timer is connected to a 60 Hz grid, the degrees Celsius symbol flashes during the start-up procedure.

Switching on

When switched on, the relay contact opens. The display and the AUTO symbol flash and the time starts from 0:00. Switching on status with the time flashing remains until the time is set.

Setting the time of day

Press the PLUS and MINUS buttons simultaneously. When turned on, it is also possible to use the MODE button.

The time can be set by pressing the PLUS or MINUS buttons, whereas the colon separating the hours and minutes flashes. Pressing the PLUS or MINUS button continuously for more than 1 second activates the quick setting mode. If the time setting mode is selected while an automatic program is active, the automatic program is cancelled.

Relay

The relay contacts are normally closed, however they are open at the end of an automatic program, before reaching the fully automatic program start time or after switching on before setting the time.

The Pot symbol represents the relay status and is lit up when the relay contact is closed.

Buzzer

If the timer or the automatic program has reached the end time, the buzzer sounds the range alert signal. The signal can be deactivated by pressing any button or by letting it exceed the duration limit.

Program cancellation and manual operation

Time settings for timer or automatic programs can be cancelled using

- a) **"Cancel function"**: press the PLUS and MINUS buttons simultaneously. To reset the timer, first select the timer program. This cancels the automatic program in any other display mode. Resetting of the program causes the relay contacts to close. After this cancellation, the display immediately returns from the adjustment mode to the time display.
- b) Countdown to zero of the program duration or the end time with respect to the actual time. After this cancellation, the actual setting mode remains.

Program selection

Select the following menus one at a time by pressing the MODE button:

- 1) Timer:
The Bell symbol flashes. Set the alert time with the +/- buttons.
- 2) Automatic program duration: "dur" is displayed. The display automatically switches from showing "dur" to the duration time setting mode and vice versa until the available time period expires. If the +/- button is pressed while the display shows "dur", the display switches to the duration setting mode. Set the automatic program duration with the +/- buttons.
- 3) Automatic program end time:
"End" is displayed. The display automatically switches from showing "End" to the end time setting mode and vice versa until the available time period expires.
If the +/- button is pressed while the display shows "End", the display switches to the end time setting mode. Set the automatic program end time with the +/- buttons.
- 4) Hours of the day

Timer

While the timer mode is selected, the Bell symbol flashes and the display shows the remaining time in hours and minutes. The remaining seconds are displayed only if the last minute countdown is in progress.

An active timer program is indicated by the Bell symbol lit up continuously. If the alert time has elapsed, a range end beep sounds and the Bell symbol flashes.

The timer program runs independently of the other programs.

Semi-automatic program with duration or end time

Program time setting

Select duration or end time and set the desired time or hour with the PLUS/MINUS buttons. While the duration or end time setting mode is selected, the corresponding Auto symbol flashes.

The end time and the duration are linked by this relationship: End time = Actual time + Duration.

If a program duration is set, the end time cannot be decreased. Nor, when an end time is set, is it possible to extend the duration of the program.

Program execution

While the automatic program is running, the Auto symbol is lit up continuously and the display shows the time.

The relay contact is closed.

Automatic program end

Once the duration has ended or when the end time is reached, the relay contact opens and the corresponding Pot symbol goes off. The Auto symbol flashes and a range alert beep indicates that the automatic program is finished. The buzzer can be stopped by pressing any button. Pressing the Mode button resets the program and closes the relay contacts.

Fully automatic program with duration and end time

Setting is similar to that described for the semi-automatic program, but both the duration and the end time must be set.

The end time and the duration define the program start time as follows: Start time = End time - Duration.

The relay contact is opened before the fully automatic program start time is reached. The program starts when the time is equal to the start time and then it functions as described for the semi-automatic program.

Limit of duration and end time settings:

If the calculated start time is one minute after the actual time, the duration cannot be extended and the end time cannot be brought forward. This prevents the start time from occurring before the actual time.

TOUCH oven Timer user manual



Switching on

When switched on, the relay contact opens. The display and the AUTO symbol flash and the time starts from 0:00. Switching on status with the time flashing remains until the time is set.

Setting the time

Press the PLUS and MINUS buttons simultaneously. When turned on, it is also possible to use the MODE button.

The time can be set by pressing the PLUS or MINUS buttons, whereas the colon separating the hours and minutes flashes. When the PLUS button or MINUS button is held down, the quick setting mode starts. If the time setting mode is selected while an automatic program is active, the automatic program is cancelled.

Relay

The relay contact is normally closed, but is open at the end of an automatic program, before reaching the start time of the fully automatic program or after switching on before the setting of the time.

The Pot symbol represents the relay status and lights up when the relay contact is closed.

Buzzer

If the timer or the automatic program has reached the end time, the buzzer sounds the range alert signal. The signal can be deactivated by pressing any button or by letting it exceed the duration limit.

Changing the buzzer frequency

The frequency of the buzzer signal can be changed by pressing the MINUS button in 3 simple steps. To listen to the actual valid signal, press the MINUS button for a few seconds while the display shows the time. Each time the button is pressed again within the available time, the buzzer signal changes. At this point, the last tone will be that valid as the program end alert signal.

Program cancellation and manual operation

Time settings for timer or automatic programs can be cancelled using

- a) **“Cancellation function”:**
Press the PLUS and MINUS buttons simultaneously. To set the timer, first select the timer program. This cancels the automatic program in any other display mode. This “Manual” function closes the relay. After this cancellation, the display immediately returns from the adjustment mode to the time display.
- b) Countdown to zero of the program duration or the end time with respect to the actual time. After this cancellation, the actual setting mode remains.

Program selection

Select the following programs one at a time by pressing the MODE button:

- 1) Timer:
The Bell symbol flashes. Set the alert time with the +/- buttons.
- 2) Automatic program duration:
display of "dur". The display switches from showing "dur" to the duration time setting mode and vice versa until the available time period expires. If the +/- button is pressed while the display shows "dur", the display switches to the duration setting mode. Set the automatic program duration with the +/- buttons.
- 3) Automatic program end time:
Display of "End". The display switches from showing "End" to the end time setting mode and vice versa until the available time period expires. When the PLUS or MINUS button is pressed while the display shows "End", the display switches to the end time setting mode. Set the automatic program end time with the +/- buttons.

Timer

While the timer mode is selected, the Bell symbol flashes and the display shows the remaining time in hours and minutes. The remaining seconds are displayed only if the last minute countdown is in progress.

An active timer program is indicated by the Bell symbol lit up continuously. If the alert time has elapsed, a range end beep sounds and the Bell symbol flashes.

The timer program runs independently of the other programs.

Semi-automatic program with duration or end time

Program time setting

Select duration or end time and set the desired time or hour with the PLUS/MINUS buttons. While the duration or end time setting mode is selected, the corresponding Auto symbol flashes.

The end time and the duration are linked by this relationship:
End time = Actual time + Duration.

After setting the program duration, the end time cannot be brought forward. Nor, when an end time is set, is it possible to extend the duration of the program.

Program execution

While the automatic program is running, the Auto symbol is lit up continuously and the display shows the time. The relay contact is closed.

Automatic program end

Once the duration has ended or when the end time is reached, the relay contact opens and the corresponding pan symbol goes off. The Auto symbol flashes and a range alert beep indicates that the automatic program is finished. Pressing any button deactivates the buzzer and the relay contact closes.

Fully automatic program with duration and end time

The setting is similar to that described for the semi-automatic program, but both the duration and the end time must be set. The end time and the duration define the program start time as follows: Start time = End time - Duration.

The relay contact is opened before the fully automatic program start time is reached. The program starts when the time is the same as the start time and at this point it functions as described for the semi-automatic program.

Limit of duration and end time settings:

If the calculated start time is one minute after the actual time, the duration cannot be extended and the end time cannot be brought forward. This prevents the start time from occurring before the actual time.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning, **turn off the main gas tap and unplug the appliance or disconnect the power using the main electrical switch.**

Avoid cleaning the surfaces of the appliance while still hot.
NOTE: Steam must not be used to clean the oven.

IMPORTANT

Have the gas pipe periodically checked and, if present, also the pressure regulator. If any faults are found, do not request repairs, but have the defective part replaced.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a sponge moistened in soapy water.

Grease marks can be easily removed with hot water or with a specific product available on the market for cleaning enamel. Avoid products containing abrasive substances. Do not leave acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel. Stainless steel appliances must be cleaned with special detergents for stainless steel surfaces. These cleaners should be applied with a soft cloth.

GRATES AND BURNERS

To clean the worktop burners, pull them upward and out and put them for about ten minutes in a solution of hot water with the addition of non-abrasive detergent. Dry the burners thoroughly after cleaning and washing them.

Always check that the burner openings are not clogged. It is advisable to do this at least once a week or whenever the need arises. Make sure to refit the burners correctly.

CLEANING THE OVEN DOOR INNER GLASS.

The inner glass of the oven door can be removed: half open the door and undo the screws **A** and **B** of the profile **C** (see fig. 7). Using both hands, remove the glass as shown in figure 7A.

After cleaning, refit the glass by performing the operations in reverse order.

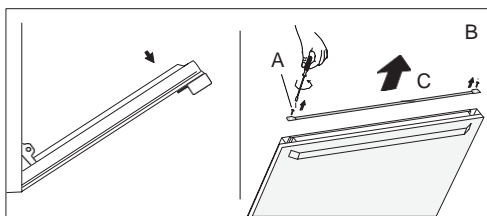


Fig. 7

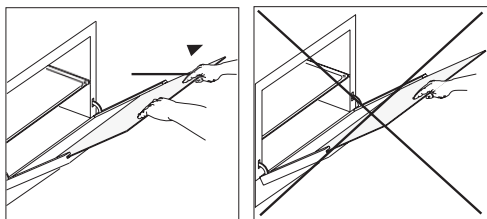


Fig. 7A

OVEN DOOR REMOVAL

Thorough cleaning of the oven is easier if the door is removed as follows:

- 1) open the door completely.
- 2) position the catches "A" of the hinges outwards (see fig. 7B).
- 3) close the door slowly until reaching the catches "A", **making sure they lock into the slots "B" of the door, as shown in fig. 7C.**
- 4) Using both hands, gently press the door inwards, allowing the door hinges "C" to disengage from the slots "D" (see fig. 7D) and pull the door outwards until released from the oven.

After cleaning, refit the door correctly by following the reverse procedure and reposition the hooks "A" inwards before closing the door (fig. 7E).

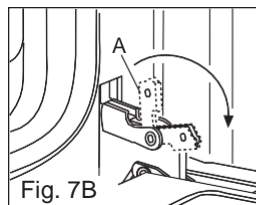


Fig. 7B

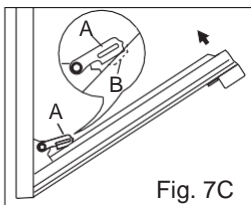


Fig. 7C

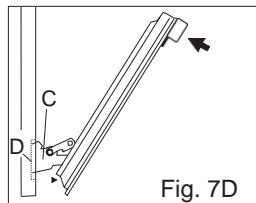


Fig. 7D

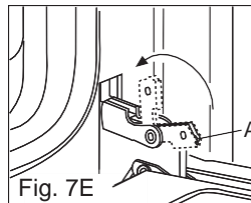


Fig. 7E

Attention: Do not use coarse abrasive materials for cleaning or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

Cleaning the oven side frames

The side frames of the oven can be removed. Carry out the operations indicated in figure 8.

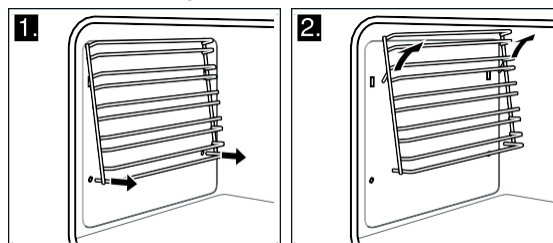


Fig. 8

OVEN

Clean the enamelled parts with a sponge moistened in soapy water. Grease marks can be easily removed with hot water or with a specific product available on the market for cleaning enamel. Avoid products containing abrasive substances.

GLASS-CERAMIC SURFACE

The hob can be cleaned in the same way as cleaning the windows in your home. Stains or light streaks due to the aluminium bottoms of the pots can be removed with vinegar. Be careful not to spill sugar on the hob during cooking, if this happens, turn off the relevant hotplate and clean with hot water as soon as possible, before it cools. If burnt residues of sugar or similar remain after cooking, these must be removed with a spatula or razor blade, before the cooking zone cools (see figure 8A).

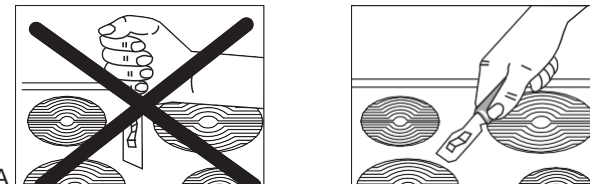
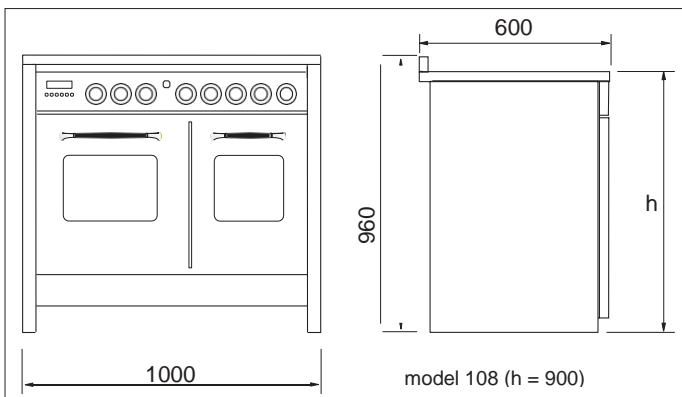
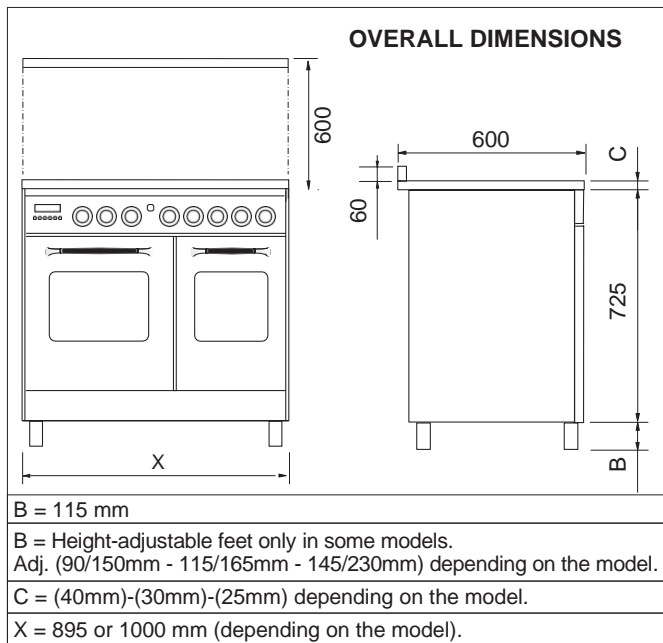


Fig. 8A

INSTALLER INSTRUCTIONS



ATTENTION

Before carrying out any repairs or work, **unplug the appliance and turn off the gas tap.**

The qualified technician is responsible for correct installation according to the applicable safety regulations.

The manufacturer declines any liability for damage to persons, animals or property due to non-compliance with the above rules. Do not use the oven door grip for handling operations, including removing the equipment from the packaging.

The appliance is in class 1 or class 2 sub-class 1.

IMPORTANT: The cabinet cladding must be in heat-resistant material (minimum 85°C).

If the appliance is to be installed near furniture, leave the minimum spaces provided for in figure 9.

ATTENTION

The cooker must not be placed on a pedestal.

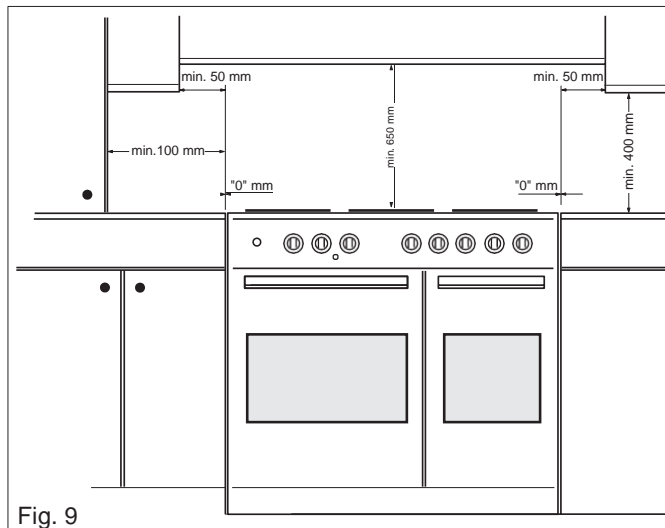


Fig. 9

The cooker is equipped with 4 feet (fig. 10 - 10A). To fit them, lift the cooker and screw the four feet into the special threads in the corners under the appliance.

NOTE: The feet are height-adjustable only on some models (fig. 10A - fig. 10B).

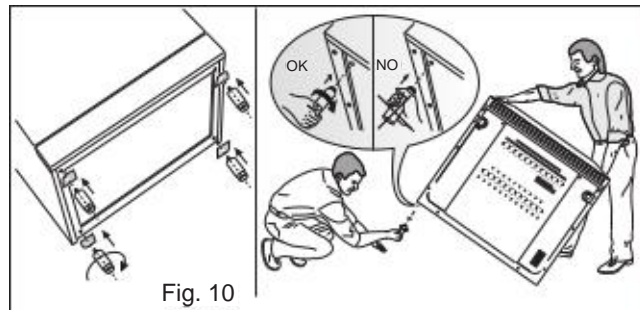
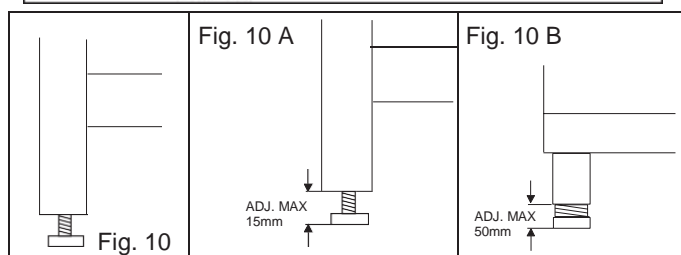


Fig. 10



VENTILATION OF PREMISES

GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a combustion products discharge device. It must therefore be installed and connected in accordance with the current installation regulations. Particular attention will be paid to the applicable regulations on the ventilation of premises.

VENTILATION OF PREMISES (UNI-CIG 7129-7131)

This appliance can only be installed and operated in well-ventilated premises, according to the applicable regulations, such as to allow (with openings on external walls or with special ducts) a correct natural or forced ventilation that ensures a **permanent and sufficient** entry of the air necessary for correct combustion and the removal of stale air.

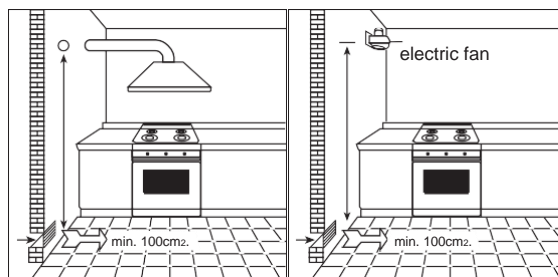
In particular, if only this gas appliance exists in the room, above the appliance there must be a hood able to ensure the natural and direct removal of stale air, with a straight vertical duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum cross section of at least 100cm².

For the indispensable entry of fresh air into the room, a similar opening of at least 100cm² directly to the outside must be provided, close to the floor level so as not to be obstructed both inside and outside the wall and not to disturb the correct combustion of the burners and the regular removal of stale air, and with a height difference with respect to the outlet opening of at least 180 cm.

The amount of air required for combustion must not be less than 2m³/h for each kW of power).

In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same place, or when having direct natural ventilation is not possible and indirect natural ventilation or forced ventilation are required, contact a qualified specialist for the installation and possible creation of the ventilation system in strict compliance with the precautions contained in the applicable regulations.

The location of the openings must ensure that there are no air currents unbearable for the occupants; furthermore it is forbidden to use flues already used by other appliances for the discharge of combustion products.



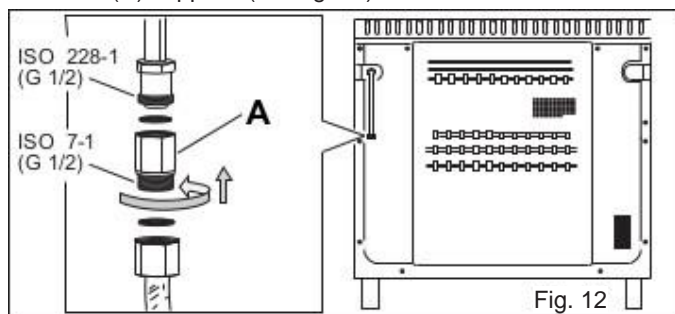
GAS CONNECTIONS (UNI-CIG 7129-7131)

Make sure to check that the appliance is arranged for the type of gas supplied. The connection to the gas pipe must be made in a workmanlike manner and in compliance with the applicable regulations which require the installation of a safety valve at the end of the pipe. For butane and propane, a pressure reducer compliant with UNI-CIG 7432 standards can perform this function. The sealing gaskets must comply with UNI-CIG 9264 standards.

Once the gas connection operations have been completed, check the tightness of the unions with soap and water.

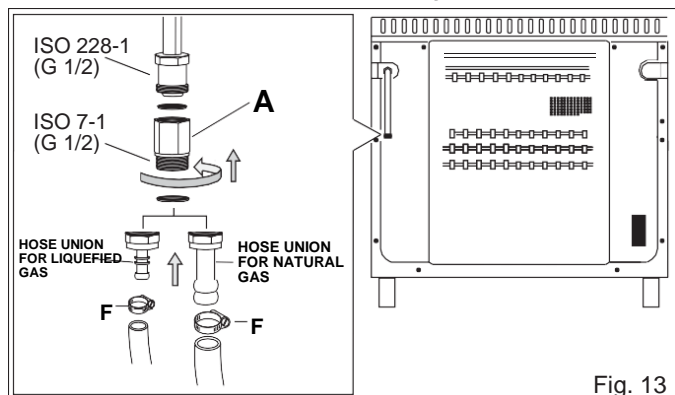
The end of the connection is threaded. Possible connections are:

- 1) by means of a rigid iron or copper pipe
- 2) by means of a continuous-wall flexible stainless steel hose with mechanical connection compliant with UNI-CIG 9891 standards (maximum length of extended hose 2,000 mm). The pipe must be connected to the train by interposing the union (A) supplied (see fig. 12).



- 3) by inserting a rubber hose compliant with UNI-CIG 7140 standards. This hose must be inserted directly on the hose connector, and secured with a clamp (F) compliant with UNI-CIG 7141 standards (fig. 13). In the latter case, check the printed hose expiry date and replace it before that date.

NOTE: Fit the union (A) supplied (see fig. 13).



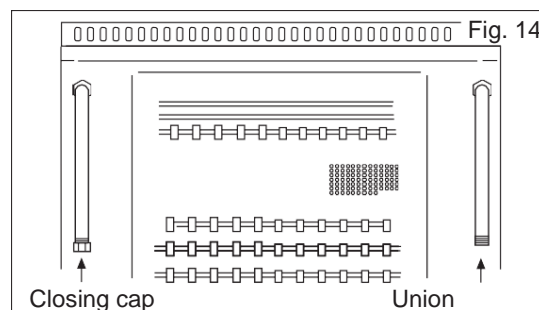
ATTENTION

Remember, for rubber hoses (max. length 1500 mm):

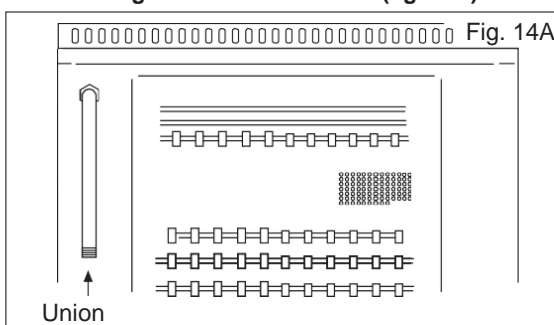
- 1 - avoid any choking or crushing
 - 2 - avoid any pulling or twisting
 - 3 - avoid contact with sharp bodies, sharp edges, etc.
 - 4 - keep them away from parts that reach temperatures of more than 70°C above the room temperature.
 - 5 - make them inspectable along their entire path.
- depending on the model, the cookers can be arranged for gas as described in par. A and B.

A) Cooker arranged for feed on the right or left.

To move the feed, just reverse the position of the closing cap and the union (fig. 14). Afterwards, make sure there are no gas leaks.



B) Cooker arranged for feed on the left (fig. 14A).



Note: If the cooker has to be connected on the opposite side, run the hose as indicated in the figure (14B)

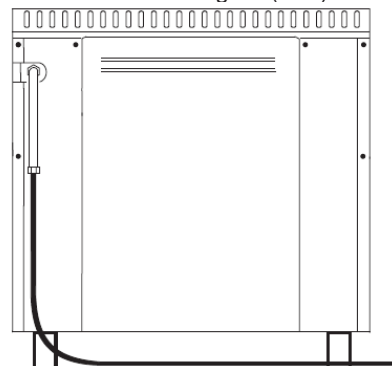
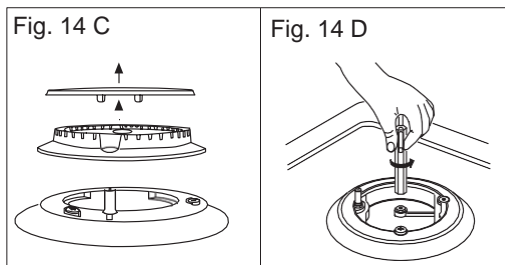


Fig. 14B

GAS ADJUSTMENTS

If the equipment is arranged for a different type of gas from the available supply, it is necessary to change the injectors, adjust the minimum flow rate, and change the hose union.

To change the worktop injectors, proceed as follows: remove the grates; remove the burners and flame spreaders (see fig.14 C); change the injector (see fig.14 D) and replace it with one suitable for the new type of gas (see Table D). Refit everything in reverse order, taking care to fit the flame spreader correctly on the burner.



After the gas conversion operation, apply the specific label inside the injector kit in place of that applied on the product.

TABLE D

Values referred to Hs - 15°C - 1013,25mbar. Cat. II 2H3+

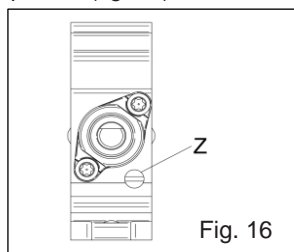
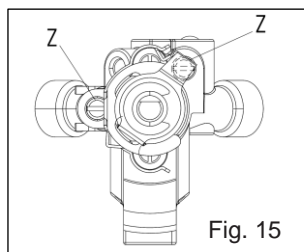
GENERAL TABLE OF INJECTORS								
type of gas	mbar	noz-zle no.	burner	power kW		Consumption		no. by-pass
				max	min	max	min	
NATURAL GAS G20	20	115	Rapid	3.00	0.75	286 l/h	72 l/h	adj
		97	Semi-rapid	1.75	0.48	167 l/h	46 l/h	adj
		72	Auxiliary	1.00	0.33	95 l/h	31 l/h	adj
		130	TC	3.60	1.40	343 l/h	133 l/h	adj
		155	DCC mono	4.20	1.90	400 l/h	181 l/h	adj
		70	DCC dual Int	0.85	0.42	81 l/h	40 l/h	adj
		70 + 145	DCC dual int +Ext	4.20	1.90	400 l/h	181 l/h	adj
BUTANE G30 PRO-PANE G31	28-30 37	85	Rapid	3.00	0.75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi-rapid	1.75	0.48	130 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliary	1.00	0.33	73 g/h	24 g/h	27
		96	TC	3.60	1.40	262 g/h	102 g/h	60
		103	DCC mono	4.20	1.90	306 g/h	138 g/h	60
		44	DCC dual Int	0.85	0.42	62 g/h	31 g/h	27
		44 + 95	DCC dual int +Ext	4.20	1.90	306 g/h	138 g/h	27 - 60

MINIMUM FLOW OF COOKTOP TAPS

To adjust the minimum flow, proceed as follows:

- Light the burner and turn the knob towards the minimum flow position; remove the tap knob.

Attention: With valved gas taps, the minimum adjustment screw "Z" is located outside the tap stem (fig. 16).



Screw adjusting screw out to increase the flow, or screw it in to decrease the flow. The adjustment is correct when the flame is about 3 or 4 mm.

For butane/propane gas, the adjusting screw must be screwed in fully.

Make sure the flame does not go out when switching abruptly from maximum to minimum flow and vice versa. Refit the knob.

ELECTRICAL CONNECTION

CONNECTION TO THE POWER THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED ACCORDING TO THE APPLICABLE REGULATIONS AND ONLY BY AN AUTHORISED ELECTRICIAN INSTALLER. ATTENTION:

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Check that the rated power of the grid and sockets is adequate for the maximum power of the appliance, indicated on the data plate. If the appliance does not already have a plug, fit an approved one on the cable, able to absorb the power indicated on the data plate (fig. 8 B).

The earth wire is yellow/green. If the plug fitted on the appliance and the socket are incompatible, contact a qualified technician to install the correct type. If the appliance does not have a power cable and plug, the power supply must be equipped with a disconnecting switch with contact gap allowing total disconnection according to overvoltage cat. III, as required by the installation standards.

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

The plug used for connection to the mains must be easily accessible once the appliance has been positioned.

Important: Position the power cable so that it is never subjected to temperatures of more than 50°C above the room temperature.

Electrical safety of the appliance is guaranteed only if the appliance is correctly connected to an efficient earthed power supply, as required by the electrical safety standards.

Important: The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property due to the lack of earthing.

ATTENTION:

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED: THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO EARTH. THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS.

REPLACING THE CABLE (FASTENING THE CABLE: TYPE X) BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE WORK ON THE OVEN, ALWAYS UNPLUG IT OR DISCONNECT THE LINE POWER SUPPLY BY MEANS OF THE CIRCUIT SAFETY SWITCH.

If the cable is damaged, replace it as follows: remove the power cable and replace it with one of the same length, rubber-insulated and suitable for the rated power of the appliance.

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

Attention: The appliance must be earthed. The yellow-green wire must be connected to earth. The manufacturer declines any liability for accidents caused by failure to comply with this rule.

ATTENTION

If the power cable is damaged it must be replaced with a special cable or with an assembly available from the manufacturer or the customer service agent.

Power cable type

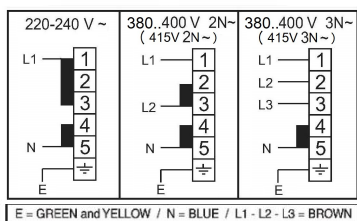
Type of appliance	Single-phase power supply 220-240V	
	Type of cable	Cross section
Gas hob with double electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	3 x 2,5 mm ²
Ceramic hob with double electric oven		* 3 x 6 mm ²

* TAKING INTO ACCOUNT THE CONTEMPORANEITY FACTOR OF 0.59

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

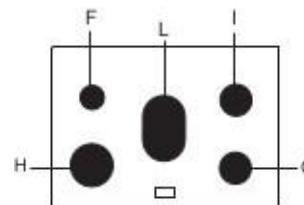
POWER SUPPLY TYPE

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



CERAMIC HOB

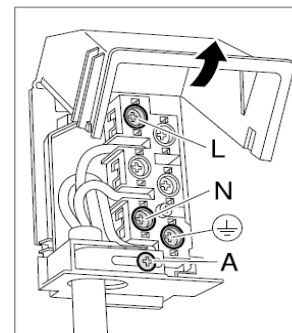
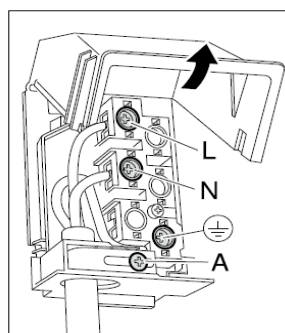
hotplates	Ø mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



CABLE REPLACEMENT

If the cable is damaged, replace it as follows:

- open the terminal box as described in the figure below;
- undo the screw "A" securing the cable;
- replace the cable with one of the same length and matching the characteristics described in the table;
- the "yellow/green" earth wire must be connected to the terminal "E" and must be about 10 mm longer than the line wires;
- the "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with the letter "N";
- the line wire must be connected to the terminal marked with the letter "L".



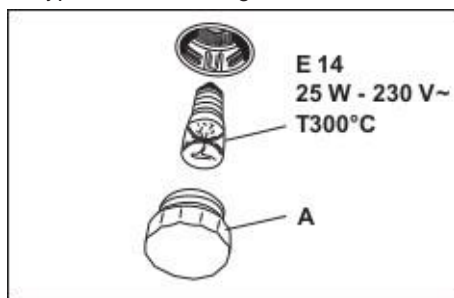
APPLIANCE MAINTENANCE

ATTENTION

Before carrying out any repairs or work, **unplug the appliance and turn off the gas tap.**

The manufacturer declines any liability for damage to persons, animals or property due to non-compliance with the above rules.

The oven light bulb used is a special type resistant to high temperatures. To replace it, proceed as follows: remove the protective glass (A) and replace the burned-out bulb with one of the same type, then refit the glass.



ATTENTION: To avoid the risk of electric shock, make sure the appliance is turned off before replacing the bulb.

REMOVING THE WORKTOP

To access the internal components of the appliance for repair or replacement:

remove the grates, remove the burners and flame spreaders (see fig. 18), undo the screws "V" visible above the worktop (see fig.19). Remove the worktop by undoing the 2 rear screws "A" (see fig. 20). Once the screws have been undone, lift the top and push forward, which will give access the internal components.

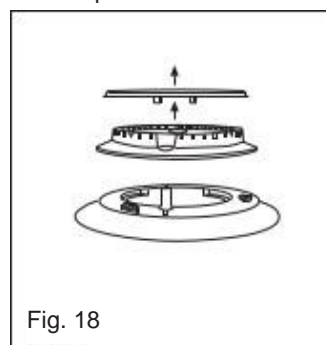


Fig. 18

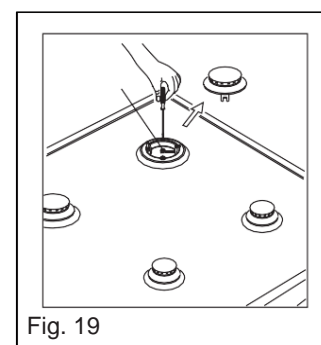


Fig. 19

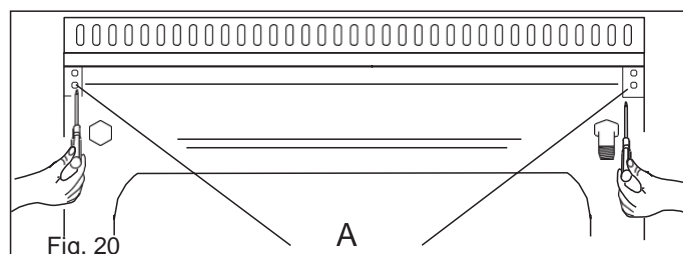


Fig. 20

INFORMATIONS GÉNÉRALES

AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Emballages déchets 


Ne jetez pas l'emballage de votre appareil dans les ordures ménagères, mais triez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales en matière d'élimination des déchets.

Cet produit répond aux exigences des directives communautaires :

- 2014/35/EU relative à la « basse tension ».
- 2014/30/EU relative à la « perturbation électromagnétique ».
- 2016/426/EU relative aux « Appareils à gaz »
- 89/109/CEE relative aux « matériaux en contact avec les aliments ».
- Les directives susdites sont en outre conformes à la directive 93/68/CEE.
- Cet appareil doit être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu, à savoir un « appareil de cuisson » à usage domestique.
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Consulter la notice d'utilisation avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/EC, concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères, mais doit être remis au point de collecte approprié pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. Le mettre au rebut conformément aux réglementations locales pour l'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le bureau local spécifique, le service de collecte des ordures ménagères ou le magasin auprès duquel vous avez acheté votre produit.

CHER CLIENT,

- Nous vous invitons à lire attentivement ces instructions avant l'utilisation et à les conserver pour pouvoir les consulter en cas de besoin.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont potentiellement dangereux.

LA GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par la garantie. Vous trouverez le certificat de garantie annexé.

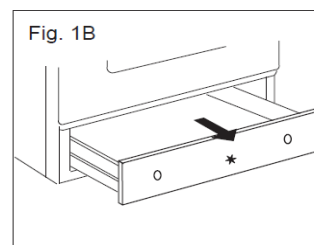
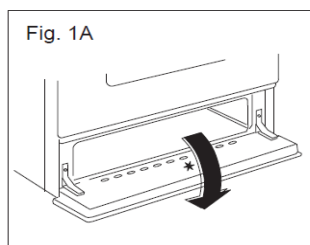
Si le certificat n'est pas présent, adressez-vous au revendeur en indiquant la date d'achat, le modèle et le numéro de série qui sont marqués sur la plaque d'identification de l'appareil (fig. 1A - 1B *). Conservez la partie qui vous est destinée et présentez-la en cas de besoin au personnel du Service après-vente avec le reçu ou le ticket de caisse. À défaut de respect de cette procédure, le personnel technique sera obligé de facturer toute intervention de réparation.

Les pièces de rechange d'origine sont disponibles uniquement auprès de nos Centres d'assistance technique et dans les Magasins de pièces de rechange autorisées.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel expérimenté et spécialisé, afin de donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point s'avérant par la suite nécessaire doit être exécutée avec le plus grand soin et attention. C'est pourquoi nous vous recommandons de vous adresser toujours au Concessionnaire ayant effectué la vente ou à notre Centre d'assistance le plus proche en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de votre appareil.



CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GÉNÉRAL

ATTENTION :

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine ; maintenir ouverts les ouvertures d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte d'aspiration mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de l'éventuelle aspiration mécanique.
- Avant l'installation, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) ainsi que l'état de réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque portant le numéro de série à l'intérieur du tiroir inférieur de l'appareil (fig. 1A - 1B *).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour les opérations de manutention, y compris lorsque vous ôtez l'emballage de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, n'oubliez pas d'enlever les protections en plastique protégeant certaines parties (panneau de commande, parties en acier inox, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer l'environnement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, il est recommandé de **couper le courant et de fermer le robinet général du gaz.**
- **Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.**
- danger d'incendie : ne pas conserver d'objets sur les surfaces de cuisson
- le processus de cuisson doit avoir lieu sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être sans cesse surveillé
- La cuisson automatique sur le plan de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer des incendies. Ne pas essayer d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou à l'aide d'une couverture anti-feu
- Durant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four

EN CAS D'INCENDIE :

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général de l'alimentation en gaz, couper le courant** ; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou qui est en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser à proximité des brûleurs allumés.

POUR VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOS ENFANTS

- Éviter de laisser des objets susceptibles d'intéresser les enfants sur l'appareil.
- Garder les enfants à l'écart de l'appareil ; n'oubliez pas que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses, tant lors du fonctionnement que lors du temps nécessaire au refroidissement après l'arrêt.
- Faire attention aux manches des poêles ; les disposer de manière à ce que les enfants ne renversent pas les casseroles.
- Ne pas porter de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés ; l'incendie de la matière textile peut provoquer de graves blessures à la personne.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de la connaissance nécessaire, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers qui y sont rattachés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien qui doivent être effectués par les soins de l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

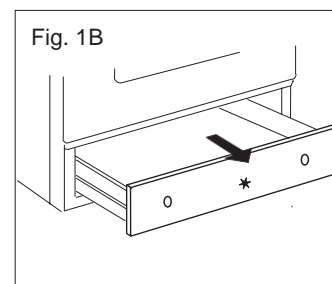
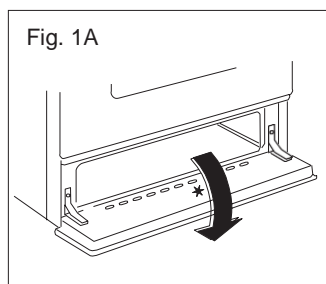
ATTENTION FOUR :

Quand le four ou le grill sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes ; il convient donc de garder les enfants à l'écart de l'appareil.

- Éviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente à proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Ne pas permettre aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte en guide de tabouret.

TIROIR INFÉRIEUR

Ne pas introduire de matériaux inflammables ou d'outils en plastique dans le tiroir inférieur (situé sous le compartiment du four fig. 1A - fig. 1B).



RECOMMANDATIONS (Pour les cuisinières à gaz avec couvercle en verre) Durant l'utilisation, le couvercle en verre ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation, il ne doit pas être fermé si les brûleurs ou les plaques sont encore chauds.

ATTENTION : Les couvercles en verre pourraient se briser s'ils sont chauffés. Éteindre tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

UTILISATION DU PLAN DE TRAVAIL**UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ**

Les symboles suivants sont indiqués sur la platine, près de chaque bouton :


- Rond plein  robinet fermé
- Petite flamme  ouverture minimale
- Grande flamme  ouverture maximale

La position du minimum se situe à la fin de la rotation du bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de maximum et de minimum, jamais entre les positions de maximum et la fermeture.

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, rapprocher une allumette du brûleur en question, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE (suivant modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum ; actionner simultanément le bouton de l'allumage électrique situé sur le panneau de commande portant le symbole .

En l'absence de courant électrique, le brûleur peut être allumé même avec une allumette.

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE (suivant modèles) Pour allumer l'un des brûleurs, appuyer sur le bouton correspondant au brûleur choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum. En maintenant le bouton enfoncé, l'allumage automatique du brûleur sera activé.

En l'absence de courant électrique, le brûleur peut être allumé même avec une allumette.

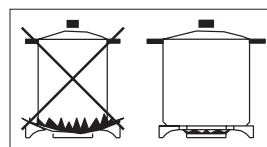
APPAREILS AVEC VANNE DE SÉCURITÉ

Pour allumer les brûleurs, il faut effectuer les mêmes opérations que celles décrites ci-dessus. Dans ce cas, cependant, lorsque les boutons sont placés en position d'ouverture, ils doivent être maintenus enfoncés pendant environ 10 secondes.

Si pour une raison quelconque la flamme du brûleur s'éteint, la vanne de sécurité se déclenchera automatiquement en bloquant le passage du gaz au brûleur concerné.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit être approprié au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais dépasser le diamètre de la casserole.
- Utiliser des casseroles à fond plat.
- Si possible, cuire avec le couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, les pommes de terre, etc., avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.



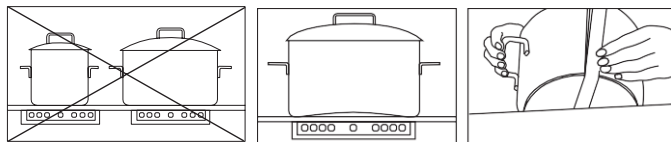
Brûleur	diamètre min	diamètre max
Grand (rapide)	220 mm	260 mm
Moyen (semi-rapide)	160 mm	240 mm
Petit (auxiliaire)	120 mm	140 mm
Triple couronne	220 mm	260 mm

PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Cet appareil est équipé de zones de cuisson ayant des diamètres et des puissances différentes. Les positions sont indiquées clairement et le chauffage a lieu uniquement à l'intérieur des diamètres tracés sur la plaque. Pour obtenir un haut rendement et une consommation d'énergie adéquate, il est indispensable d'utiliser uniquement et exclusivement des casseroles et des poêles appropriées. Les casseroles et les poêles ne doivent pas avoir un fond rugueux de manière à éviter toute rayure sur la plaque de cuisson en vitrocéramique. Le fond de la casserole ou de la poêle doit être propre et sec avant de l'utiliser. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit coïncider avec celui de la zone de cuisson.

Lorsque les fonds de casserole et de poêle sont encore froids, ils doivent être un peu plus incurvés vers l'intérieur, car en chauffant ils se dilatent en adhérant ainsi à la plaque de cuisson. De cette manière, l'énergie se transmet le mieux possible. L'épaisseur optimale du fond de casserole et de poêle est de 2-3 mm, en cas de métal émaillé, et de 4-6 mm, pour l'acier avec fond sandwich.

Un simple test peut aider lors de l'achat de la batterie de cuisine de cuisson. Pour voir si le fond d'une casserole ou d'une poêle (à froid) est plus étroit à l'intérieur de manière adéquate, poser le centre du fond transversalement à une arête de table droite ; puis, tirer des bandelettes en papier pour machine à écrire entre le centre du fond et l'arête de la table. Les valeurs appropriées sont les suivantes : 5-10 bandelettes en papier pour les casseroles en métal émaillé, 2-5 bandelettes en papier pour les casseroles en acier (plus le diamètre du fond est grand, plus les bandelettes seront nombreuses).



Ces normes sont très importantes ; si vous les négligez, il y aura une grande dispersion de chaleur et, de ce fait, d'énergie. En outre, la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage sur la plaque, sur le cadre et sur le meuble.

Utilisation de la plaque de cuisson

Durant la première période de fonctionnement de la plaque, vous pouvez sentir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaîtra complètement après le fonctionnement répété.

La plaque est équipée, pour chaque zone de cuisson, d'un commutateur situé sur le panneau de l'appareil, avec lequel il est possible de régler plusieurs gammes de température. Pour une cuisson normale, après avoir placé la casserole sur la position souhaitée sur la plaque, régler le bouton sur la position de puissance maximale. Un voyant sur le panneau signale si la zone est allumée ou éteinte. Certaines plaques de cuisson sont équipées de voyant situé à l'avant, entre les deux zones de cuisson ; ce voyant s'allume lorsqu'une ou plusieurs zones de chauffage dépassent la température d'environ 60°C.

Le voyant s'éteint uniquement lorsque la température des zones de cuisson est descendue en dessous de 60°C environ.

Au bout de quelques minutes pour atteindre l'ébullition, régler le bouton sur une position inférieure, en fonction de la quantité, pour continuer la cuisson afin que la casserole ne déborde pas et pour ne pas gaspiller de l'énergie électrique.

Important

En utilisant une plaque vitrocéramique, faire très attention notamment aux enfants.

Attention

La surface de cuisson est très résistante. Cependant, elle n'est certainement pas incassable et pourrait être abîmée notamment par des objets pointus ou durs qui pourraient tomber dessus avec une certaine force.

Si la surface de cuisson présente des ruptures, des fêlures ou des fissures, ne l'utilisez plus ; contactez immédiatement le service après-vente.

ZONES DE CUISSON (suivant modèles)

La zone de cuisson est commandée par un commutateur et pour

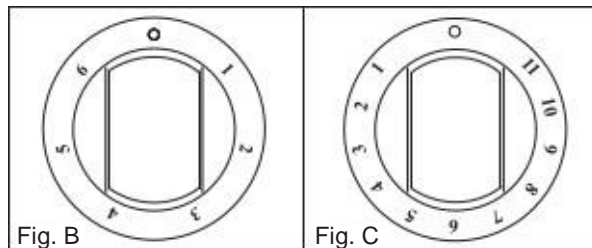
l'activer, il faut tourner le bouton de 1 à 6 (Fig B).

Un voyant sur le panneau ou bien, suivant modèles, sur la plaque signale si la plaque est allumée ou éteinte.

ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

La zone de cuisson est commandée par un régulateur d'énergie. L'activation du circuit a lieu en tournant le bouton de 1 à 11 Fig C.

Un voyant sur le panneau ou bien, suivant modèles, sur la plaque signale si la plaque est allumée ou éteinte.



ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À DOUBLE CIRCUIT

La zone de cuisson est commandée par un régulateur d'énergie.

- 1) L'activation du premier circuit a lieu en tournant le bouton de 1 à 11 (Fig D).
- 2) L'activation du second circuit a lieu en tournant le bouton au-delà du numéro 11.

Pour retourner au fonctionnement à un seul circuit, replacer le bouton sur zéro, puis le repositionner sur le numéro souhaité.

Un voyant sur le panneau ou bien, suivant modèles, sur la plaque signale si la plaque est allumée ou éteinte.

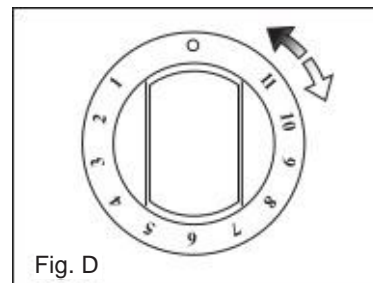
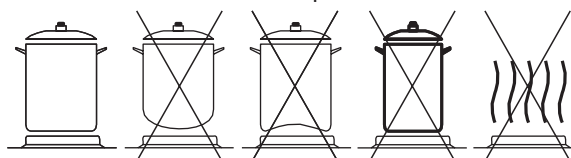


TABLEAU DE RÉFÉRENCE

À titre indicatif, nous indiquons ci-après les positions de cuisson qui dépendent de la quantité et de la qualité des aliments.

Pos. Chaleur	Intensité	Cuissons réalisables
0	0	Éteint
1 - 2	1	Minimum Pour faire fondre le beurre, le chocolat, etc. Pour chauffer de petites quantités de liquide.
3 - 4	2	Bas Pour chauffer avantage de liquide. Pour préparer des crèmes et des sauces à longue cuisson.
5 - 6	3	Moyen Pour décongeler des aliments surgelés et préparer des ragoûts, cuire aux températures d'ébullition, pour les rôtis de viandes délicates et le poisson.
7 - 8	4	Moyen-haut Pour cuire les aliments qui doivent être portés à ébullition, pour les rôtis de viandes délicates et le poisson.
9 - 10	5	Haut Pour les rôtis de côtelettes et les steaks, pour les grands pot-au-feu.
11	6	Maximum Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau, pour frire

- Le diamètre du fond de la casserole doit être égal au diamètre de la plaque de cuisson ou bien légèrement supérieur. Il ne doit en aucun cas être inférieur.
- Utiliser des casseroles à fond plat.



UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

Au premier allumage du four, une fumée d'une odeur âcre peut se développer, à cause du premier chauffage du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four (**il y a lieu de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes avec la porte fermée**). Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal et, s'il se produit, il faut attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

Normalement, le four est équipé de : grille pour la cuisson des aliments dans des plats ou posés directement sur la grille, lèchefrite pour la cuisson de gâteaux, biscuits, ou pour recueillir les sauces et les graisses des aliments placés directement sur la grille.

Remarque : les tableaux suivants fournissent les indications les plus importantes pour la cuisson de certains des principaux plats. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont à titre indicatif. Nous sommes certains qu'après quelques essais, vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats souhaités.

Tableaux de cuisson système traditionnel

Préparation	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	selon les dimensions
Viande		
Rôti de taureau	250	30 par kg
Rôti de veau	200-220	60 par kg
Poulet	200-240	50 environ
Canard ou oie	220	selon le poids
Gigot de mouton	250	30 par kg
Rôti de porc	250	60 par kg
Soufflets	200	60 par kg
Gâteaux (Pâtisserie)		
Cake aux fruits	160	50-60
Boudoirs	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
4 quarts	120-140	60
Brioques	160-180	45

Tableaux de cuisson à air chaud








Préparation	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 créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viande			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de taureau	170-190	40-60	1-1,2
Rôti de bœuf	170-180	65-90	1-1,2
Rosbif	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 rôtie	160-180	120-160	3-3,5
Dinde rôtie	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lièvre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poissons	160-180	selon le poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Gâteau couronne	160-180	35-45	
Gâteau Marguerite	200-220	40-45	
Génoise	200-230	25-35	
Clafoutis de raisin	230-250	30-40	
Brioques	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Chaussons	180-200	20-30	
Beignets aux pommes	180-200	18-25	
Charlotte aux boudoirs	170-180	30-40	
Boudoirs	150-180	50-60	
Croque-monsieur	230-250	7	
Pain	200-220	40	

1 FOURS À CONVECTION NATURELLE (petit four)

Le four est équipé de :

- une résistance sole ;
- une résistance ciel.

En tournant le bouton du thermostat (fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre, il est possible de sélectionner la température souhaitée dans le four et, suivant modèles, une ou plusieurs fonctions :

-  Four éteint
-  Lumière du four
- 50 ÷ max**  Activation des résistances supérieure + inférieure
-  Activation de la résistance inférieure
-  Activation de la résistance supérieure
-  Activation du grill (tournebroche  suivant modèles)

Le four doit toujours être utilisé avec la porte fermée.

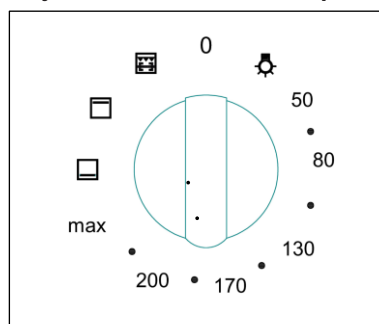


Fig. 2

2 FOUR MULTIFONCTION (grand four)

Le four est équipé de :

- une résistance sole ;
- une résistance ciel ;
- une résistance circulaire qui enveloppe le ventilateur.

N.B. : L'activation d'une fonction quelconque a toujours lieu après avoir positionné le bouton du thermostat sur une température souhaitée.

Bouton thermostat four (fig. 2A).

En tournant ce bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, on peut obtenir une température du four comprise entre 50 et MAX°C.

Bouton commutateur four (fig. 2B).

En tournant le bouton du commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre, il est possible de sélectionner l'une des fonctions suivantes que nous indiquons ci-après.

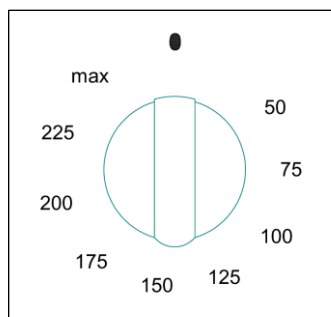


Fig. 2A

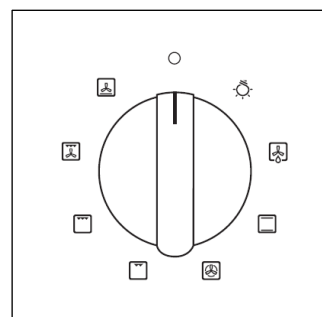






Fig. 2B

Utilisation du four

Le four doit toujours être utilisé avec la porte fermée.

Lorsque vous utilisez les fonctions  , il ne faut pas régler la température sur une valeur supérieure à 200 °C

ATTENTION :

La température indiquée sur le panneau correspondra à la température maintenue au centre du four seulement si les fonctions sélectionnées sont  ou .



En tournant le bouton de commande sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations suivantes.

**Décongélation avec ventilateur**

Cette position permet de faire circuler l'air à température ambiante autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier sa teneur en protéines.

**Convection naturelle**

La résistance sole et la résistance ciel du four fonctionnent simultanément. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, le gibier, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour rendre les aliments très croustillants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur une plaque, avec réglage de la température de 50 à MAX°C.

**Four ventilé**

Le ventilateur et la résistance circulaire fonctionnent simultanément. L'air chaud réglable de 50 à MAX°C est distribué uniformément sur les différentes plaques ; idéal pour cuire simultanément plusieurs types d'aliments (viande, poisson) sans mélanger les saveurs et les odeurs. Cuisson délicate indiquée pour les génoises, les tartes, la pâte feuilletée, etc.

**Activation grill moyen**

Cette position active la résistance du grill moyen à rayons infrarouges. Elle permet de griller ou de gratiner les plats traditionnels de petites dimensions. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.

**Activation grill total**

Cette position active la résistance du grill à rayons infrarouges. Elle permet de griller ou de gratiner les plats traditionnels. La porte du four doit être fermée et le thermostat doit être entre 180÷200°C, comme température maximale.

**Grill total ventilé**

L'air chauffé par la résistance grill est aspiré par le ventilateur qui l'envoie sur les aliments. Le grill ventilé remplace parfaitement le tournebroche et garantit d'excellents résultats avec la volaille, les saucisses et les viandes rouges, même en grandes quantités. Le thermostat doit être réglé entre 180÷200°C, comme température maximale.

**Résistance sole ventilée**

L'air chauffé par la résistance sol est aspiré par le ventilateur qui l'envoie sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.

Remarque :


Pour toutes les opérations décrites aux points 1 et 2, l'éclairage à l'intérieur du four est activé.

Un voyant situé sur le panneau reste allumé tant que la température n'a pas été atteinte, puis il s'allumera par intermittence.


UTILISATION DU GRILL : 

Positionner la grille porte-plaque sur le troisième gradin, en partant du bas du four, à 12 cm environ de la surface.

L'utilisateur pourra changer de gradins, selon ses goûts personnels et selon les différentes exigences des aliments. Avant d'enfourner, laisser chauffer pendant 5 minutes

TOURNEBROCHE (suivant modèles )**Utilisation du tournebroche**

- Enfiler le poulet ou la partie à rôtir sur la broche **L** en ayant soin de bien l'immobiliser entre les deux fourchettes **F** et de l'équilibrer, de manière à éviter des efforts inutiles au moteur-réducteur **R** (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans l'orifice **P** du moteur **R** (fig. 3).
- Placer le lèche-frite avec un peu d'eau sous la broche.
- Pour retirer la roche, intervenir en sens inverse en utilisant la poignée **A** et un gant de protection en laine isolante (fig. 3).

Pour actionner le moteur du tournebroche, tourner le bouton sur la position grill .

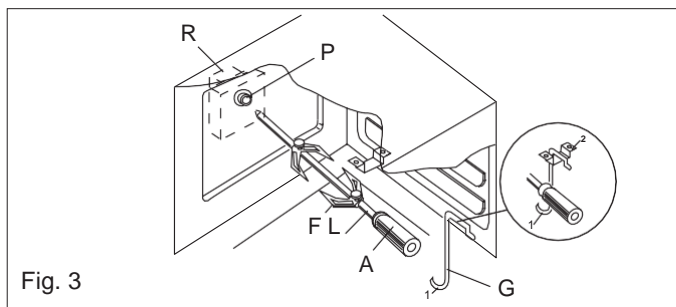


Fig. 3

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS DE CONTRÔLE (SUIVANT MODÈLES)

Cet appareil peut être équipé, suivant modèle, de l'une des minuteries suivantes.

HORLOGE ÉLECTRONIQUE (Fig. 4)

Caractéristiques

Horloge 24 heures, avec programme automatique et minuteur.

Fonctions

Durée de cuisson, fin de cuisson, position manuelle, horloge, minuteur, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

REMARQUE : L'horloge électronique est connectée uniquement au grand four.

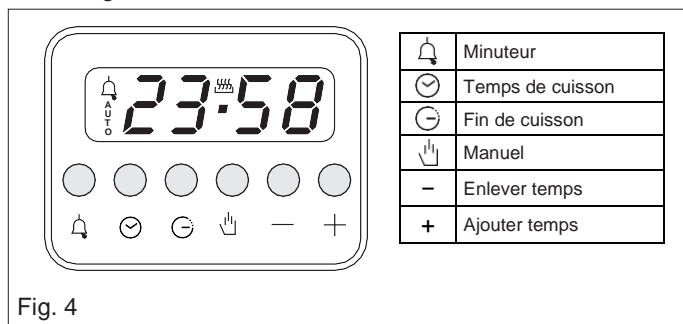


Fig. 4

Affichage

Écran fluorescent à 4 chiffres de 7 segments pour l'indication de l'heure et des temps de cuisson.

Durée cuisson ou fonction manuelle = symbole casserole

Fonction automatique = AUTO

Minuteur = symbole cloche

Selon les fonctions choisies, le symbole correspondant s'allume.

Programmation

La programmation a lieu en appuyant sur la touche de la fonction souhaitée et, après l'avoir relâchée, il suffit de régler le temps à l'aide des touches + et - dans les 5 secondes qui suivent.

Touches + et -

En appuyant sur les touches + et -, le temps augmente ou diminue à une vitesse variable, en fonction de la durée de la pression exercée sur la touche.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure souhaitée, appuyer en même temps sur les deux touches manuelles et sur la touche + ou -. Cette opération efface tout programme précédemment réglé, les contacts sont désactivés et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement manuel

Appuyer sur la touche manuelle, les contacts du relais sont activés, le symbole AUTO s'éteint et le symbole de la casserole s'allume. Le fonctionnement manuel peut avoir lieu uniquement à la fin de la programmation automatique ou après l'avoir effacée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur la touche de durée ou de fin de cuisson, le programmateur est alors commuté automatiquement en passant de la fonction manuelle à celle automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson Appuyer sur la touche durée de cuisson et régler le temps souhaité à l'aide de la touche + ou -. Le symbole AUTO s'allume en permanence ainsi que le symbole de durée de cuisson. Le relais s'active immédiatement. Lorsque le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de la cuisson se désactivent, le signal sonore se déclenche et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur la touche de fin de cuisson. L'écran affichera l'heure actuelle. Sélectionner le temps de fin de cuisson souhaité à l'aide de la touche +. Les symboles AUTO et durée de cuisson s'allument en permanence. Les contacts des relais se désactivent.

Lorsque le temps de fin de cuisson coïncide avec l'heure, le relais et le symbole de durée de la cuisson se désactivent. À la fin du temps de cuisson, le symbole AUTO clignote, le signal sonore se déclenche et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur la touche durée et sélectionner la durée de cuisson souhaitée à l'aide de la touche + ou -. Les symboles AUTO et durée s'allument en permanence.

Le relais s'active. Appuyer sur la touche de fin de cuisson. L'écran affiche le temps de fin de cuisson le plus proche. Sélectionner le temps de fin de cuisson souhaité à l'aide de la touche +. Le relais et le symbole de durée se désactivent. Le symbole s'allume à nouveau lorsque l'heure coïncide avec le temps de début de cuisson. À la fin du temps de cuisson, le symbole AUTO clignote. Le signal sonore se déclenche et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

Minuteur

Appuyer sur la touche minuteur, puis sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide de la touche + ou -.

Durant le fonctionnement du minuteur, le symbole de la cloche est allumé. À la fin du temps réglé, le signal sonore se déclenche et le symbole cloche s'éteint.

Signal sonore

Le signal sonore se déclenche à la fin d'une programmation ou à la fin de la fonction minuteur et a une durée de 15 minutes. Pour l'interrompre avant, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque des fonctions.

Début du programme et contrôle

Le programme commence environ 4 secondes après le réglage. Il est possible à tout moment de contrôler le programme réglé en appuyant sur la touche correspondante.

Erreur de programmation

Il y a une erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début de cuisson et l'heure de fin de cuisson. L'erreur de réglage peut être corrigée en modifiant la durée ou le temps de fin de cuisson ; en cas d'erreur de réglage, les relais sont désactivés.

Annulation d'un programme

On peut effacer un programme en appuyant sur la touche durée de cuisson et ensuite sur la touche - jusqu'à ce que l'écran affiche l'indication 00 00. À la fin d'un programme réglé, celui-ci s'effacera automatiquement.

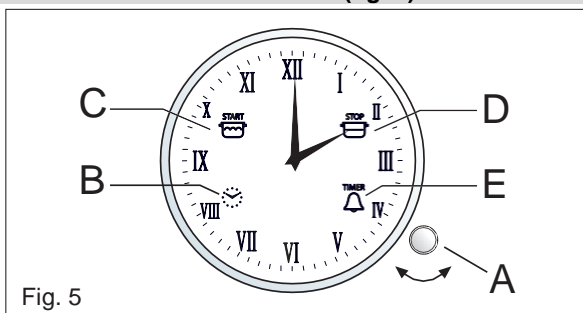
HOROLOGE PROGRAMMATEUR (fig. 5).

Fig. 5

Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, l'icône **B** (horloge) clignote et le four n'est pas opérationnel. Au bout de quelques secondes, le fonctionnement manuel s'active et le four est alimenté automatiquement.

Réglage de l'heure

Appuyer brièvement sur le bouton **A** 4 fois de suite jusqu'à ce que l'icône **B** clignote (horloge).

Régler l'heure du jour en tournant le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

10 secondes après le dernier réglage, la minuterie électronique quitte automatiquement le mode réglage de l'heure et le four est en fonction manuelle.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer immédiatement et de terminer la cuisson en mode automatique en fonction de l'heure programmée.

Pour programmer l'heure de fin de cuisson, appuyer 2 fois brièvement sur le bouton **A** jusqu'à ce que l'icône **D** clignote (fin de cuisson).

Tourner le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'heure souhaitée pour la fin de la cuisson. L'icône de fin de cuisson continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si dans ce délai on ne tourne pas ou on n'appuie sur le bouton **A**, les aiguilles indiqueront automatiquement l'heure du jour et le programme sera annulé. Le programme peut être confirmé en appuyant sur le bouton **A** à condition d'avoir programmé au moins 2 minutes de cuisson. À la confirmation du programme, l'icône **D** (fin de cuisson) reste allumée et la cuisson démarre automatiquement. Pour afficher le programme réglé, appuyer brièvement sur le bouton **A**. La cuisson terminera lorsque l'Heure de Fin de Cuisson, réglée précédemment, coïncidera avec l'Heure du jour.

À la fin de la cuisson, l'alarme émet des signaux sonores et l'icône **D** (fin de cuisson) clignote.

Pour désactiver l'alarme, appuyer sur le bouton **A** (après 1 minute, l'alarme est désactivée automatiquement).

Pour rétablir le fonctionnement manuel de la minuterie, appuyer sur le bouton **A** pendant 3 secondes et tourner le bouton des fonctions four en position zéro.

Programmation de l'heure de début et de fin de cuisson

La programmation de l'heure de début et de fin de cuisson permet de commencer et de terminer la cuisson en mode automatique en fonction des heures programmées.

Pour programmer l'heure de début de cuisson, appuyer 1 fois brièvement sur le bouton **A** jusqu'à ce que l'icône **C** clignote (début de cuisson).

Tourner le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'heure souhaitée pour le début de la cuisson.

L'icône **B** (début de cuisson) continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si dans ce délai on ne tourne pas ou on n'appuie sur le bouton **A**, les aiguilles indiqueront automatiquement l'heure du jour et le programme sera annulé. Le programme peut être confirmé en appuyant sur le bouton **A** à condition d'avoir programmé au moins 2 minutes de retard. Appuyer sur le bouton **A** pour passer au réglage de l'heure de Fin de Cuisson (l'icône **D** fin de cuisson passe d'éteinte à clignotante).

Pour la programmation de l'heure de Fin de Cuisson, suivez la procédure décrite au paragraphe précédent (Programmation de l'heure de fin de cuisson).

Pour afficher le programme réglé, appuyer brièvement sur le bouton **A**.

La cuisson commencera lorsque l'Heure de Début de Cuisson réglée coïncidera avec l'Heure du jour.

À la fin de la cuisson, l'alarme émet des signaux sonores et l'icône **C** (début de cuisson) et l'icône **D** (fin de cuisson) clignotent. Pour désactiver l'alarme, appuyer sur le bouton **A** (après 1 minute, l'alarme est désactivée automatiquement).

Pour rétablir le fonctionnement manuel de la minuterie, appuyer sur le bouton **A** pendant 3 secondes et tourner le bouton des fonctions four en position zéro.

Programmation minuteur

La programmation du minuteur permet d'avoir une simple alarme à la fin d'un temps programmé, sans désactiver la cuisson (mode Minuteur).

Pour programmer l'alarme, appuyer brièvement 3 fois sur le bouton **A** jusqu'à ce que l'icône **E** (cloche) clignote. Tourner le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre l'heure souhaitée.

L'icône (cloche) continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si dans ce délai on ne tourne pas ou on n'appuie sur le bouton **A**, les aiguilles indiqueront automatiquement l'heure du jour et le programme sera annulé.

Le programme peut être confirmé en appuyant sur le bouton **A** à condition d'avoir programmé au moins 2 minutes de temps. Pour afficher le programme réglé, appuyer brièvement sur le bouton **A**. À la fin du temps programmé, l'alarme émet des signaux sonores et l'icône **E** (cloche) clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes.

REMARQUE : après 1 minute, l'alarme est désactivée automatiquement. Le minuteur peut être utilisé uniquement s'il n'y a aucun programme en cours.

Annulation des programmes

Les programmes peuvent être annulés à tout moment en appuyant sur le bouton **A** pendant 3 secondes.

La minuterie retourne en mode cuisson manuelle.

Signalisation coupure de courant

La minuterie signale toute absence d'alimentation sur le réseau électrique par le clignotement de l'icône (horloge).

Dans ce cas, toute fonction programmée précédemment sera annulée.

Pour éteindre le clignotement de l'icône horloge, appuyer sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes.

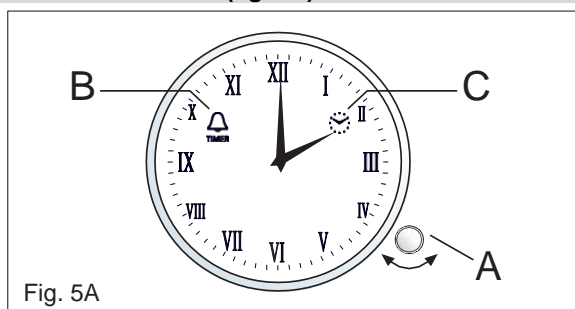
HOROLOGE MINUTEUR (fig. 5A).

Fig. 5A

Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, l'icône **C** (horloge) clignote. Appuyer sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes, puis régler l'heure.

Réglage de l'heure

Appuyer brièvement sur le bouton **A** 2 fois de suite jusqu'à ce que l'icône **C** clignote (horloge).

Régler l'heure du jour en tournant le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

10 secondes après le dernier réglage, la minuterie électronique quitte automatiquement le mode réglage de l'heure.

Programmation minuteur

La programmation du minuteur permet d'avoir une simple alarme à la fin d'un temps programmé, sans désactiver la cuisson (mode Minuteur).

Pour programmer l'alarme, appuyer brièvement sur le bouton **A** jusqu'à ce que l'icône **B** clignote (cloche). Tourner le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre le temps souhaité pour la cuisson.

L'icône (cloche) continue de clignoter pendant 10 secondes après la dernière rotation. Si dans ce délai on ne tourne pas ou on n'appuie sur le bouton **A**, les aiguilles indiqueront automatiquement l'heure du jour et le programme sera annulé. Le programme peut être confirmé en appuyant sur le bouton **A** à condition d'avoir programmé au moins 2 minutes de temps. Pour afficher le temps programmé, appuyer brièvement sur le bouton **A**.

À la fin du temps programmé, l'alarme émet des signaux sonores et l'icône **B** (cloche) clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes.

REMARQUE : après 1 minute, l'alarme est désactivée automatiquement. La programmation du minuteur peut être remise à zéro à tout moment en appuyant sur le bouton **A** pendant 3 secondes.

Signalisation coupure de courant

La minuterie signale toute absence d'alimentation sur le réseau électrique par le clignotement de l'icône (horloge).

Dans ce cas, toute fonction programmée précédemment sera annulée.

Pour éteindre le clignotement de l'icône horloge, appuyer sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes.

MINUTEUR MÉCANIQUE (Fig. 6)

Pour obtenir le temps de cuisson souhaité, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le minuteur peut être réglé de 1 à 60 minutes.

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore indiquera la fin de la cuisson.

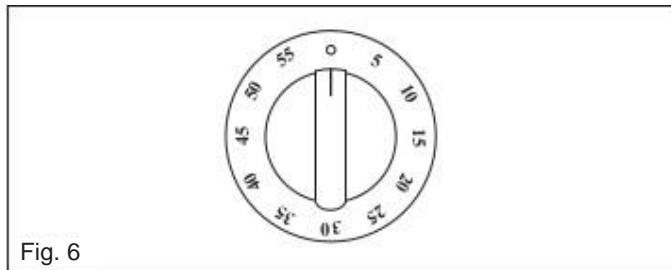



Fig. 6

PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON (Fig. 6A)

Pour le fonctionnement en mode manuel, tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la placer sur l'indice ; pour programmer la durée de la cuisson, la tourner en revanche dans le sens des aiguilles d'une montre et indiquer un temps de cuisson à l'aide du bouton destiné à cet effet (max 120 min).

Lorsque la cuisson est terminée, le four s'éteint automatiquement.

REMARQUE : le programmeur est connecté uniquement au grand four.

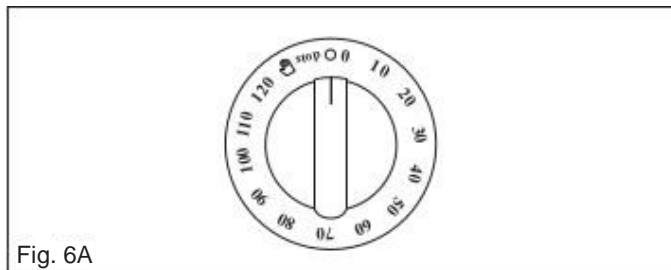


Fig. 6A

HORLOGE TEMPORISATEUR ÉLECTRONIQUE (Fig. 6B).

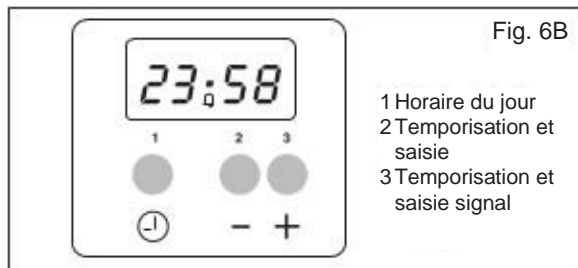


Fig. 6B

- 1 Horaire du jour
- 2 Temporisation et saisie
- 3 Temporisation et saisie signal

Réglage de l'horaire

Appuyer sur le bouton de gauche. Saisir l'horaire à l'aide des boutons « + » et « - ».

Cette fonction reste encore active 7 secondes après la dernière opération « + » / « - ».

Réglage du temporisateur

Cette fonction est activée en permanence et elle sera réglée immédiatement avec les boutons « + » / « - ».

Durant le réglage, les unités sont de 10 secondes.

Pendant le compte à rebours, le temporisateur a la priorité sur l'écran. Les unités sont exprimées en secondes. Le temps maximum est de 99 minutes. Le contact de contrôle (si celui-ci est disponible) est fermé uniquement pendant le compte à rebours.

Rétablissement du temporisateur

Appuyer simultanément sur les boutons « + » et « - » et relâcher le bouton « + » en premier.

Signal

Lorsque le temps s'est écoulé, le signal restera encore pendant 7 minutes s'il n'est pas rétabli à l'aide du bouton « + » (une simple pression).

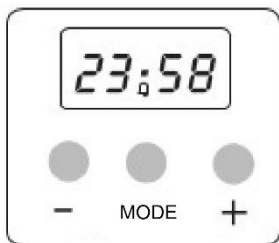
Fréquence signal

Lorsque l'écran affiche l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton « - ». Vous pouvez sélectionner 3 fréquences différentes.

REMARQUE :

le programmeur électronique est connecté uniquement au grand four.

MANUEL D'UTILISATION POUR LA MINUTERIE DE FOUR À 3 BOUTONS



Valeurs des programmes numériques, constantes et intervalles de temps

Laps de temps (affichage et possibilité de réglage des valeurs du programme) : 7 secondes après avoir choisi le programme ou après le réglage de la dernière valeur.

Mode de réglage rapide :

Pour l'activer, maintenir enfoncée la touche PLUS ou MOINS pendant plus de 1 s. Fréquence de réglage = Fréquence de réseau.

Minuteur :

Intervalle de réglage : de 00:01 h à 23:59 h, précision : 1 seconde.

Programme automatique :

Intervalle de réglage de la durée : de 00:01 h à 10:00 h, heure de fin = heure effective + 23:59, précision : 1 minute.

Fonction test :

Elle peut être sélectionnée 6 s après l'allumage : Si aucune touche n'est enfoncée, la fonction se désactive après 15 s.

Retour acoustique :

Chaque fois que vous touchez un capteur, un seul signal de la durée de 60 ms retentit.

Utilisation

Détection de la fréquence de réseau

La fréquence de réseau est détectée à l'allumage. Si la minuterie est connectée à un réseau à 60 Hz, le symbole des degrés Celsius clignote durant la procédure de lancement.

Allumage

À l'allumage, le contact du relais s'ouvre. L'écran et le symbole AUTO clignotent et l'heure commence à partir de 0:00. L'état d'allumage avec l'heure clignotante demeure tant que l'heure n'est pas réglée.

Réglage de l'heure du jour

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. À l'allumage, il est également possible d'intervenir sur la touche MODE

Il est possible de régler l'heure en appuyant sur les touches PLUS ou MOINS, pendant que les deux points de séparation entre les heures et les minutes clignotent. La pression continue de la touche PLUS ou MOINS pendant plus d'1 seconde active le mode de réglage rapide. Si vous sélectionnez le mode de réglage de l'heure pendant qu'un programme automatique est activé, le programme automatique sera annulé.

Le relais

Les contacts du relais sont normalement fermés ; cependant, ils sont ouverts à la fin d'un programme automatique, avant d'arriver à l'heure de démarrage du programme complètement automatique ou bien après l'allumage, avant le réglage de l'heure.

Le symbole de la Casserole représente l'état du relais et il est allumé quand le contact du relais est fermé.

La sonnerie

Si le minuteur ou le programme automatique sont arrivés à l'heure de fin, le signal sonore d'avertissement indiquant la fin de l'intervalle de la sonnerie retentit. Le signal peut être désactivé en appuyant sur une touche quelconque ou bien en laissant dépasser la limite de durée du signal sonore.

Effacement des programmes et fonctionnement manuel

Les réglages de temps pour les programmes du minuteur ou automatiques peuvent être effacés à l'aide de

- La « **Fonction d'effacement** » : appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS ». Pour réinitialiser le minuteur, sélectionner tout d'abord le programme minuteur. Le programme automatique est ainsi effacé quel que soit le mode d'affichage. La réinitialisation du programme provoque la fermeture des contacts du relais. Après cet effacement, l'écran passe immédiatement du mode de réglage à l'affichage de l'heure.
- Compte à rebours jusqu'à zéro de la durée du programme ou bien heure de fin par rapport à l'heure effective. Après cet effacement, il reste en mode de réglage effectif.

Sélection du programme

Sélectionner les menus suivants, un à la fois, en appuyant sur la touche MODE :

- Minuteur :
Le symbole de la Cloche clignote. Régler l'heure d'avertissement en appuyant sur les touches +/-.
- Durée du programme automatique : le message « dur » est affiché. L'écran passe automatiquement de l'affichage de « dur » au mode de réglage du temps de durée et inversement jusqu'à l'expiration du laps de temps disponible. Si vous appuyez sur la touche +/- pendant que l'écran affiche « dur », l'écran passera en mode de réglage de la durée. Régler la durée du programme automatique à l'aide des touches +/-.
- Heure de fin du programme automatique :
le message « End » est affiché. L'écran passe automatiquement de l'affichage de « End » au mode de réglage de l'heure de fin et inversement jusqu'à l'expiration du laps de temps disponible.
Si vous appuyez sur la touche +/- pendant que l'écran affiche « End », l'écran passera en mode de réglage de l'heure de fin. Régler l'heure de fin du programme automatique à l'aide des touches +/-.
- Heure du jour

Minuteur

Pendant que le mode minuteur est sélectionné, le symbole de la Cloche clignote et l'écran affiche le temps restant en heures et en minutes. Les secondes restantes ne sont affichées que si le compte à rebours de la dernière minute est en cours.

Un programme minuteur activé est indiqué par le symbole de la Cloche allumé fixe. Si le temps d'avertissement s'est écoulé, un signal sonore de fin d'intervalle retentit et le symbole de la Cloche clignote.

Le programme minuteur est exécuté indépendamment des autres programmes.

Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin**Réglage du temps du programme**

Sélectionner la durée ou bien l'heure de fin, puis régler le temps ou l'heure souhaités à l'aide des touches PLUS/MOINS. Pendant que le mode de réglage de la durée ou de l'heure de fin est sélectionné, le symbole Auto correspondant clignote.

L'heure de fin et la durée sont liées par ce rapport : Heure de fin = Heure effective + Durée.

Si une durée du programme est réglée, l'heure de fin ne peut pas être diminuée. De plus, si une heure de fin est réglée, il n'est pas possible de prolonger la durée du programme.

Exécution du programme

Lorsque le programme automatique est en exécution, le symbole Auto est allumé fixe et l'écran affiche l'heure.

Le contact du relais est fermé.

Fin du programme automatique

Lorsque la durée est terminée ou lorsque l'heure atteint l'heure de fin, le contact du relais s'ouvre et le symbole correspondant de la Casserole s'éteint. Le symbole Auto clignote et un signal sonore de fin intervalle indique que le programme automatique est terminé. La sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur une touche quelconque. Lorsque vous appuyez sur la touche Mode, cela réinitialise le programme et ferme les contacts du relais.

Programme complètement automatique avec durée et heure de fin

Le réglage est similaire à celui décrit pour le programme semi-automatique, mais il faut régler tant la durée que l'heure de fin.

L'heure de fin et la durée définissent l'heure de démarrage du programme comme suit : Heure de démarrage = Heure de fin - Durée.

Avant que le programme complètement automatique atteigne l'heure de démarrage, le contact du relais est ouvert. Le programme démarre lorsque l'heure est égale à l'heure de démarrage et, à ce point, il fonctionne tel que décrit pour le programme semi-automatique.

Limite des réglages de la durée et de l'heure de fin :

Si l'heure de démarrage calculée est une minute après l'heure courante, la durée ne peut pas être prolongée et l'heure de fin ne peut être anticipée. Cela empêche que l'heure de démarrage arrive avant l'heure courante.

Manuel d'utilisation pour la minuterie du four TOUCH**Allumage**

À l'allumage, le contact du relais s'ouvre. L'écran et le symbole AUTO clignotent et l'heure commence à partir de 0:00. L'état d'allumage avec l'heure clignotante demeure tant que l'heure n'est pas réglée.

Réglage de l'heure

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. À l'allumage, il est également possible d'intervenir sur la touche MODE

Il est possible de régler l'heure en appuyant sur les touches PLUS ou MOINS, pendant que les deux points de séparation entre les heures et les minutes clignotent. Si l'on appuie sur la touche PLUS ou sur la touche MOINS, le mode de réglage rapide est lancé. Si vous sélectionnez le mode de réglage de l'heure pendant qu'un programme automatique est activé, le programme automatique sera annulé.

Le relais

Le contact du relais est normalement fermé, mais il est ouvert à la fin d'un programme automatique, avant d'arriver à l'heure de démarrage du programme complètement automatique ou bien après l'allumage, avant le réglage de l'heure.

Le symbole de la Casserole représente l'état du relais et il est allumé quand le contact du relais est fermé.

Sonnerie

Si le minuteur ou le programme automatique sont arrivés à l'heure de fin, le signal sonore d'avertissement indiquant la fin de l'intervalle de la sonnerie retentit. Le signal peut être désactivé en appuyant sur une touche quelconque ou bien en laissant dépasser la limite de durée du signal sonore.

Modification de la fréquence de la sonnerie

La fréquence du signal de la sonnerie peut être modifiée en appuyant sur la touche MOINS en 3 étapes simples. Pour écouter le signal valable effectif, appuyer sur la touche MOINS pendant quelques secondes pendant que l'écran affiche l'heure. À chaque nouvelle pression de la touche dans le laps de temps disponible, le signal de la sonnerie change. À présent, la dernière tonalité sera celle valable comme signal d'avertissement de fin de programme.

Effacement des programmes et fonctionnement manuel

Les réglages de temps pour les programmes du minuteur ou automatiques peuvent être effacés à l'aide de

a) « Fonction d'effacement » :

Appuyer simultanément sur les touches PLUS et MOINS. Pour régler le minuteur, sélectionner tout d'abord le programme du minuteur. Le programme automatique est ainsi effacé quel que soit le mode d'affichage. Cette fonction « Manuel » ferme le relais. Après cet effacement, l'écran passe immédiatement du mode de réglage à l'affichage de l'heure.

b) Compte à rebours jusqu'à zéro de la durée du programme ou bien heure de fin par rapport à l'heure effective. Après cet effacement, il reste en mode de réglage effectif.

Sélection du programme

Sélectionner les programmes suivants, un à la fois, en appuyant sur la touche MODE :

- 1) **Minuteur :**
Le symbole de la Cloche clignote. Régler l'heure d'avertissement en appuyant sur les touches +/-.
- 2) **Durée du programme automatique :**
affichage de « dur ». L'écran passe de l'affichage de « dur » au mode de réglage du temps de durée et inversement jusqu'à l'expiration du laps de temps disponible. Si vous appuyez sur la touche +/- pendant que l'écran affiche « dur », l'écran passera en mode de réglage de la durée. Régler la durée du programme automatique à l'aide des touches +/-.
- 3) **Heure de fin du programme automatique :**
Affichage de « End ». L'écran passe de l'affichage de « End » au mode de réglage de l'heure de fin et inversement jusqu'à l'expiration du laps de temps disponible. Si vous appuyez sur la touche PLUS ou MOINS pendant que l'écran affiche « End », l'écran passera en mode de réglage de l'heure de fin. Régler l'heure de fin de programme automatique à l'aide des touches +/-.

Minuteur

Pendant que le mode minuteur est sélectionné, le symbole de la Cloche clignote et l'écran affiche le temps restant en heures et en minutes. Les secondes restantes ne sont affichées que si le compte à rebours de la dernière minute est en cours.

Un programme minuteur activé est indiqué par le symbole de la Cloche allumé fixe. Si le temps d'avertissement s'est écoulé, un signal sonore de fin d'intervalle retentit et le symbole de la Cloche clignote.

Le programme minuteur est exécuté indépendamment des autres programmes.

Programme semi-automatique avec durée ou heure de fin

Réglage du temps du programme

Sélectionner la durée ou bien l'heure de fin, puis régler le temps ou l'heure souhaités à l'aide des touches PLUS/MOINS. Pendant que le mode de réglage de la durée ou de l'heure de fin est sélectionné, le symbole Auto correspondant clignote.

L'heure de fin et la durée sont liées par ce rapport : $\text{Heure de fin} = \text{Heure effective} + \text{Durée}$.

Après avoir réglé la durée du programme, l'heure de fin ne peut pas être anticipée. De plus, si une heure de fin est réglée, il n'est pas possible de prolonger la durée du programme.

Exécution du programme

Lorsque le programme automatique est en exécution, le symbole Auto est allumé fixe et l'écran affiche l'heure. Le contact du relais est fermé.

Fin du programme automatique

Lorsque la durée est terminée ou lorsque l'heure atteint l'heure de fin, le contact du relais s'ouvre et le symbole correspondant de la Casserole s'éteint. Le symbole Auto clignote et un signal sonore de fin intervalle indique que le programme automatique est terminé. Pour désactiver la sonnerie, appuyer sur une touche quelconque et le contact du relais se ferme.

Programme complètement automatique avec durée et heure de fin

Le réglage est similaire à celui décrit pour le programme semi-automatique, mais il faut régler tant la durée que l'heure de fin. L'heure de fin et la durée définissent l'heure de démarrage du programme comme suit : $\text{Heure de démarrage} = \text{Heure de fin} - \text{Durée}$.

Avant que le programme complètement automatique atteigne l'heure de démarrage, le contact du relais est ouvert. Le programme démarre lorsque l'heure est égale à l'heure de démarrage et, à ce point, il fonctionne tel que décrit pour le programme semi-automatique.

Limite des réglages de la durée et de l'heure de fin :

Si l'heure de démarrage calculée est une minute après l'heure courante, la durée ne peut pas être prolongée et l'heure de fin ne peut être anticipée. Cela empêche que l'heure de démarrage arrive avant l'heure courante.

Avant de passer au nettoyage, fermer le robinet général de l'installation de gaz et débrancher la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation par le biais de l'interrupteur général de l'installation électrique. Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil si elles sont encore chaudes.

REMARQUE : ne pas utiliser la vapeur pour le nettoyage du four.

IMPORTANT

Faites contrôler périodiquement l'état de conservation et d'efficacité du tuyau de gaz, et le cas échéant, du régulateur de pression. En cas d'anomalies, ne pas demander de réparations, mais faire remplacer la partie défectueuse.

SURFACES ÉMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge humidifiée avec de l'eau et du savon. Les taches de graisse peuvent être éliminées facilement à l'eau chaude ou à l'aide d'un produit spécifique, disponible dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Éviter de laisser sur l'émail des substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, etc.). Les appareils en acier inoxydable doivent être nettoyés à l'aide de détergents spécifiques pour l'acier inoxydable. Ces détergents doivent être appliqués avec un chiffon doux.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour nettoyer les brûleurs du plan de travail, il faut tout d'abord les extraire de leur siège en les faisant sortir par le haut, et les mettre ensuite pour une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude avec un détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, il faut les sécher soigneusement.

Toujours vérifier qu'aucun des orifices des brûleurs n'est bouché. Nous vous conseillons d'effectuer cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Il est recommandé de remonter correctement les brûleurs.

NETTOYAGE DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR.

La vitre interne de la porte du four peut être retirée : ouvrir la porte en position semi-ouverte, puis dévisser les vis **A** et **B** du profil **C** (voir fig. 7). Avec les deux mains, ôter la vitre comme le montrent les figures 7A.

Après le nettoyage, remonter la vitre en effectuant les opérations inverses.

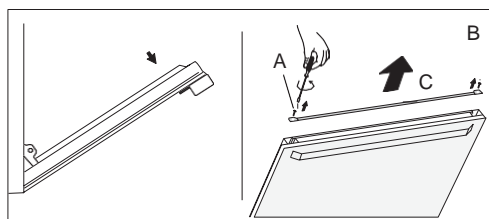


Fig. 7

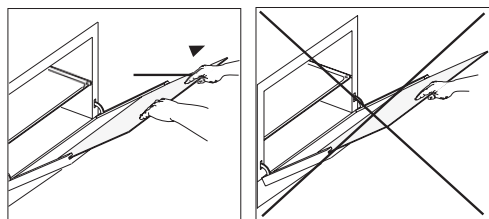


Fig. 7A

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Le nettoyage en profondeur du four est plus efficace si la porte est enlevée en suivant ces instructions :

- 1) ouvrir complètement la porte.
- 2) positionner les crochets « **A** » des charnières vers l'extérieur (voir fig. 7B).
- 3) fermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle arrive au niveau des crochets « **A** » **en s'assurant qu'ils se bloquent dans les rainures « B » de la porte, comme le montre la fig 7C.**

- 4) À l'aide des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur en permettant aux charnières « **C** » de la porte de se détacher des rainures « **D** » (voir fig. 7D), puis tirer la porte vers vous jusqu'à ce qu'elle se détache du four. Après le nettoyage, remonter correctement la porte en suivant la procédure inverse, puis remettre en place les crochets « **A** » vers l'intérieur avant de fermer la porte (fig. 7E).

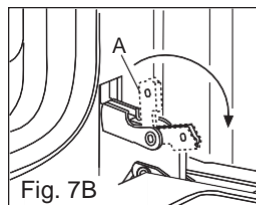


Fig. 7B

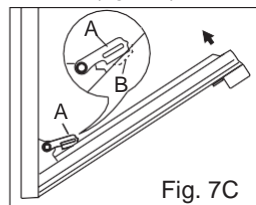


Fig. 7C

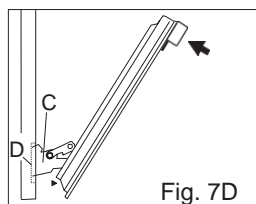


Fig. 7D

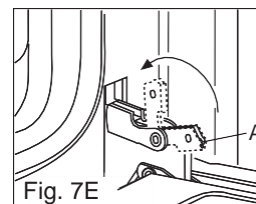


Fig. 7E

Attention : pour le nettoyage, ne pas utiliser de matériaux rêches et abrasifs ou de racloirs métalliques pointus pour nettoyer les portes vitrées du four puisqu'ils peuvent rayer la surface et provoquer l'éclatement de la vitre.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales du four peuvent être enlevées. Exécuter les opérations représentées par la figure 8.

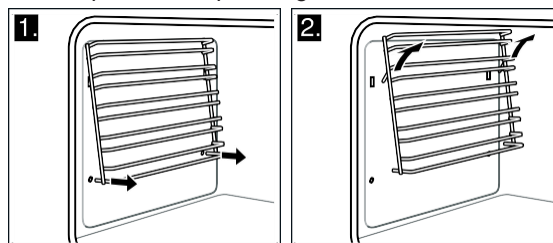


Fig. 8

FOUR

Pour les parties émaillées, les nettoyer à l'aide d'une éponge humidifiée avec de l'eau et du savon. Les taches de graisse peuvent être éliminées facilement à l'eau chaude ou à l'aide d'un produit spécifique, disponible dans le commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

SURFACES EN VITROCÉRAMIQUE

Pour le nettoyage de la surface, prendre les mêmes précautions que celles que vous adoptez pour nettoyer les vitres de votre maison. Les tâches ou les rayures claires dues en aluminium des casseroles peuvent être éliminées avec du vinaigre. Veillez à ne pas laisser tomber du sucre sur la surface durant la cuisson. Le cas échéant, désactiver la plaque correspondante et nettoyer, dès que possible, à l'eau chaude, avant qu'il ne refroidisse. S'il reste des résidus brûlés de sucre ou autre substance similaire, après la cuisson, ils doivent être éliminés à l'aide d'une spatule ou bien d'une lame de rasoir, avant que la zone de cuisson ne refroidisse (voir figure 8A).

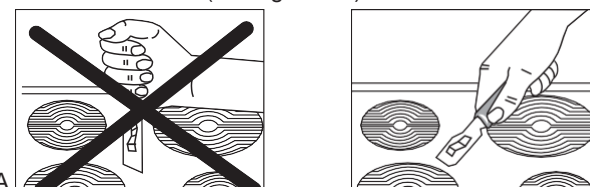
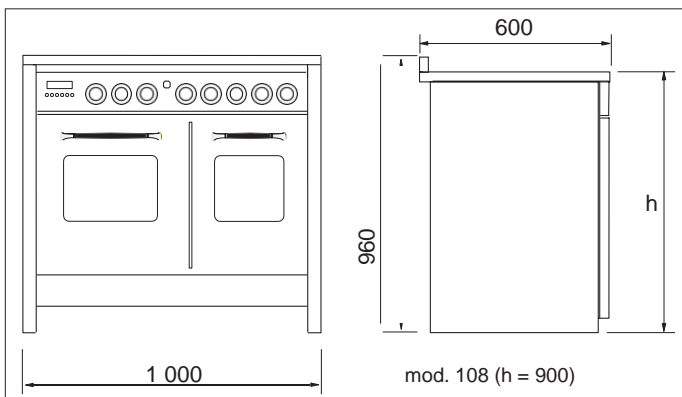
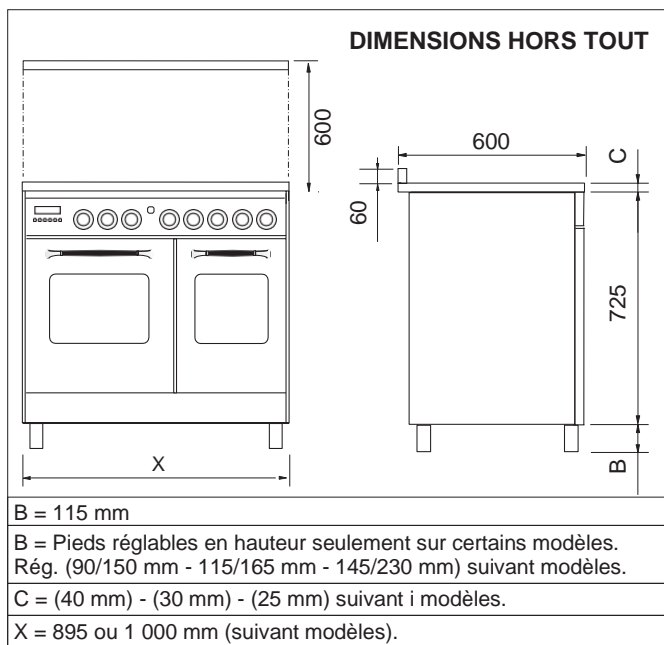


Fig. 8A

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

**AVERTISSEMENTS**

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel aux personnes, aux animaux ou aux choses dérivant du non-respect des normes indiquées ci-dessus. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour les opérations de maintenance, y compris lorsque vous ôtez l'emballage de l'appareil.

L'appareil est en classe 1 ou bien en classe 2 sous-classe 1.

IMPORTANT : Le revêtement du meuble doit être réalisé en matériau résistant à la chaleur (minimum 85°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, laissez les espaces minimum prévus par la figure 9.

ATTENTION

La cuisinière ne doit pas être installée sur un piédestal.

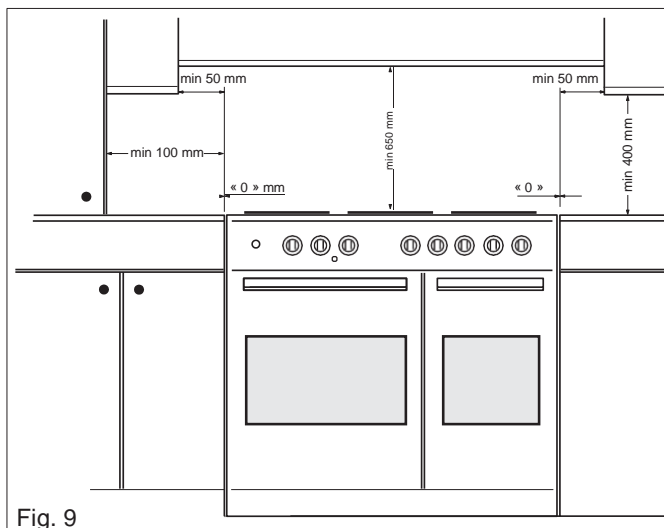


Fig. 9

La cuisinière est équipée de 4 pieds (fig. 10 - 10A). Pour les monter, il faut soulever la cuisinière et visser les quatre pieds dans les filetages destinés à cet effet, présents dans les coins, sous l'appareil.

REMARQUE : les pieds sont réglables en hauteur seulement sur certains modèles (fig. 10A - fig. 10B).

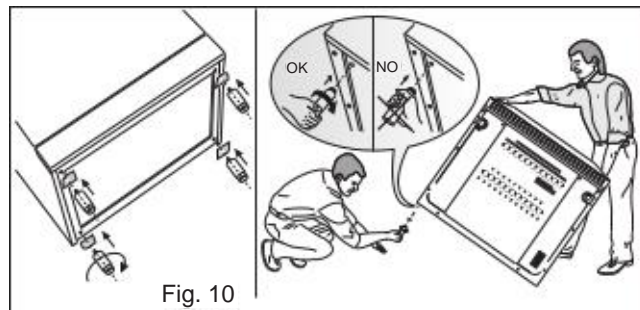
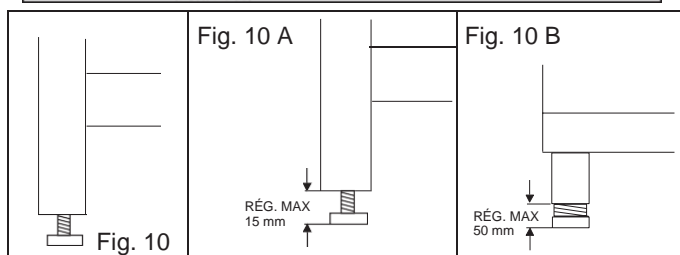


Fig. 10



VENTILATION DES LOCAUX

APPAREILS À GAZ

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux normes applicables en matière d'aération du local.

VENTILATION DES LOCAUX (normes UNI-CIG 7129-7131)

Nous vous rappelons que cet appareil peut être installé et fonctionner uniquement dans des locaux bien ventilés, conformément aux normes en vigueur, en mesure de permettre, grâce à des ouvertures sur les parois extérieures ou à l'aide de conduits destinés à cet effet, une ventilation correcte, naturelle ou forcée, assurant de

manière **permanente et suffisante** l'arrivée d'air nécessaire pour une combustion correcte ainsi que l'évacuation de l'air vicié.

En particulier, si dans le local il n'y a que cet appareil à gaz, il faudra disposer d'une hotte au dessus de l'appareil en mesure d'assurer l'évacuation naturelle et directe de l'air vicié, avec un conduit vertical en ligne droite dont la longueur devra être égale au moins à deux fois le diamètre et avec une section minimale d'au moins 100 cm².

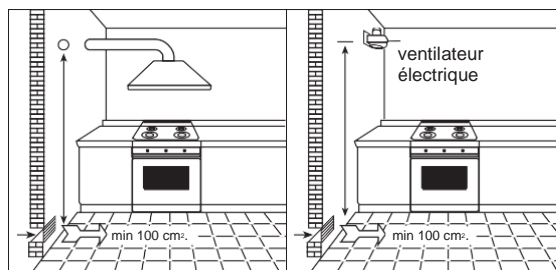
Pour l'arrivée d'air frais indispensable dans le local, il faudra prévoir une ouverture analogue d'au moins 100 cm² donnant directement sur l'extérieur, située à une hauteur près du niveau du sol de manière à ne pas être bouchée, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la paroi, et à ne pas perturber la combustion correcte des brûleurs et

l'évacuation normale de l'air vicié, et avec une différence de hauteur par rapport à l'ouverture de sortie d'au moins 180 cm.

Il est rappelé que la quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2 m³/h pour chaque kW de puissance).

Dans tous les autres cas, c'est-à-dire lorsqu'il existe d'autres appareils à gaz dans le même local ou bien lorsqu'il n'est pas possible de disposer d'une ventilation naturelle directe et qu'il faille en revanche réaliser une ventilation naturelle indirecte ou une ventilation forcée, il faut s'adresser à un spécialiste qualifié afin qu'il assure l'installation et la réalisation éventuelle du système de ventilation dans le strict respect des précautions contenues dans les normes en vigueur.

Le positionnement des ouvertures doit être réalisé de telle manière qu'aucun courant d'air insupportable pour les occupants ne soit présent. En outre, pour l'évacuation des produits de la combustion, il est interdit d'employer des conduits de fumée déjà utilisés par d'autres appareils.



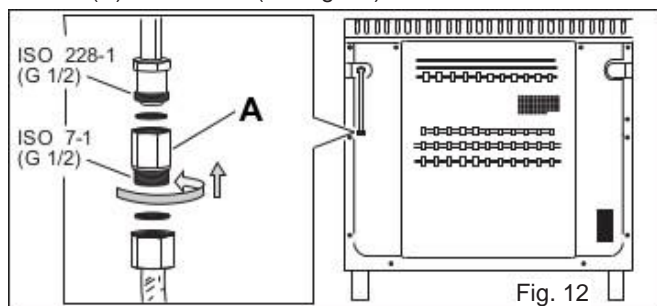
RACCORDEMENTS GAZ (UNI-CIG 7129-7131)

Il est recommandé de contrôler que l'appareil est équipé pour le type de gaz fourni. Le raccordement au tuyau de gaz doit être réalisé selon les règles de l'art et conformément aux réglementations en vigueur qui exigent l'installation d'un robinet de sécurité à l'extrémité du tuyau. Pour le butane et le propane, un réducteur de pression conforme aux normes UNI-CIG 7432 peut remplir cette fonction. Les joints d'étanchéité doivent être conformes aux normes UNI-CIG 9264.

Lorsque les opérations de raccordement du gaz sont achevées, vérifier l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

L'embout est fileté. Les raccords possibles sont les suivants :

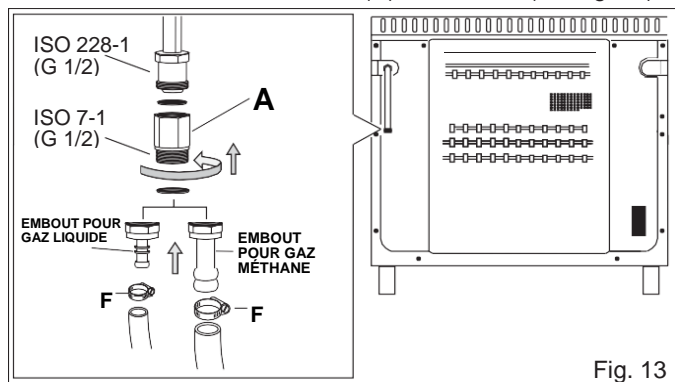
- 1) moyennant un tuyau rigide en fer ou en cuivre
- 2) moyennant un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec raccord mécanique conforme aux normes UNI-CIG 9891 (longueur maximale du tuyau étendu 2 000 mm). Le tuyau doit être raccordé à la rampe en interposant le raccord (A) en dotation (voir fig. 12).



- 3) moyennant l'introduction d'un tuyau en caoutchouc conforme aux normes UNI-CIG 7140. Ce tuyau doit être branché directement sur l'embout, relatif au gaz utilisé, et fixé à l'aide d'un collier (F) conforme aux normes UNI-CIG 7141 (fig. 13).

Dans ce dernier cas, contrôler la date d'échéance imprimée sur le tuyau et le remplacer avant cette date.

REMARQUE : monter le raccord (A) en dotation (voir fig. 13).



AVERTISSEMENTS

Il est rappelé pour les tuyaux flexibles en caoutchouc (longueur maximale 1 500 mm), de :

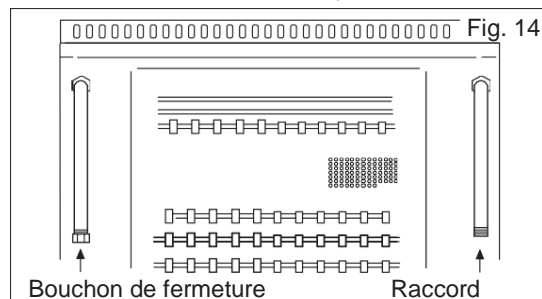
- 1 - éviter les étranglements ou les écrasements du tube

- 2 - ne pas les soumettre à des efforts de traction ou de torsion
- 3 - éviter tout contact avec des objets tranchants, des arêtes vives, etc.
- 4 - ne pas les mettre en contact avec des parties pouvant atteindre des températures supérieures à 70°C en plus de la température ambiante.
- 5 - faire en sorte de pouvoir les contrôler tout le long de leur parcours.

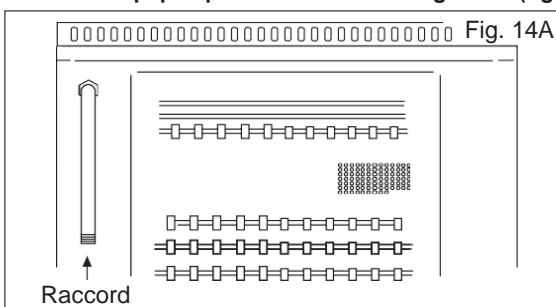
Selon les modèles, les cuisinières peuvent être équipées pour l'alimentation à gaz, comme indiqué aux paragraphes A et B.

A) Cuisinière équipée pour l'alimentation à droite ou à gauche.

Pour déplacer l'alimentation, il suffit d'inverser la position du bouchon de fermeture et du raccord (fig. 14). Lorsque cette opération est terminée, s'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz.



B) Cuisinière équipée pour l'alimentation à gauche (fig. 14A).



Remarque : s'il s'avère nécessaire de brancher la cuisinière du côté opposé, il faudra faire passer le tuyau flexible comme le montre la figure (14B)

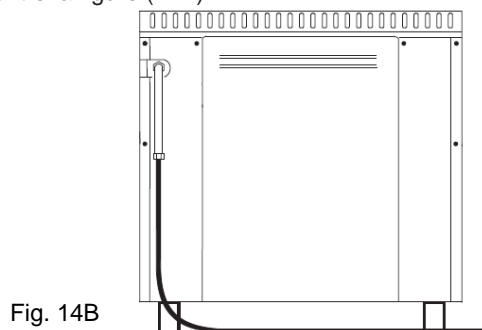
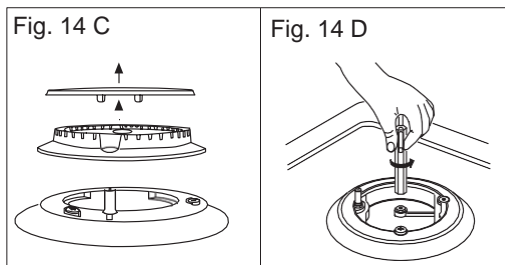


Fig. 14B

RÉGLAGES GAZ

Si l'appareil est équipé pour un gaz autre que celui de l'alimentation disponible, il faudra remplacer les injecteurs, régler le débit minimum et remplacer l'embout.

Pour remplacer les injecteurs du plan de travail, il faut effectuer les opérations suivantes : enlever les grilles ; ôter les brûleurs, les chapeaux de brûleurs (voir fig.14 C) ; remplacer l'injecteur (voir figure 14 D) par celui approprié au nouveau type de gaz (voir tab. D). Remonter le tout en effectuant les opérations inverses et veiller à positionner correctement le chapeau de brûleur sur le brûleur.



Après l'opération de conversion du gaz, appliquer la plaquette appropriée, située à l'intérieur du kit injecteur, pour remplacer celle qui était appliquée sur le produit.

TAB. D

Valeurs se référant à Hs - 15°C - 1 013,25 mbar. Cat. II 2H3+

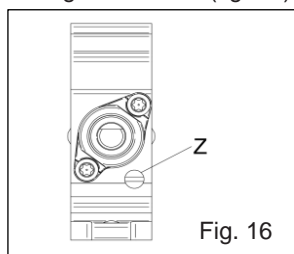
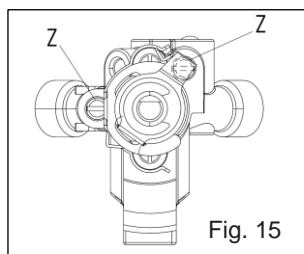
TABLEAU GÉNÉRAL INJECTEURS								
type de gaz	mbar	buse n°	brûleur	puissance kW		Consommation		n° by pass
				max	min	max	min	
MÉTHANE G20+	20	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	rég
		97	Semi-rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	rég
		72	Auxiliaire	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	rég
		130	TC	3,60	1,40	343 l/h	133 l/h	rég
		155	DCC mono	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	rég
		70	DCC dual Int	0,85	0,42	81 l/h	40 l/h	rég
		70 + 145	DCC dual int +Ext	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	rég
BUTANE G30 PRO-PANE G31	28-30 37	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi-rapide	1,75	0,48	130 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliaire	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
		96	TC	3,60	1,40	262 g/h	102 g/h	60
		103	DCC mono	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	60
		44	DCC dual Int	0,85	0,42	62 g/h	31 g/h	27
		44 + 95	DCC dual int +Ext	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	60

DÉBIT MINIMUM DES ROBINETS PLAN

Pour régler le débit minimum, procéder comme suit :

- Allumer le brûleur et tourner le bouton vers la position de débit minimum ; enlever le bouton du robinet.

Attention : sur les robinets à vanne, la vis de réglage « Z » du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 16).



Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit ou bien visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct lorsque la flamme mesure environ 3 ou 4 mm.

Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas si vous passez brusquement du débit maximum au débit minimum et inversement. Remonter le bouton.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET UNIQUEMENT PAR UN INSTALLATEUR ÉLECTRIQUE AUTORISÉ. AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

Vérifier que la puissance nominale du réseau d'alimentation et des prises de courant est appropriée à la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette des données. Si l'appareil n'est pas déjà équipé d'une fiche, monter sur le câble une fiche de réglage en mesure d'absorber la puissance indiquée sur la plaquette des données (fig. 8 B).

Le câble de mise à la terre est jaune/vert. Si la fiche montée sur l'appareil et la prise ne sont pas compatibles, s'adresser à un technicien qualifié pour installer le type de fiche correct. Si l'appareil n'est pas doté d'un câble d'alimentation et d'une fiche, l'alimentation doit être équipée d'un sectionneur où la distance entre les contacts permette la désactivation totale selon la catégorie de surtension III, comme le prévoient les normes d'installation.

Le câble de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être contrôlé par l'interrupteur.

La fiche utilisée pour le branchement au réseau électrique doit être facilement accessible une fois que l'appareil est installé.

Important : positionner le câble de manière à ce qu'il ne soit jamais soumis à des températures supérieures à la température ambiante de plus de 50°C.

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si l'appareil est branché correctement à une alimentation efficace avec mise à la terre, comme le prévoient les normes en matière de sécurité électrique.

Important : le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels aux personnes ou aux choses à la suite d'une absence de mise à la terre.

ATTENTION :

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE : LE CÂBLE JAUNE-VERT DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'ACCIDENTS PROVOQUÉS PAR LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS.

REMPLACEMENT DU CÂBLE (FIXATION DU CÂBLE : TYPE X) AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN SUR LE FOUR, TOUJOURS DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU COUPER L'ALIMENTATION DE COURANT SUR LA LIGNE À L'AIDE DE L'INTERRUPTEUR DE SÉCURITÉ DU CIRCUIT DE RÉSEAU.

Si le câble est endommagé, le remplacer de la façon suivante : enlever le câble d'alimentation et le remplacer par un câble de la même longueur, isolé par caoutchouc et indiqué pour la puissance nominale de l'appareil.

Le conducteur de mise à la terre « jaune/vert », qui doit être relié à la borne, doit dépasser les autres câbles d'environ 10 mm ; le conducteur neutre « bleu » doit être raccordé à la borne marquée de la lettre N. Le conducteur sous tension doit être raccordé à la borne marquée de la lettre « L ».

Attention : l'appareil doit être mis à la terre. Le fil jaune-vert doit être mis à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents provoqués par le non-respect de cette norme.

AVERTISSEMENT

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial ou par un groupe disponible auprès du fabricant ou de l'agent du service après-vente.

Type de câble d'alimentation

Type d'appareil	Alimentation monophasée 220-240 V	
	Type de câble	Section
Plaque gaz avec double four électrique	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	3 x 2,5 mm ²
Plaque céram. avec double four électrique	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

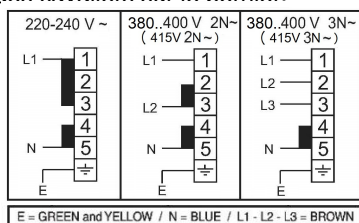
*COMPTE TENU DU FACTEUR DE SIMULTANÉITÉ DE 0,59

Type d'appareil	Alimentation biphasée (415 V 2N~)	
	Type de câble	Section
Plaque céram/induction avec double four électrique	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	4 x 4 mm ²

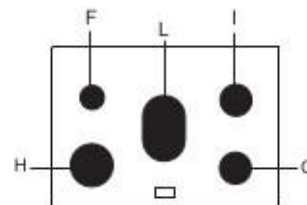
Type d'appareil	Alimentation triphasée (415 V 3N~)	
	Type de câble	Section
Plaque céram avec double four électrique	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
Plaque induction avec double four électrique	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²

TYPE D'ALIMENTATION

Il est possible de réaliser plusieurs branchements avec le simple déplacement des cavaliers sur le bornier.

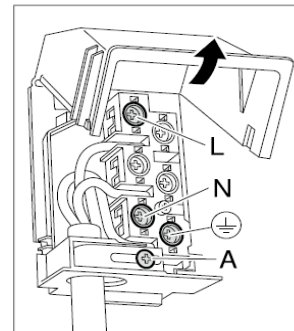
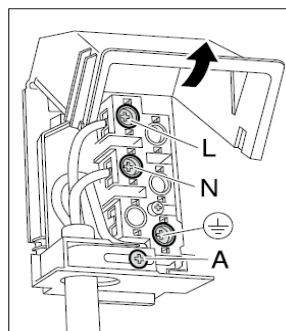
**PLAQUE VITROCÉRAMIQUE**

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

**REMPACEMENT DU CÂBLE**

Si le câble est endommagé, le remplacer selon les instructions suivantes :

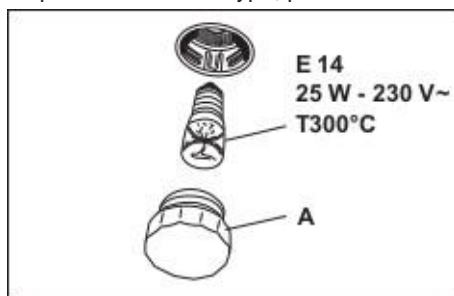
- ouvrir le boîtier du bornier, comme le montre la figure ci-dessous ;
- dévisser la vis « A » bloquant le câble ;
- remplacer le câble par un câble ayant la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau ;
- le conducteur de mise à la terre « jaune-vert » doit être raccordé à la borne « \perp » et il doit dépasser d'environ 10 mm la longueur des conducteurs de ligne ;
- le conducteur neutre « bleu » doit être raccordé à la borne marquée de la lettre « N » ;
- le conducteur de ligne doit être raccordé à la borne marquée de la lettre « L ».

**ENTRETIEN DE L'APPAREIL****AVERTISSEMENTS**

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel aux personnes, aux animaux ou aux choses résultant du non-respect des normes indiquées ci-dessus.

L'ampoule pour four utilisée est de type spécial, résistant aux hautes températures. Pour la remplacer, intervenir de la façon suivante : démonter la vitre de protection (A) et remplacer l'ampoule grillée par une du même type, puis remonter la vitre.



ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout choc électrique.

DÉMONTAGE DU PLAN DE TRAVAIL

S'il s'avère nécessaire d'accéder aux éléments à l'intérieur de l'appareil pour les réparer ou les remplacer, il faut : enlever les grilles, ôter les brûleurs, les chapeaux de brûleurs

(voir fig. 18), dévisser les vis « V » visibles au dessus du plan de travail (voir fig.19). Démontez le plan de travail en dévissant les 2 vis « A » à l'arrière (voir fig. 20). Après avoir dévissé les vis, soulever le plan et pousser en avant ; il est ainsi possible d'accéder aux éléments internes.

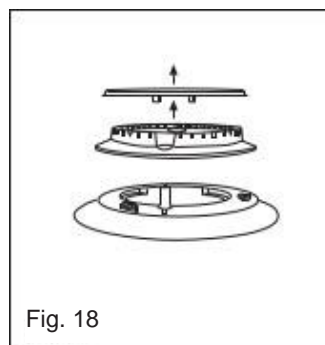


Fig. 18

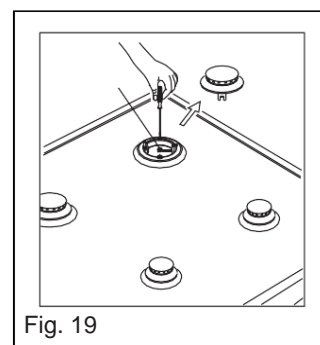


Fig. 19

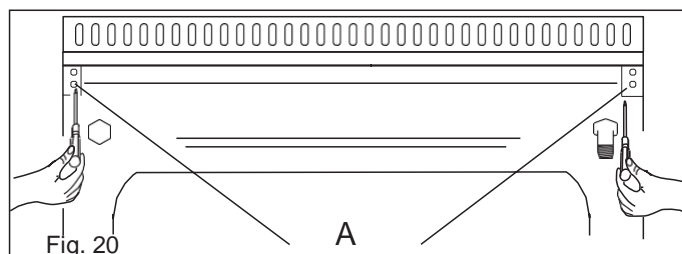


Fig. 20

A

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

UMWELTHINWEISE

Verpackungsabfälle 


Werfen Sie die Verpackung Ihres Geräts nicht in den Haushaltsmüll, sondern entsorgen Sie die verschiedenen Stoffe (z.B. Folie, Pappe, Polystyrol) nach den örtlichen Abfallbestimmungen.

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen folgender europäischer Richtlinien:

- 2014/35/EU „Niederspannungsrichtlinie“.
- 2014/30/EU „Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit“.
- 2016/426/EU „Gasgeräteverordnung“
- 89/109/EWG „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“.
- Die vorgenannten Richtlinien erfüllen darüber hinaus die Richtlinie 93/68/EWG.
- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es ausgelegt ist, und zwar als „Kochgerät“ für den Haushalt.
- Dieses Gerät ist entsprechend den geltenden Vorschriften zu installieren und darf nur in ausreichend belüfteten Räumen verwendet werden. Lesen Sie vor Installation und Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung durch.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



Das Symbol  auf dem Gerät oder in den Begleitunterlagen weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden darf, sondern bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben ist. Beseitigen Sie dieses Produkt nach den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der örtlichen Dienststelle, der städtischen Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

- Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für künftigen Bedarf auf.
- Lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Styropor usw.) in der Reichweite von Kindern, um diese nicht in Gefahr zu bringen.

GARANTIE

Ihr neues Gerät ist durch Garantie gedeckt. Der Garantieschein liegt bei.

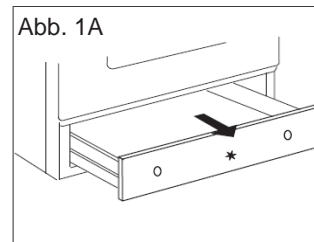
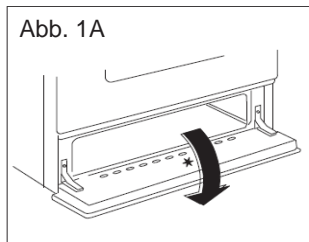
Sollte dieser jedoch fehlen, so fordern Sie beim Händler bitte einen neuen an, indem Sie das Kaufdatum und die auf dem Typenschild des Geräts aufgedruckte Modellbezeichnung und Seriennummer angeben (Abb. 1A - 1B *). Bewahren Sie Ihren Teil des Garantiescheins auf und legen Sie diesen bei Bedarf zusammen mit dem Kaufbeleg dem Kundendienstpersonal vor. Bei Missachtung dieser Bestimmungen ist das Kundendienstpersonal gezwungen, jede eventuelle Reparatur in Rechnung zu stellen.

Die Originalersatzteile sind in unseren Kundendienststellen und im autorisierten Ersatzteilehandel erhältlich.

KUNDENDIENST

Vor Verlassen des Werks wurde dieses Gerät von erfahrener Fachpersonal geprüft und eingestellt, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten.

Jede danach eventuell anfallende Reparatur oder Einstellung muss mit großer Sorgfalt und Vorsicht durchgeführt werden. Wenden Sie sich deshalb stets unbedingt an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an unser nächstgelegenes Kundendienstzentrum, und geben Sie die Art der Störung sowie das Gerätemodell an.



ALLGEMEINE TIPPS UND HINWEISE

VORSICHT:

- Durch den Gebrauch eines Gaskochgerätes entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Sorgen Sie bitte für eine ausreichende Lüftung in der Küche. Halten Sie die natürlichen Luftaustrittsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Infolge eines intensiven und fortgesetzten Gebrauchs des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung durch Erhöhen der Abzugsleistung der ggf. vorhandenen mechanischen Dunstabzugshaube notwendig werden.
- Stellen Sie vor Installation sicher, dass die Versorgungsbedingungen vor Ort (Gasart und -druck) auf die Einstellung des Geräts abgestimmt sind.
- Die Angaben zur Einstellung dieses Geräts finden sich auf dem Typenschild im/in der unteren /Fach/Schublade (Abb. 1A - 1B *).
- Verwenden Sie den Griff der Backofentür nicht zur Handhabung oder zum Auspacken des Geräts.
- Nehmen Sie vor dem Gebrauch des Geräts den an einigen Teilen (Bedienfeld, Edelstahlteile usw.) angebrachten Kunststoffschutz ab

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen des Raums.
- Bei Nichtgebrauch des Geräts sollten Sie **die Stromversorgung abschalten und den Gashaupthahn schließen**.
- **Bevor Sie Reparaturen oder sonstige Eingriffe vornehmen, sollten Sie den Netzstecker abziehen und den Gashahn schließen.**
- Brandgefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen auf
- Halten Sie den Garvorgang stets unter Kontrolle. Ein kurzer Garvorgang erfordert Ihre ständige Aufsicht
- Die Ankochautomatik auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Versuchen Sie nicht, einen etwaigen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Vermeiden Sie unbedingt, die Heizelemente im Backofen zu berühren

IM BRANDFALL:

- Im Brandfall **schließen Sie den Hauptgashahn und schalten Sie die Stromversorgung ab**; schütten Sie unter keinen Umständen Wasser auf brennendes oder bratendes Öl.

- Bewahren Sie keine entzündlichen Produkte oder Aerosol-Flaschen in der Nähe des Geräts auf und sprühen Sie nicht in unmittelbarer Nähe eingeschalteter Brenner.

FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE IHRER KINDER

- Stellen Sie auf dem Gerät keine Gegenstände ab, die auf Kinder anziehend wirken.
- Halten Sie Kindern vom Gerät fern; denken Sie daran, dass einige Teile des Geräts oder des verwendeten Kochgeschirrs während des Betriebs sowie für die zur Abkühlung notwendige Zeit sehr heiß werden und daher eine Gefahr darstellen.
- Richten Sie die Griffe der Pfannen so aus, dass sie von Kindern nicht umgestoßen werden können.
- Tragen Sie bei eingeschalteten Brennern keine weiten Kleidungsstücke oder Accessoires. Brennender Stoff kann ernsthafte persönliche Verletzungen verursachen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer auszuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

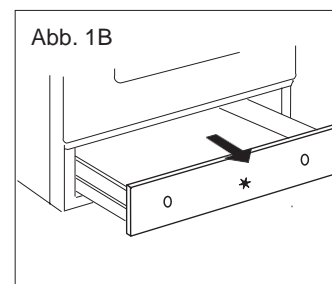
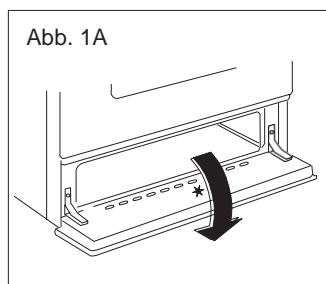
VORSICHT BACKOFEN:

Beim Betrieb können die zugänglichen Teile von Backofen oder Grill sehr heiß werden, so dass Kinder vom Gerät ferngehalten werden sollten.

- Garen Sie keine Speisen auf dem Boden des Backofens.
- Bei nachlässigem Umgang in der Nähe der Backofentür-Scharniere besteht Verletzungsgefahr für die Hände.
- Verboten Sie Kindern, sich auf die Backofentür zu sitzen oder damit zu spielen. Verwenden Sie die Tür nicht als Sitz.

UNTERE SCHUBLADE

Legen Sie keine brennbaren Materialien oder Kunststoffutensilien in das/die untere Fach/Schublade (unter dem Backofenraum Abb. 1A - Abb. 1B).



TIPPS (Für Herde mit Glasdeckel) Der Glasdeckel darf während des Gebrauchs nicht mit dem Kochgeschirr in Berührung kommen und sollte bei warmen Brennern oder Kochstellen nicht geschlossen werden.

VORSICHT: Erhitzte Glasdeckel könnten reißen und zerbrechen. Schalten Sie vor dem Schließen des Deckels alle Brenner aus.

GEBRAUCH DER KOCHFLÄCHE

GEBRAUCH DER GASBRENNER

An der Frontblende stehen folgende Symbole neben jedem Drehknopf:


- Volle Scheibe  Hahn geschlossen
- Kleine Flamme  Minimale Öffnung
- Große Flamme  Maximale Öffnung

Die Mindeststellung befindet sich bei ganz gegen den Uhrzeigersinn gedrehtem Drehknopf. Bedienen Sie das Gerät bei Drehknopf zwischen minimaler und maximaler Stellung, niemals zwischen maximaler und geschlossener Position.

ANZÜNDEN VON HAND

Halten Sie ein Streichholz an den anzuzündenden Brenner, drücken Sie dessen Drehknopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf maximale Position.

ELEKTRISCHES ANZÜNDEN (modellspezifisch)

Drücken Sie zum Anzünden des gewünschten Brenners dessen Drehknopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn auf maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig den elektrischen Zündknopf auf der Frontblende mit dem Symbol . Bei Stromausfall kann der Brenner auch mit einem Streichholz angezündet werden.

ELEKTRISCHE ZÜNDAUTOMATIK (modellspezifisch) Drücken Sie zum Anzünden eines Brenners dessen Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis auf maximale Position. Indem Sie den Drehknopf gedrückt halten, schalten Sie die Zündautomatik des Brenners ein.

Bei Stromausfall kann der Brenner auch mit einem Streichholz angezündet werden.

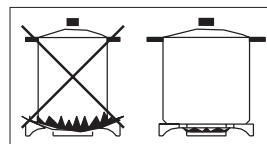
GERÄTE MIT SICHERHEITSVENTIL

Die Brenner werden mit der vorgenannten Methode angezündet. Halten Sie in diesem Fall den auf Öffnungsstellung gedrehten Drehknopf ca. 10 Sekunden gedrückt.

Sollte die Brennerflamme aus welchem Grund auch immer erlöschen, löst das Sicherheitsventil automatisch aus und sperrt die Gaszufuhr zum jeweiligen Brenner.

ENERGIEEINSPARUNG

- Der Durchmesser des Topfbodens muss auf den Durchmesser des Brenners abgestimmt sein. Die Brennerflamme darf niemals über den Durchmesser des Topfs schlagen.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.
- Setzen Sie beim Garen möglichst immer den Deckel auf. Damit können Sie bei schwächerer Leistung garen.
- Garen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.



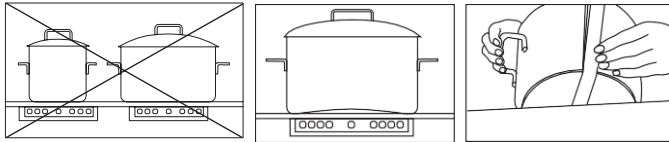
Brenner	Min. Durchmesser	Max. Durchmesser
Groß (Starkbrenner)	220 mm	260 mm
Mittelgroß (Normalbrenner)	160 mm	240 mm
Klein (Sparbrenner)	120 mm	140 mm
Dreifacher Brennerkranz	220 mm	260 mm

GLASKERAMIKKOCHELD

Das Gerät verfügt über Kochzonen unterschiedlicher Größe und Leistung. Die jeweiligen Positionen sind deutlich angegeben, wobei die Beheizung nur innerhalb der auf dem Kochfeld markierten Durchmesser erfolgt. Für eine hohe Effizienz und einen angemessenen Energieverbrauch dürfen ausschließlich geeignete Töpfe und Pfannen verwendet werden. Töpfe und Pfannen dürfen keinen angerauten Boden aufweisen, um das Glaskeramikochfeld nicht zu kratzen. Es sollten nur Töpfe und Pfannen mit sauberem und trockenem Boden verwendet werden. Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.

Der Boden von Töpfen und Pfannen muss im Kaltzustand mehr nach innen gewölbt sein, da er sich beim Erhitzen ausdehnt und perfekt auf dem Kochfeld steht. Dies garantiert die bestmögliche Energieverteilung. Die optimale Stärke des Topf- oder Pfannenbodens beträgt bei emailliertem Metall 2-3 mm, bei Stahl mit Sandwichboden 4-6 mm.

Ein einfacher Test hilft beim Kauf des richtigen Kochgeschirrs. Um festzustellen, ob der Boden eines Topfs oder einer Pfanne (im Kaltzustand) innen enger ist, stellen Sie den Boden in der Mitte quer an eine Tischkante an und legen Sie dann zwischen der Mitte des Bodens und der Tischkante einige Streifen Schreibmaschinenpapier ein. Die richtigen Werte sind: 5-10 Papierstreifen für Kochgeschirr aus emailliertem Metall, 2-5 Papierstreifen für Kochgeschirr aus Stahl (je größer der Durchmesser des Bodens, umso mehr Streifen sind es).



Diese Vorgaben sind extrem wichtig und bewirken, sofern Sie diese nicht beachten, einen hohen Wärme- und Energieverlust. Außerdem verteilt sich die nicht von den Töpfen oder Pfannen aufgenommene Wärme auf das Kochfeld, den Rahmen sowie auf das Möbel.

Gebrauch des Kochfelds

In der anfänglichen Gebrauchszeit des Kochfeld kann ein beißender oder angebrannter Geruch wahrgenommen werden, der sich aber nach wiederholter Verwendung vollständig verflüchtigt.

Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über einen Schalter an der Frontblende des Geräts, mit dem Sie verschiedene Temperaturstufen einstellen können. Stellen Sie den Topf für einen normalen Garvorgang auf die gewünschte Kochzone ab und regeln Sie den Drehknopf dann auf maximale Leistung. Eine Leuchtanzeige an der Frontblende meldet, ob die Kochzone ein- bzw. abgeschaltet ist. Einige Kochfelder sind frontseitig mit einer Anzeige zwischen zwei Kochzonen ausgestattet, die immer dann aufleuchtet, wenn die Temperatur einer oder mehrerer Kochzonen ca. 60°C übersteigt. Diese Anzeige erlischt nur, wenn die Temperatur der Kochzonen unter ca. 60°C gesunken ist.

Nachdem einige Minuten bis zum Sieden verstrichen sind, stellen Sie den Drehknopf entsprechend der Menge auf eine kleinere Position, um den Garvorgang ohne Überlaufen des Topfs und ohne Energieverschwendung fortzusetzen.

Wichtiger Hinweis

Geben Sie beim Gebrauch des Glaskeramikochfelds besonders auf Kinder Acht.

Vorsicht

Die Oberfläche der Kochzone ist extrem widerstandsfähig. Dennoch ist sie nicht unzerbrechlich und könnte durch das heftige Herabfallen spitzer oder harter Gegenstände beschädigt werden. **Kochflächen mit Brüchen oder Rissen dürfen nicht mehr verwendet werden. Nehmen Sie in diesem Fall umgehend mit dem Kundendienst Kontakt auf.**

KOCHZONEN (modellspezifisch)

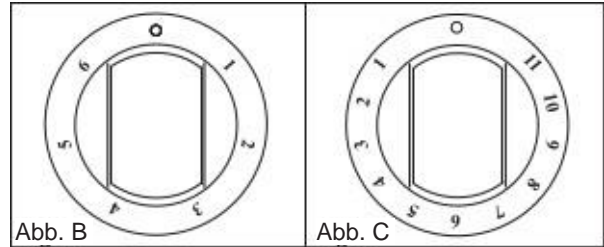
Die Kochzone wird durch Drehen des Drehknopfs auf eine der Stufen von 1 bis 6 aktiviert (Abb. B).

Eine je nach Modell an der Frontblende oder auf dem Kochfeld angebrachte Leuchtanzeige meldet, ob die Platte ein- bzw. abgeschaltet ist.

KOCHZONEN MIT ENERGIEREGLER

Die Kochzone wird über einen Energieregler bedient. Der Heizkreis wird durch Drehen des Drehknopfs auf eine der Stufen von 1 bis 11 aktiviert, siehe Abb. C.

Eine je nach Modell an der Frontblende oder auf dem Kochfeld angebrachte Leuchtanzeige meldet, ob die Platte ein- bzw. abgeschaltet ist.



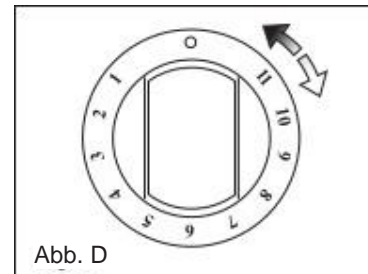
KOCHZONEN MIT ENERGIEREGLER UND DOPPELTEM HEIZKREIS

Die Kochzone wird über einen Energieregler bedient.

- 1) Der erste Heizkreis wird durch Drehen des Drehknopfs auf eine der Stufen von 1 bis 11 aktiviert (Abb. D).
- 2) Der zweite Heizkreis wird durch Drehen des Drehknopfs über die Stufe 11 hinaus aktiviert.

Zur Rückkehr auf den Betrieb mit einem Heizkreis drehen Sie den Drehknopf auf Null und dann auf die gewünschte Stufe.

Eine je nach Modell an der Frontblende oder auf dem Kochfeld angebrachte Leuchtanzeige meldet, ob die Platte ein- bzw. abgeschaltet ist.

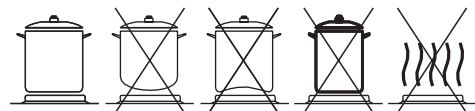


ÜBERSICHTSTABELLE

Die Angaben zu den Kochstufen in folgender Tabelle dienen als Richtwerte und hängen von der Qualität und Menge der Speisen ab.

Pos. Drehknopf	Stufe	Garvorgänge
0	0	Aus
1 - 2	1	Schwach Zum Auslassen von Butter, Schmelzen von Schokolade usw. Zum Erhitzen geringer Flüssigkeitsmengen.
3 - 4	2	Mild Zum Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen. Für die Zubereitung von Cremes und Soßen mit langer Garzeit.
5 - 6	3	Langsam Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel und zur Zubereitung von Geschmortem, zum Garen auf Siedetemperatur, für delikate Fleischzubereitungen und Fisch.
7 - 8	4	Normal Zum Garen von Lebensmitteln auf Siedetemperatur, für delikate Fleischzubereitungen und Fisch.
9 - 10	5	Stark Für Braten, Koteletts, Schnitzel und große Mengen Kochfleisch.
11	6	Groß Zum Aufkochen großer Mengen Wasser und zum Frittieren

- Der Durchmesser des Topfbodens muss mit dem Durchmesser der Kochplatte identisch oder leicht größer sein. Auf keinen Fall darf er kleiner sein.
- Verwenden Sie Töpfe mit flachem Boden.



GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS

Beim erstmaligen Einschalten des Backofens kann der für die Wärmedämmplatten des Backofens verwendete Klebstoff etwas Rauch oder einen beißenden Geruch entwickeln (**der Backofen sollte bei geschlossener Tür für die Dauer von 30-40 Minuten auf maximale Temperatur erhitzt werden**). Tritt diese vollkommen normale Erscheinung ein, so warten Sie vor dem Einführen der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Der Backofen beinhaltet in der Regel ein Rost zum Garen der Speisen in Blechen oder direkt auf dem Rost und eine Fettpfanne zum Backen von Kuchen oder Plätzchen bzw. zum Auffangen von Bratensaft oder Fett der direkt auf dem Rost gegarten Speisen.

Hinweis: In folgenden Tabellen finden Sie die Garanweisungen einiger beliebten Gerichte. Die in diesen Tabellen empfohlenen Garzeiten sind Richtwerte. Bestimmt können Sie nach den ersten Versuchen die notwendigen Änderungen vornehmen, um die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

Gartabellen nach herkömmlicher Art

Zubereitung	Temp. °C	Minuten
Fisch	180-240	nach Größe
Fleisch		
Ochsenbraten	250	30 pro kg
Kalbsbraten	200-220	60 pro kg
Hähnchen	200-240	ca. 50
Ente oder Gans	220	nach Gewicht
Lammkeule	250	30 pro kg
Schweinebraten	250	60 pro kg
Soufflees	200	60 pro kg
Kuchen (Gebäck)		
Früchtebrot	160	50-60
Löffelbiskuits	160	30-50
Mürbeteig	200	15
Blätterteig	250	15
Obstkuchen	200-220	30
Baiser	100	60
Auflauf	220	30
Rührkuchen	120-140	60
Fein-/Zuckergebäck	160-180	45

Gartabellen mit Heißluft

Zubereitung	Temp. °C	Minuten	Gewicht kg
Erste Hauptgerichte			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Überbackene Pastagerichte	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
Ochsenbraten	170-190	40-60	1-1,2
Rinderbraten	170-180	65-90	1-1,2
Roastbeef	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	ca. 5
Gebrautes Kaninchen	160-170	80-100	ca. 2
Hasenbraten	170-180	30-50	ca. 2
Fisch	160-180	nach Gewicht	
Kuchen (Gebäck)			
Obstkuchen	180-200	40-50	
Rührkuchen	160-180	35-45	
Margarethen-Kuchen	200-220	40-45	
Biskuitteig	200-230	25-35	
Schiacciata di uva	230-250	30-40	
Fein-/Zuckergebäck	170-180	40-60	
Apfelstrudel	160	25-35	
Blätterteig	180-200	20-30	
Apfelringe	180-200	18-25	
Pudding mit Löffelbiskuits	170-180	30-40	
Löffelbiskuits	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Brot	200-220	40	

1 HERKÖMMLICHE STATISCHE BACKÖFEN (kleiner Backofen)

Der Backofen verfügt über:

- ein unteres Heizelement;
- ein oberes Heizelement.

Indem Sie den Drehknopf des Temperaturreglers (Abb. 2) im Uhrzeigersinn drehen, können Sie die gewünschte Backofentemperatur und modellspezifisch eine oder mehrere Funktionen einstellen:

- Backofen ausgeschaltet
- ☀ Backofen-Innenbeleuchtung
- 50 ÷ max. Einschalten des oberen + unteren Heizelements
- ☐ Einschalten des unteren Heizelements
- ☐ Einschalten des oberen Heizelements
- ☐ Einschalten des Grills (oder modellspezifisch des Drehspießes)

Der Backofen muss stets bei geschlossener Tür verwendet werden.

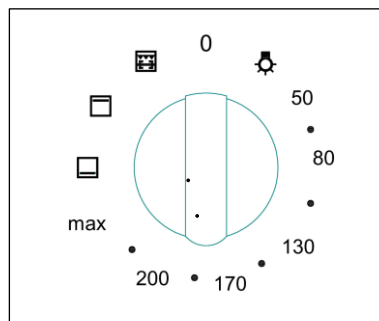


Abb. 2

2 MULTIFUNKTIONSBACKOFEN (großer Backofen)

Der Backofen verfügt über:

- ein unteres Heizelement;
- ein oberes Heizelement;
- ein ringförmiges Heizelement um das Gebläse.

Hinweis: Stellen Sie zum Einschalten einer der verfügbaren Funktionen den Drehknopf des Temperaturreglers auf die gewünschte Temperatur.

Drehknopf Backofen-Temperaturregler (Abb. 2A).

Durch Drehen dieses Drehknopfs im Uhrzeigersinn können Sie den Backofen auf einer Temperatur zwischen 50 und MAX°C einstellen.

Drehknopf Backofen-Schalter (Abb. 2B).

Indem Sie den Drehknopf des Schalters im Uhrzeigersinn drehen, können Sie eine der folgenden Funktionen einstellen.

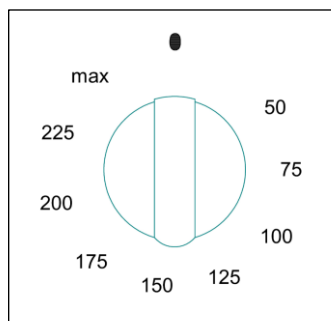


Abb. 2A

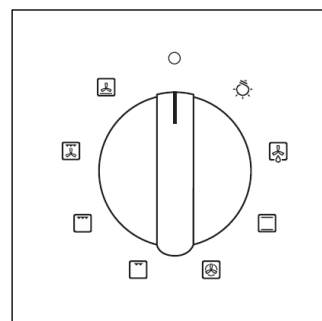




Abb. 2B

Gebrauch des Backofens

Der Backofen muss stets bei geschlossener Tür verwendet werden.

Bei Verwendung der Funktionen   dürfen Sie auf keinen Fall eine höhere Temperatur als 200 °C einstellen

VORSICHT:

Die an der Frontblende angegebene Temperatur entspricht der in Ofenmitte gehaltenen Temperatur bei Einstellung der Funktionen  oder .



Durch Drehen des Schalters auf diese Stellung bleibt die Lampe bei allen nachstehenden Vorgängen erleuchtet.



Auftauen mit Gebläse

Auf dieser Position wird das tiefgekühlte Lebensmittel mit Umluft bei Umgebungstemperatur schonend aufgetaut, ohne dessen Proteingehalt zu verändern.



Ober- und Unterhitze

Oberes und unteres Heizelement sind eingeschaltet. Hierbei handelt es sich um die herkömmliche Garmethode, die sich optimal zum Braten von Fleisch, Wild, Plätzchen, Ofenäpfeln und für knusprige Zubereitungen eignet. Gute Garergebnisse erzielen Sie auf einer Ebene bei Temperaturen zwischen 50 und MAX°C erzielt.



Umluft

Gebläse und ringförmiges Heizelement sind eingeschaltet. Die zwischen 50 und MAX°C einstellbare heiße Luft wird gleichmäßig auf verschiedenen Ebenen verteilt. Umluft ist ideal, um verschiedene Speisen (Fleisch, Fisch) ohne Geschmacksübertragung und Aromavermischung gleichzeitig zu garen. Zum schonenden Garen von Biskuitteig, Margarethen-Kuchen, Blätterteig usw.



Mittlerer Grill

Auf dieser Position wird das mittlere Infrarot-Grillelement eingeschaltet. Damit können Sie kleine Mengen herkömmlicher Gerichte grillen oder gratinieren. Diese Funktion kann mit Temperaturen zwischen 50 und MAX°C verwendet werden.



Großflächiger Grill

Auf dieser Position wird das Infrarot-Grillelement eingeschaltet. Damit können Sie herkömmliche Gerichte grillen oder gratinieren. Die Ofentür muss geschlossen sein und der Temperaturregler maximal auf 180÷200°C eingestellt werden.



Großflächiger Umluftgrill

Die vom Grillelement erhitzte Luft wird vom Ventilator angesaugt und um die Speisen gewirbelt. Der Umluftgrill ersetzt in hervorragender Weise den Drehspeiß und garantiert beste Ergebnisse auch bei großen Mengen von Geflügel, Bratwurst und rotem Fleisch. Der Temperaturregler wird hierbei maximal auf 180÷200°C eingestellt.



Unteres Heizelement mit Umluftfunktion

Die vom unteren Heizelement erhitzte Luft wird vom Ventilator angesaugt und um die Speisen gewirbelt. Diese Funktion kann zum Sterilisieren von Speisen verwendet werden. Diese Funktion kann mit Temperaturen zwischen 50 und MAX°C verwendet werden.

Hinweis:

Bei allen unter 1 und 2 beschriebenen Vorgängen schaltet sich die Backofen-Innenbeleuchtung ein. Eine Anzeige am Bedienfeld bleibt bis zum Erreichen der Temperatur erleuchtet, daraufhin blinkt sie.

GEBRAUCH DES GRILLS:


Setzen Sie den Rost in die dritte Einschubleiste von unten des Backofens in etwa 12 cm von der Oberfläche ein.

Der Anwender kann je nach Geschmack und Zubereitung der Speisen eine andere Einschubleiste wählen. Heizen Sie vor dem Grillen 5 Minuten vor

DREHSPIESS (modellspezifisch

Gebrauch des Drehspeißes

- Speißen Sie das Hähnchen oder Fleischstück auf den Speiß **L** und sichern Sie es möglichst zentriert zwischen den beiden Gabeln **F**, um den Getriebemotor **R** (Abb. 3) nicht unnötig zu belasten.
- Legen Sie den Speiß auf die Halterung **G**, nachdem Sie das andere Ende in die Bohrung **P** des Motors **R** (Abb. 3) eingeführt haben.
- Setzen Sie die Fettpfanne mit etwas Wasser unter den Speiß.
- Entnehmen Sie den Speiß in umgekehrter Reihenfolge und verwenden Sie hierzu den Griff **A** sowie einen Schutzhandschuh aus Isolierwolle (Abb. 3).

Zur Betätigung des Drehspeiß-Motors drehen Sie den Drehknopf auf die Position Grill .

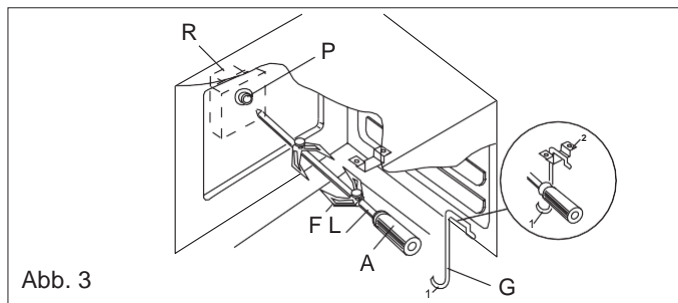


Abb. 3

GEBRAUCHSANWEISUNGEN DER BEDIENVORRICHTUNGEN (MODELLSPEZIFISCH)

Das Gerät ist modellspezifisch mit einem der folgenden Timer ausgestattet.

ELEKTRONISCHE SCHALTUHR (Abb. 4)

Eigenschaften

24-Stunden-Uhr mit Automatikprogramm und Kurzzeitwecker.

Funktionen

Garzeit, Garzeitende, Hand, Uhr, Kurzzeitwecker, einstellbare Zeit bis zu 23 Stunden 59 Minuten.

HINWEIS: Die elektronische Schaltuhr ist nur beim großen Backofen erhältlich.

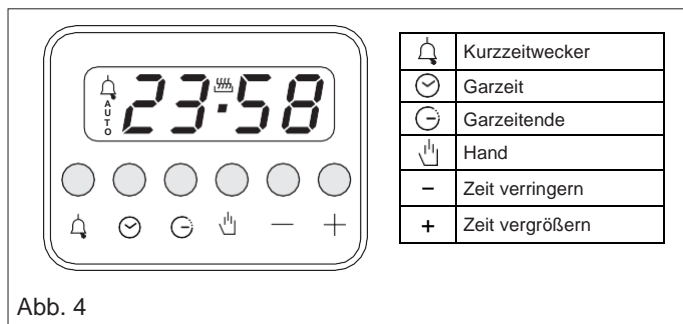


Abb. 4

Display

4-stelliges Fluoreszenz-Display mit 7 Segmenten zur Anzeige von Uhrzeit und Garzeiten.

Garzeit oder Handfunktion

= Symbol Kochtopf

Automatikfunktion

= AUTO

Kurzzeitwecker

= Symbol Glocke

Je nach eingestellter Funktion leuchtet das betreffende Symbol auf.

Programmierung

Nehmen Sie die Programmierung vor, indem Sie die Taste der gewünschten Funktion drücken, diese loslassen und innerhalb von 5 Sekunden die Zeit anhand der Tasten + und - eingeben.

Taste + und -

Durch Betätigen der Tasten + und - erhöhen oder verringern Sie die Zeit mit einer von der Dauer des Tastendrucks abhängigen Geschwindigkeit.

Einstellen der Uhrzeit

Durch gleichzeitiges Drücken der Taste Hand sowie der Taste + oder - können Sie die Uhrzeit einstellen. Mit diesem Vorgang löschen Sie gegebenenfalls voreingestellte Programme, wobei die Kontakte ausgeschaltet sind und das Symbol AUTO blinkt.

Handbetrieb

Drücken Sie die Taste Hand, die Relaiskontakte sind beschaltet, das Symbol AUTO erlischt und das Symbol Kochtopf leuchtet auf. Der Handbetrieb ist nur nach Abschluss oder Löschen der automatischen Programmierung möglich.

Automatischer Betrieb

Bei Drücken der Taste Garzeit oder Garzeitende schaltet die Schaltuhr automatisch von Hand- auf Automatikfunktion.

Halbautomatischer Betrieb mit Garzeit Drücken Sie die Taste Garzeit und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein. Das Symbol AUTO und das Symbol Garzeit sind hierbei permanent erleuchtet. Das Relais schaltet sich sofort ein. Wenn Garzeitende und Uhrzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Symbol Garzeit aus, ertönt das akustische Signal und es blinkt das Symbol AUTO.

Halbautomatischer Betrieb mit Garzeitende

Drücken Sie die Taste Garzeitende. Die aktuelle Uhrzeit wird am Display angezeigt. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit der Taste + ein. Die Symbole AUTO und Garzeit sind hierbei permanent erleuchtet. Die Relaiskontakte schalten sich ein.

Wenn Garzeitende und Uhrzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Symbol Garzeit aus. Nach Ablauf der Garzeit blinkt das Symbol AUTO, ertönt das akustische Signal und es schalten sich das Symbol Garzeit sowie das Relais aus.

Automatischer Betrieb mit Garzeit und Garzeitende

Drücken Sie die Taste Garzeit und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Taste + oder - ein. Die Symbole AUTO und Garzeit sind hierbei permanent erleuchtet.

Das Relais schaltet sich ein. Drücken Sie die Taste Garzeitende. Am Display erscheint das nächste Garzeitende. Stellen Sie das gewünschte Garzeitende mit der Taste + ein. Das Relais und das Symbol Garzeit schalten sich aus. Das Symbol leuchtet erneut auf, wenn die Uhrzeit mit dem Beginn der Garzeit übereinstimmt. Nach Ablauf der Garzeit blinkt das Symbol AUTO auf. Es ertönt das akustische Signal und es schalten sich das Symbol Garzeit sowie das Relais aus.

Kurzzeitwecker

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

Bei laufendem Kurzzeitwecker leuchtet das Symbol Glocke auf. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal und das Symbol Glocke erlischt.

Akustisches Signal

Das akustische Signal ertönt nach Abschluss einer Programmierung oder der Funktion Kurzzeitwecker für die Dauer von 15 Minuten. Durch Drücken einer der Funktionstasten können Sie das akustische Signal vorzeitig unterbrechen.

Programmstart und Kontrolle

Das Programm startet ca. 4 Sekunden nach der Einstellung. Sie können durch Drücken der entsprechenden Taste das eingestellte Programm jederzeit kontrollieren.

Programmierfehler

Wenn die von der Uhr angegebene Uhrzeit zwischen Beginn und Ende der Garzeit liegt. Sie können die falsche Einstellung durch Ändern der Garzeit oder des Garzeitendes korrigieren; bei einem Fehler dieser Art sind die Relais ausgeschaltet.

Löschen eines Programms

Sie können ein Programm löschen, indem Sie die Taste Garzeit und anschließend die Taste - solange drücken, bis 00 00 am Display erscheint. Nach Abschluss eines eingestellten Programms wird dieses automatisch gelöscht.

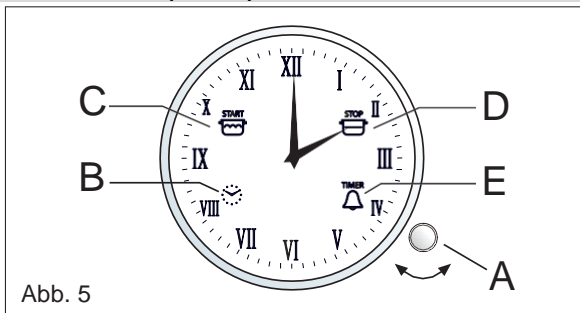
PROGRAMMUHR (Abb. 5).

Abb. 5

Beim Anschluss des Backofens an das Stromnetz blinkt das Symbol **B** (Uhr), der Backofen ist allerdings noch nicht funktionsbereit. Nach einigen Sekunden wird der Handbetrieb eingeschaltet und der Backofen automatisch versorgt.

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie den Drehknopf **A** 4 Mal kurz bis zum Aufblinken des Symbols **B** (Uhr).

Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Drehknopfs **A** im oder gegen den Uhrzeigersinn ein.

10 Sekunden nach der letzten Einstellung beendet der elektronische Timer automatisch den Einstellmodus der Uhrzeit, und der Backofen steht auf Handbetrieb.

Programmierung des Garzeitendes

Mit der Programmierung des Garzeitendes können Sie den Garvorgang sofort beginnen und automatisch zur programmierten Uhrzeit beenden.

Zur Programmierung des Garzeitendes drücken Sie 2 Mal kurz den Drehknopf **A** bis zum Aufblinken des Symbols **D** (Garzeitende).

Drehen Sie den Drehknopf **A** im oder gegen den Uhrzeigersinn, um das gewünschte Garzeitende einzustellen. Das Symbol Garzeitende blinkt nach der letzten Drehung weitere 10 Sekunden lang auf. Falls Sie innerhalb dieser Zeit den Drehknopf **A** weder drehen noch drücken, springen die Zeiger automatisch auf die Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück und das Programm wird gelöscht. Sie können das Programm durch Drücken des Drehknopfs **A** bestätigen, sofern Sie eine Garzeit von mindestens 2 Minuten programmiert haben. Nach Bestätigung des Programms bleibt das Symbol **D** (Garzeitende) erleuchtet und der Garvorgang startet automatisch. Drücken Sie zur Anzeige des eingestellten Programms kurz den Drehknopf **A**. Der Garvorgang endet, wenn das vorab eingestellte Garzeitende mit der aktuellen Uhrzeit übereinstimmt.

Nach dem Garvorgang löst der Alarm akustische Signale aus und das Symbol **D** (Garzeitende) blinkt.

Zum Deaktivieren des Alarms drücken Sie den Drehknopf **A** (nach 1 Minute wird der Alarm automatisch deaktiviert).

Um den Timer auf Handbetrieb zurückzusetzen, drücken Sie den Drehknopf **A** für die Dauer von 3 Sekunden und drehen Sie den Funktionsschalter auf Null.

Programmierung von Garzeitbeginn und -ende

Mit der Programmierung des Garzeitbeginns können Sie den Garvorgang automatisch zur programmierten Uhrzeit beenden. Zur Programmierung des Garzeitbeginns drücken Sie 1 Mal kurz den Drehknopf **A** bis zum Aufblinken des Symbols **C** (Garzeitbeginn).

Drehen Sie den Drehknopf **A** im oder gegen den Uhrzeigersinn, um den gewünschten Garzeitbeginn einzustellen.

Das Symbol **B** (Garzeitbeginn) blinkt nach der letzten Drehung weitere 10 Sekunden lang auf. Falls Sie innerhalb dieser Zeit den Drehknopf **A** weder drehen noch drücken, springen die Zeiger automatisch auf die Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück und das Programm wird gelöscht. Sie können das Programm durch Drücken des Drehknopfs **A** bestätigen, sofern Sie eine Verzögerung von mindestens 2 Minuten programmiert haben. Durch Drücken des Drehknopfs **A** gehen Sie zur Einschaltung des Garzeitendes über (das erloschene Symbol **D** Garzeitende blinkt nun auf).

Folgen Sie zur Programmierung des Garzeitendes den im vorigen Abschnitt beschriebenen Vorgang (Programmierung des

Garzeitendes).

Zur Anzeige des eingestellten Programms drücken Sie kurz den Drehknopf **A**.

Das Garvorgang beginnt, wenn das eingestellte Garzeitende mit der aktuellen Uhrzeit übereinstimmt.

Nach dem Garvorgang löst der Alarm akustische Signale auf und die Symbole **C** (Garzeitbeginn) sowie **D** (Garzeitende) blinken. Zum Deaktivieren des Alarms drücken Sie den Drehknopf **A** (nach 1 Minute wird der Alarm automatisch deaktiviert).

Um den Timer auf Handbetrieb zurückzusetzen, drücken Sie den Drehknopf **A** für die Dauer von 3 Sekunden und drehen Sie den Funktionsschalter auf Null.

Programmierung des Kurzzeitweckers

Mit der Programmierung des Kurzzeitweckers können Sie einen Alarm nach Ablauf der programmierten Zeit auslösen, ohne dabei den Garvorgang zu unterbrechen (Modus Kurzzeitwecker)

Zur Programmierung des Alarms drücken Sie 3 Mal kurz den Drehknopf **A** bis zum Aufblinken des Symbols **E** (Klingel). Drehen Sie den Drehknopf **A** im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Uhrzeit einzustellen.

Das Symbol (Klingel) blinkt nach der letzten Drehung weitere 10 Sekunden lang auf. Falls Sie innerhalb dieser Zeit den Drehknopf **A** weder drehen noch drücken, springen die Zeiger automatisch auf die Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück und das Programm wird gelöscht.

Sie können das Programm durch Drücken des Drehknopfs **A** bestätigen, sofern Sie eine Zeit von mindestens 2 Minuten programmiert haben. Zur Anzeige des eingestellten Programms drücken Sie kurz den Drehknopf **A**.

Nach Ablauf der programmierten Zeit löst der Alarm akustische Signale auf und das Symbol **E** (Klingel) blinkt solange auf, bis der Drehknopf **A** ca. 3 Sekunden lang gedrückt wird.

HINWEIS: nach 1 Minute wird der Alarm automatisch deaktiviert. Sie können den Kurzzeitwecker nur dann verwenden, wenn kein Programm ausgeführt wird.

Löschen der Programme

Sie können die Programme jederzeit durch 3 Sekunden langes Drücken des Drehknopfs **A** löschen.

Der Timer wird auf Handbetrieb zurückgestellt.

Anzeige Stromausfall

Der Timer meldet einen Stromausfall durch Aufblinken des Symbols (Uhr).

In diesem Fall wird jede vorab programmierte Funktion gelöscht. Um das Blinken des Symbols Uhr zu deaktivieren, drücken Sie den Drehknopf **A** ca. 3 Sekunden lang.

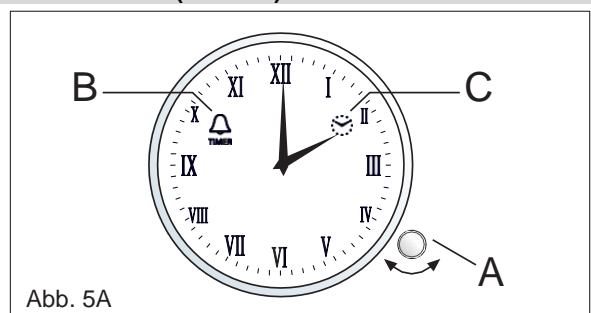
ZEITSCHALTUHR (Abb. 5A).

Abb. 5A

Beim Anschluss des Backofens an das Stromnetz blinkt das Symbol **C** (Uhr). Drücken Sie den Drehknopf **A** ca. 3 Sekunden lang und stellen Sie die Uhrzeit ein.

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie den Drehknopf **A** 2 Mal kurz bis zum Aufblinken des Symbols **C** (Uhr).

Stellen Sie die Uhrzeit durch Drehen des Drehknopfs **A** im oder gegen den Uhrzeigersinn ein.

10 Sekunden nach der letzten Einstellung beendet der elektronische Timer automatisch den Einstellmodus der Uhrzeit.

Programmierung des Kurzzeitweckers

Mit der Programmierung des Kurzzeitweckers können Sie einen Alarm nach Ablauf der programmierten Zeit auslösen, ohne dabei den Garvorgang zu unterbrechen (Modus Kurzzeitwecker). Zur Programmierung des Alarms drücken Sie kurz den Drehknopf **A** bis zum Aufblinken des Symbols **B** (Klingel). Drehen Sie den Drehknopf **A** im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Das Symbol (Klingel) blinkt nach der letzten Drehung weitere 10 Sekunden lang auf. Falls Sie innerhalb dieser Zeit den Drehknopf **A** weder drehen noch drücken, springen die Zeiger automatisch auf die Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurück und das Programm wird gelöscht. Sie können das Programm durch Drücken des Drehknopfs **A** bestätigen, sofern Sie eine Zeit von mindestens 2 Minuten programmiert haben. Zur Anzeige der programmierten Zeit drücken Sie kurz den Drehknopf **A**.

Nach Ablauf der programmierten Zeit löst der Alarm akustische Signale auf und das Symbol **B** (Klingel) blinkt solange auf, bis der Drehknopf **A** ca. 3 Sekunden lang gedrückt wird.

HINWEIS: nach 1 Minute wird der Alarm automatisch deaktiviert. Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit durch 3 Sekunden langes Drücken des Drehknopfs **A** löschen.

Anzeige Stromausfall

Der Timer meldet einen Stromausfall durch Aufblinken des Symbols (Uhr).

In diesem Fall wird jede vorab programmierte Funktion gelöscht. Um das Blinken des Symbols Uhr zu deaktivieren, drücken Sie den Drehknopf **A** ca. 3 Sekunden lang.

MECHANISCHER KURZZEITWECKER (Abb.6)

Zur Einstellung der gewünschten Garzeit drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.

Sie können den Kurzzeitwecker von 1 bis 60 Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit weist ein akustisches Signal auf das Garen hin.

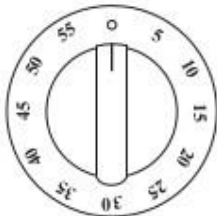



Abb. 6

SCHALTUHR GARZEITENDE (Abb. 6A)

Drehen Sie den Drehknopf zum Handbetrieb gegen den Uhrzeigersinn auf die Anzeige ; zur Programmierung der Garzeit drehen Sie den Drehknopf dagegen im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit (max. 120 min).

Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet sich der Backofen automatisch aus.

HINWEIS: Die Schaltuhr ist nur beim großen Backofen erhältlich.



Abb. 6A

ELEKTRONISCHER TIMER (Abb. 6B).

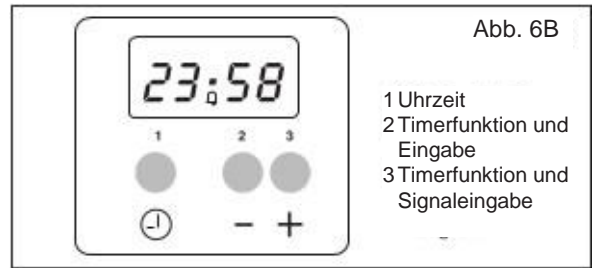


Abb. 6B

- 1 Uhrzeit
- 2 Timerfunktion und Eingabe
- 3 Timerfunktion und Signaleingabe

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie die linke Taste. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.

Diese Funktion bleibt 7 Sekunden lang nach der letzten „+“ / „-“ Aktion eingeschaltet.

Einstellen des Timers

Diese Funktion ist stets eingeschaltet und kann sofort mit den Tasten „+“ / „-“ eingestellt werden.

Die Einstellung erfolgt in 10-Sekunden-Schritten.

Bei der Rückwärtszählung hat der Timer Vorrang vor der Displayanzeige. Die Zeiteinheiten sind Sekunden. Die maximale Zeit beträgt 99 Minuten. Der Kontrollkontakt (wo verfügbar) ist nur während der Rückwärtszählung geschlossen.

Rücksetzen des Timers

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ und lassen Sie zuerst die Taste „+“ los.

Signal

Nach Ablauf der Zeit verbleibt das Signal 7 Minuten lang bestehen, sofern es nicht mit der Taste „+“ (ein Touch) zurückgesetzt wurde.

Signalfrequenz

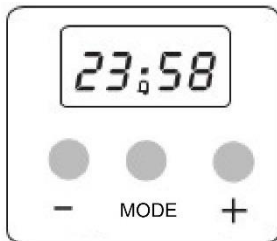
Mit Displayanzeige auf Uhrzeit können Sie die Signalfrequenz durch Drücken der Taste „-“ einstellen.

3 verschiedene Frequenzen können eingestellt werden.

HINWEIS:

Der elektronische Timer ist nur beim großen Backofen erhältlich.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR BACKOFEN-TIMER MIT 3 TASTEN



Programmwerte, Konstanten und Zeitintervalle

Zeitintervall (Anzeige und Einstellung der Programmwerte): 7 Sekunden nach Einstellung des Programms oder des letzten Werts.

Schnelleinstellung:

Wird durch längeres Halten als 1 s der Taste PLUS oder MINUS aktiviert. Einstellfrequenz = Netzfrequenz.

Kurzzeitwecker:

Einstellintervall: von 00:01 h bis 23:59 h, Genauigkeit: 1 Sekunde.

Automatikprogramm:

Einstellintervall der Dauer: von 00:01 h bis 10:00 h, Endzeit = aktuelle Zeit + 23:59, Genauigkeit: 1 Minute.

Testfunktion:

Kann 6 s nach Einschaltung gewählt werden: Wird keine Taste gedrückt, deaktiviert sich die Funktion automatisch nach 15 s.

Akustisches Feedback:

Bei jedem Berühren eines Sensors wird ein Signal der Dauer 60 ms ausgelöst.

Gebrauch

Erfassung der Netzfrequenz

Die Netzfrequenz wird bei Einschaltung erfasst. Bei Anschluss des Timers an ein 60 Hz Netz blinkt das Symbol Grad Celsius während der Einschaltung.

Einschaltung

Beim Einschalten öffnet sich der Relaiskontakt. Das Display und das Symbol AUTO blinken, die Uhrzeit beginnt bei 0:00. Der Einschaltstatus mit blinkender Uhrzeit verbleibt bis zur Einstellung der Uhrzeit.

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten PLUS und MINUS. Bei Einschaltung ist die Einstellung auch über die Taste MODUS möglich.

Sie können die Uhrzeit mit den Tasten PLUS oder MINUS bei blinkenden Trennzeichen zwischen Stunden und Minuten einstellen. Durch längeres Drücken als 1 Sekunde der Taste PLUS oder MINUS aktiviert die Schnelleinstellung. Wird der Modus Einstellen der Uhrzeit bei laufendem automatischem Programm gewählt, so wird das automatische Programm gelöscht.

Relais

Die Relaiskontakte sind normalerweise geschlossen, nach Abschluss eines automatischen Programms, vor der Startzeit des vollautomatischen Programms oder nach Einschaltung und vor Einstellen der Uhrzeit allerdings geöffnet.

Das Symbol Kochtopf stellt den Relaisstatus dar und ist bei geschlossenem Relaiskontakt erleuchtet.

Summer

Haben Kurzzeitwecker oder Automatikprogramm die Endzeit erreicht, wird das akustische Signal zum Hinweis auf das Intervallende des Summers ausgelöst. Das Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste oder nach Ablauf der Dauer des akustischen Signal deaktiviert werden.

Löschen der Programme und Handbetrieb

Die Zeiteinstellungen der Kurzzeitwecker- oder Automatikprogramme können folgendermaßen gelöscht werden

- „**Löschfunktion**“: drücken Sie hierzu gleichzeitig die Tasten PLUS und MINUS. Zum Nullstellen des Kurzzeitweckers wählen Sie zunächst das Programm Kurzzeitwecker. Somit wird das Automatikprogramm in jedem anderen Anzeigemodus gelöscht. Das Löschen des Programms bewirkt die Schließung der Relaiskontakte. Nach dem Löschen wird am Display sofort der Einstellmodus ausgeblendet und die Uhrzeit angezeigt.
- Rückwärtszählung bis auf Null der Programmdauer oder der Endzeit in Bezug auf die aktuelle Uhrzeit. Nach diesem Löschvorgang verbleibt der Einstellmodus.

Programmwahl

Rufen Sie folgende Menüs der Reihe nach durch Drücken der Taste MODUS auf:

- Kurzzeitwecker:
Das Symbol Klingel blinkt. Stellen Sie die Warnzeit anhand der Tasten +/- ein.
- Dauer des Automatikprogramms: Anzeige des Eintrags „dur“. Das Display wechselt solange automatisch zwischen der Anzeige „dur“ und dem Einstellmodus der Dauer, bis das verfügbare Zeitintervall abgelaufen ist. Bei Drücken der Taste +/- während der Displayanzeige „dur“ erscheint am Display der Einstellmodus der Dauer. Stellen Sie die Dauer des Automatikprogramms mit den Tasten +/- ein.
- Endzeit des Automatikprogramms:
es erscheint der Eintrag „End“. Das Display wechselt solange automatisch zwischen der Anzeige „End“ und dem Einstellmodus der Endzeit, bis das verfügbare Zeitintervall abgelaufen ist.
Bei Drücken der Taste +/- während der Displayanzeige „End“ erscheint am Display der Einstellmodus der Endzeit. Stellen Sie die Endzeit des Automatikprogramms mit den Tasten +/- ein.
- Uhrzeit

Kurzzeitwecker

Bei eingestelltem Modus Kurzzeitwecker blinkt das Symbol Klingel und am Display erscheint die Restzeit in Stunden und Minuten. Die Restsekunden werden nur bei Rückwärtszählung der letzten Minute eingeblendet.

Ein aktives Kurzzeitwecker-Programm wird durch permanentes Aufleuchten des Symbols Klingel angezeigt. Nach Ablauf der Warnzeit wird ein akustisches Signal als Hinweis auf das Intervallende ausgelöst und das Symbol Klingel blinkt auf.

Das Kurzzeitwecker-Programm wird unabhängig von anderen Programmen ausgeführt.

Halbautomatisches Programm mit Dauer oder Endzeit

Zeiteinstellung des Programms

Einstellung der Dauer oder der Endzeit und Einstellung der gewünschten Zeit oder Uhrzeit mit den Tasten PLUS/MINUS. Bei gewähltem Einstellmodus Dauer oder Endzeit blinkt das jeweilige Symbol Auto.

Endzeit und Dauer sind durch folgende Beziehung miteinander verknüpft: Endzeit = Aktuelle Uhrzeit + Dauer.

Nach Einstellung einer Programmdauer kann die Endzeit nicht mehr verringert werden. Sinngemäß kann die Programmdauer nach Einstellung einer Endzeit nicht verlängert werden.

Ausführung des Programms

Bei ablaufendem Automatikprogramm ist das Symbol Auto permanent erleuchtet und am Display erscheint die Uhrzeit. Der Relaiskontakt ist geschlossen.

Ende des automatischen Programms

Nachdem die Dauer abgelaufen ist oder die Uhrzeit die Endzeit erreicht hat, öffnet sich der Relaiskontakt und das Symbol Kochtopf erlischt. Das Symbol Auto blinkt und ein akustisches Signal als Hinweis auf das Intervallende meldet den Abschluss des Automatikprogramms. Der Summer kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Das Drücken der Taste Modus löscht das Programm und schließt die Relaiskontakte.

Vollautomatisches Programm mit Dauer und Endzeit

Die Einstellung ist mit dem halbautomatischen Programm identisch, hierbei sind allerdings sowohl Dauer als auch Endzeit einzustellen.

Endzeit und Dauer definieren die Startzeit des Programms nach folgender Beziehung: Startzeit = Endzeit - Dauer.

Bevor die Startzeit des vollautomatischen Programms erreicht wird, öffnet sich der Relaiskontakt. Das Programm startet, wenn die Uhrzeit der Startzeit entspricht, wobei der weitere Ablauf wie beim halbautomatischen Programm erfolgt.

Grenzwerte bei der Einstellung von Dauer und Endzeit:

Liegt die berechnete Startzeit eine Minute nach der aktuellen Uhrzeit, so kann die Dauer nicht verlängert und die Endzeit nicht vorverstellt werden. Somit wird verhindert, dass die Startzeit vor der aktuellen Uhrzeit eintritt.

Bedienungsanleitung für Backofen-Timer TOUCH



Einschaltung

Beim Einschalten öffnet sich der Relaiskontakt. Das Display und das Symbol AUTO blinken, die Uhrzeit beginnt bei 0:00. Der Einschaltstatus mit blinkender Uhrzeit verbleibt bis zur Einstellung der Uhrzeit.

Einstellen der Uhrzeit

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten PLUS und MINUS. Bei Einschaltung ist die Einstellung auch über die Taste MODUS möglich.

Sie können die Uhrzeit mit den Tasten PLUS oder MINUS bei blinkenden Trennzeichen zwischen Stunden und Minuten einstellen. Durch Halten der Tasten PLUS oder MINUS rufen Sie den Modus Schnelleinstellung auf. Wird der Modus Einstellen der Uhrzeit bei laufendem automatischem Programm gewählt, so wird das automatische Programm gelöscht.

Relais

Der Relaiskontakt ist normalerweise geschlossen, nach Abschluss eines automatischen Programms, vor der Startzeit des vollautomatischen Programms oder nach Einschaltung und vor Einstellen der Uhrzeit allerdings geöffnet. Das Symbol Kochtopf stellt den Relaisstatus dar und ist bei geschlossenem Relaiskontakt erleuchtet.

Summer

Haben Kurzzeitwecker oder Automatikprogramm die Endzeit erreicht, wird das akustische Signal zum Hinweis auf das Intervallende des Summers ausgelöst. Das Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste oder nach Ablauf der Dauer des akustischen Signal deaktiviert werden.

Ändern der Summerfrequenz

Sie können die Frequenz des Summersignals in 3 einfachen Schritten ändern, indem Sie die Taste MINUS drücken. Zum Anhören des Signals drücken Sie die Taste MINUS einige Sekunden lang bei Displayanzeige der Uhrzeit. Bei jedem neuen Tastendruck innerhalb des verfügbaren Zeitintervalls ändert sich das Summersignals. Der letzte Ton wird daraufhin als Warnsignal für das Programmende übernommen.

Löschen der Programme und Handbetrieb

Die Zeiteinstellungen der Kurzzeitwecker- oder Automatikprogramme können folgendermaßen gelöscht werden

a) „Löschfunktion“:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten PLUS und MINUS. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers wählen Sie zunächst das Kurzzeitwecker-Programm aus. Somit wird das Automatikprogramm in jedem anderen Anzeigemodus gelöscht. Diese „Handfunktion“ schließt das Relais. Nach dem Löschen wird am Display sofort der Einstellmodus ausgeblendet und die Uhrzeit angezeigt.

b) Rückwärtszählung bis auf Null der Programmdauer oder der Endzeit in Bezug auf die aktuelle Uhrzeit. Nach diesem Löschvorgang verbleibt der Einstellmodus.

Programmwahl

Rufen Sie folgende Programme der Reihe nach durch Drücken der Taste MODUS auf:

- 1) Kurzzeitwecker:
Das Symbol Klingel blinkt. Stellen Sie die Warnzeit anhand der Tasten +/- ein.
- 2) Dauer des automatischen Programms:
Anzeige „dur“. Das Display wechselt solange zwischen der Anzeige „dur“ und dem Einstellmodus der Dauer, bis das verfügbare Zeitintervall abgelaufen ist. Bei Drücken der Taste +/- während der Displayanzeige „dur“ erscheint am Display der Einstellmodus der Dauer. Stellen Sie die Dauer des Automatikprogramms mit den Tasten +/- ein.
- 3) Endzeit des automatischen Programms:
Anzeige „End“. Das Display wechselt solange zwischen der Anzeige „End“ und dem Einstellmodus der Endzeit, bis das verfügbare Zeitintervall abgelaufen ist. Bei Drücken der Taste PLUS oder MINUS während der Displayanzeige „End“ erscheint am Display der Einstellmodus der Endzeit. Stellen Sie die Endzeit des Automatikprogramms mit den Tasten +/- ein.

Kurzzeitwecker

Bei eingestelltem Modus Kurzzeitwecker blinkt das Symbol Klingel und am Display erscheint die Restzeit in Stunden und Minuten. Die Restsekunden werden nur bei Rückwärtszählung der letzten Minute eingeblendet.

Ein aktives Kurzzeitwecker-Programm wird durch permanentes Aufleuchten des Symbols Klingel angezeigt. Nach Ablauf der Warnzeit wird ein akustisches Signal als Hinweis auf das Intervallende ausgelöst und das Symbol Klingel blinkt auf.

Das Kurzzeitwecker-Programm wird unabhängig von anderen Programmen ausgeführt.

Halbautomatisches Programm mit Dauer oder Endzeit Zeiteinstellung des Programms

Einstellung der Dauer oder der Endzeit und Einstellung der gewünschten Zeit oder Uhrzeit mit den Tasten PLUS/MINUS. Bei gewähltem Einstellmodus Dauer oder Endzeit blinkt das jeweilige Symbol Auto.

Endzeit und Dauer sind durch folgende Beziehung miteinander verknüpft: $\text{Endzeit} = \text{Aktuelle Uhrzeit} + \text{Dauer}$.

Nach Einstellung der Programmdauer kann die Endzeit nicht mehr vorverstellt werden. Sinngemäß kann die Programmdauer nach Einstellung einer Endzeit nicht verlängert werden.

Ausführung des Programms

Bei ablaufendem Automatikprogramm ist das Symbol Auto permanent erleuchtet und am Display erscheint die Uhrzeit. Der Relaiskontakt ist geschlossen.

Ende des automatischen Programms

Nachdem die Dauer abgelaufen ist oder die Uhrzeit die Endzeit erreicht hat, öffnet sich der Relaiskontakt und das Symbol Kochtopf erlischt. Das Symbol Auto blinkt und ein akustisches Signal als Hinweis auf das Intervallende meldet den Abschluss des Automatikprogramms. Der Druck einer beliebigen Taste schaltet den Summer aus und schließt den Relaiskontakt.

Vollautomatisches Programm mit Dauer und Endzeit

Die Einstellung ist mit dem halbautomatischen Programm identisch, hierbei sind allerdings sowohl Dauer als auch Endzeit einzustellen. Endzeit und Dauer definieren die Startzeit des Programms nach folgender Beziehung: $\text{Startzeit} = \text{Endzeit} - \text{Dauer}$. Bevor die Startzeit des vollautomatischen Programms erreicht wird, öffnet sich der Relaiskontakt. Das Programm startet, wenn die Uhrzeit der Startzeit entspricht, wobei der weitere Ablauf wie beim halbautomatischen Programm erfolgt.

Grenzwerte bei der Einstellung von Dauer und Endzeit:

Liegt die berechnete Startzeit eine Minute nach der aktuellen Uhrzeit, so kann die Dauer nicht verlängert und die Endzeit nicht vorverstellt werden. Somit wird verhindert, dass die Startzeit vor der aktuellen Uhrzeit eintritt.

WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung **schließen Sie den Hauptgashahn und ziehen Sie den Stecker oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter der elektrischen Anlage ab.**

Warten Sie mit der Reinigung der Geräteoberflächen, bis diese abgekühlt sind.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampf.

WICHTIGER HINWEIS

Lassen Sie regelmäßig den ordnungsgemäßen Zustand und die Funktionstüchtigkeit der Gasleitung und, falls vorhanden, des Gasdruckreglers überprüfen. Veranlassen Sie bei schlechtem Zustand oder Betrieb keine Reparaturen, sondern die Ersetzung des defekten Teils.

EMAILLIERTE OBERFLÄCHEN

Reinigen Sie diese mit einem in Seifenlauge getränkten Schwamm.

Fettflecken lassen sich mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spezialmittel zur Reinigung von Emaille problemlos entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Lassen Sie keine säurehaltigen oder alkalischen Stoffe (Zitronensaft, Essig, Salz usw.) längere Zeit auf die Emaille einwirken. Edelstahlgeräte müssen mit Spezialreinigern für Edelstahloberflächen gepflegt werden. Tragen Sie diese Reiniger mit einem weichen Tuch auf.

ROSTE UND BRENNER

Zur Reinigung der Brenner auf der Arbeitsplatte müssen Sie diese aus ihrer Aufnahme ziehen und zehn Minuten in einer Lösung aus warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel belassen. Trocknen Sie die Brenner nach Reinigung und Wäsche gründlich.

Vergewissern Sie sich, dass keine der Brenneröffnungen verstopft ist. Nehmen Sie diesen Arbeitsgang mindestens einmal die Woche oder bei Bedarf vor. Bitte achten Sie auf die korrekte Montage der Brenner.

REINIGUNG DER BACKOFEN-INNENSCHIEBE.

Sie können die Innenschiebe des Backofens abnehmen: klappen Sie die Tür in halb geöffnete Position auf und lösen Sie die Schrauben **A** und **B** des Profils **C** (siehe Abb. 7). Nehmen Sie die Scheibe mit beiden Händen gemäß den Abbildungen 7A ab. Setzen Sie die gereinigte Scheibe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

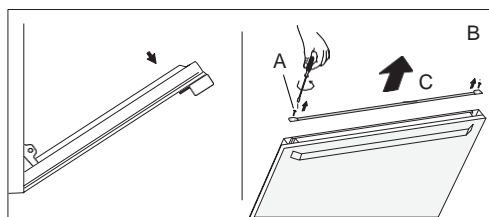


Abb. 7

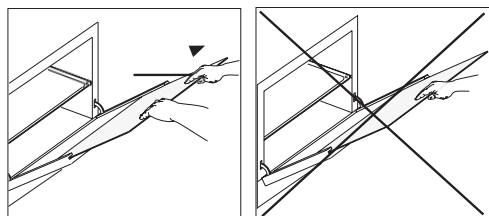


Abb. 7A

AUSBAU DER BACKOFENTÜR

Die gründliche Reinigung des Backofens wird bei abgenommener Tür erleichtert; gehen Sie hierbei folgendermaßen vor:

- 1) öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
- 2) klappen Sie die Haken „A“ der Scharniere nach außen (siehe Abb. 7B).
- 3) schließen Sie die Tür langsam bis zu den Haken „A“ und **achten Sie dabei, dass diese in die Schlitze „B“ der Tür einrasten, siehe Abb. 7C.**

- 4) Drücken Sie die Tür mit beiden Händen leicht nach innen, rasten Sie somit die Scharniere „C“ der Tür aus den Schlitzen „D“ (siehe Abb. 7D) aus und ziehen Sie dann die Tür zu sich, bis sie vollkommen vom Backofen gelöst ist.

Bringen Sie die Tür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder an und klappen Sie die Haken „A“ vor Schließen der Tür nach innen (Abb. 7E).

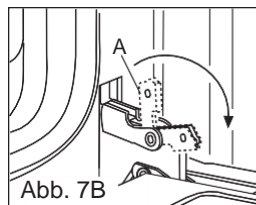


Abb. 7B

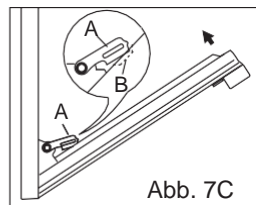


Abb. 7C

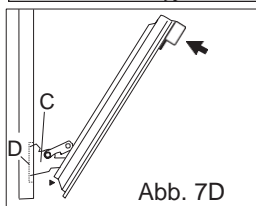


Abb. 7D

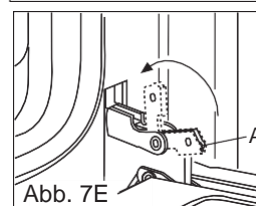


Abb. 7E

Vorsicht: Verwenden Sie für die Reinigung der Glastüren des Backofens keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Glasoberfläche zerkratzen und einen Glasbruch verursachen können.

Reinigung der Backofen-Seitenrahmen

Die Seitenrahmen des Backofens können zur Reinigung abgenommen werden. Führen Sie die in Abbildung 8 gezeigten Arbeitsgänge aus.

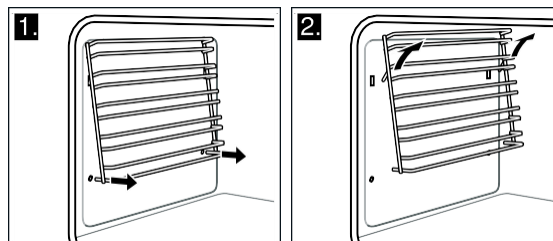


Abb. 8

BACKOFEN

Reinigen Sie die emaillierten Teile mit einem in Seifenlauge getränkten Schwamm. Fettflecken lassen sich mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Spezialmittel zur Reinigung von Emaille problemlos entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.

GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

Gehen Sie zur Reinigung der Kochfläche genau wie bei der häuslichen Glasreinigung vor. Die Flecken oder weißen Schlieren durch den Aluminiumboden der Kochtöpfe lassen sich mit Essig entfernen. Achten Sie darauf, keinen Zucker beim Garen auf die Kochfläche zu verschütten. Schalten Sie das entsprechende Kochfeld in einem solchen Fall aus und reinigen Sie diese vor dem Abkühlen mit warmem Wasser. Entfernen Sie etwaige verbrannte Zucker- oder ähnliche Rückstände mit einem Schaber oder einer Rasierklinge vor dem Auskühlen der Kochzone (siehe Abbildung 8A).

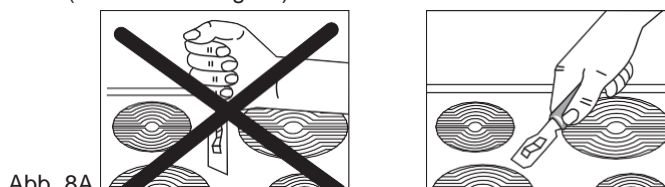
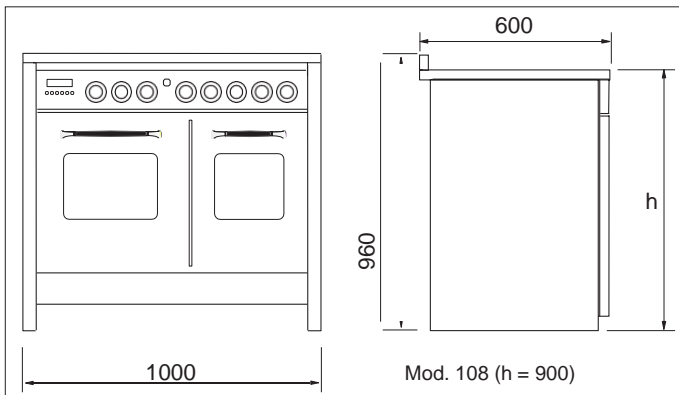
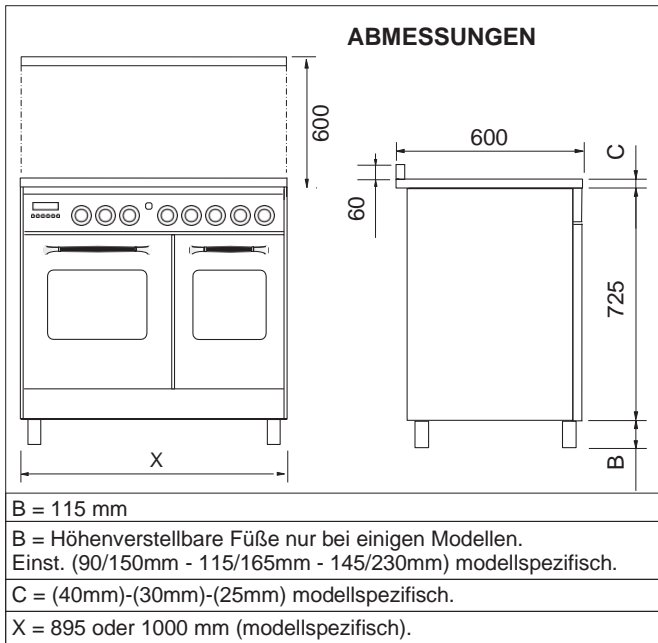


Abb. 8A

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

**WARNHINWEISE**

Bevor Sie Reparaturen oder sonstige Eingriffe vornehmen, sollten Sie den Netzstecker abziehen und den Gashahn schließen.

Der Fachtechniker ist für die korrekte Installation nach den geltenden Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Personen- oder Sachschäden durch Missachtung der vorgenannten Vorschriften ab. Verwenden Sie den Griff der Backofentür nicht zur Handhabung oder zum Auspacken des Geräts. Das Gerät ist in Klasse 1 oder in Klasse 2 Unterklasse 1 ausgeführt.

WICHTIGER HINWEIS: Die Verkleidung des Möbels muss aus hitzefestem Material sein (mindestens 85°C).

Wird das Gerät in der Nähe von Möbeln eingebaut, so ist der Mindestfreiraum lt. Abbildung 9 zu belassen.

VORSICHT

Der Herd darf nicht auf ein Podest gestellt werden.

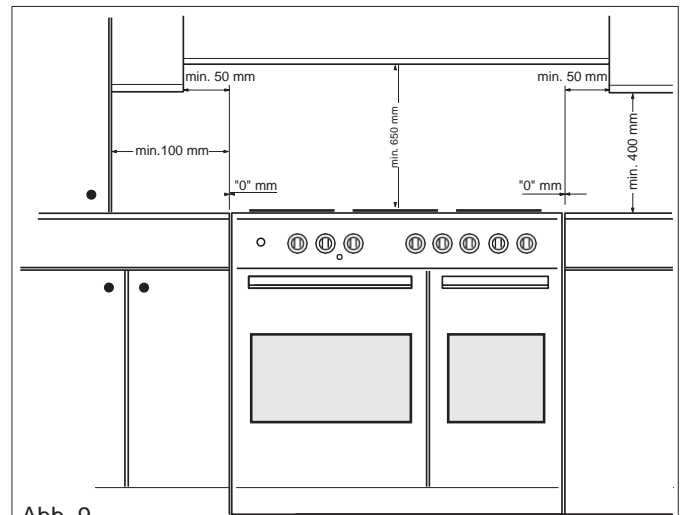


Abb. 9

Der Herd verfügt über 4 StellfüÙe (Abb. 10 - 10A). Heben Sie den Herd zur Anbringung der FüÙe an und schrauben Sie die vier StellfüÙe in die entsprechenden Gewinde an den Ecken unter dem Gerät ein.

HINWEIS: die FüÙe sind nur in einigen Modellen höhenverstellbar (Abb. 10A - Abb. 10B).

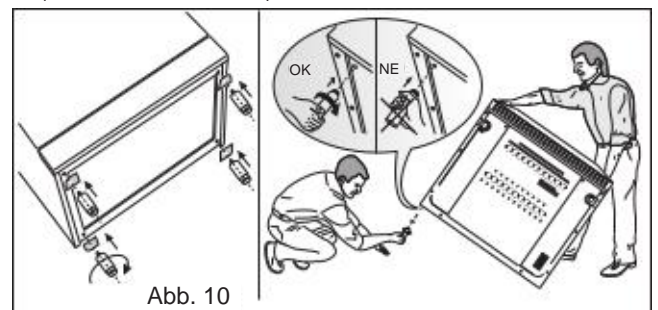
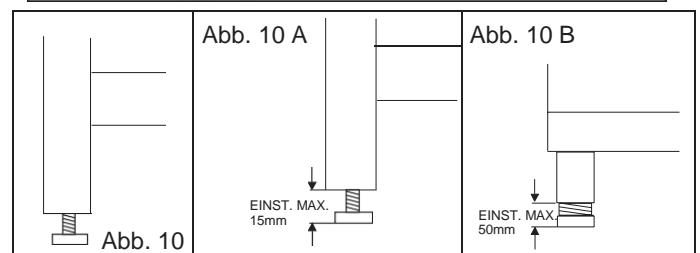


Abb. 10



RAUMBELÜFTUNG

GASGERÄTE

Dieses Gerät ist nicht an eine Abzugshaube der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss daher gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Insbesondere sind die geltenden Bestimmungen zur Raumbelüftung zu beachten.

RAUMBELÜFTUNG (NACH ITAL. NORMEN UNI-CIG 7129-7131)

Wir weisen darauf hin, dass dieses Gerät nur in Räumen installiert und betrieben werden, die nach den geltenden Normen über Öffnungen an der Außenwand oder mittels geeigneter Leitungen eine korrekte natürliche oder Zwangslüftung sicherstellen, mit der in per-

manenter und ausreichender Weise die Zufuhr der Verbrennungsluft sowie die Abführung der Abluft garantiert wird.

Falls im Raum nur dieses Gasgerät vorhanden ist, muss über dem Gerät eine Abzugshaube installiert werden, die die natürliche und direkte Abführung der Abluft über eine geradlinige senkrechte Leitung mit einer Länge sicherstellt, die mindestens dem Zweifachen des Durchmessers entspricht und deren Querschnitt mindestens 100cm² beträgt.

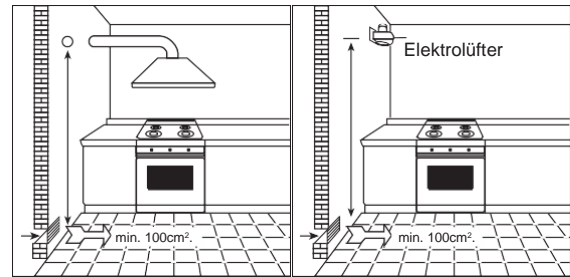
Für die Zufuhr von Frischluft in den Raum muss eine ähnliche Öffnung von mindestens 100cm² vorgesehen werden, die direkt nach außen führt und in etwa in Bodenhöhe liegt, um weder innen noch außen an der Wand verstopft zu werden und nicht die

korrekte Feuerung der Brenner sowie die Abführung der Abluft zu beeinträchtigen, wobei der Höhenunterschied zur Auslassöffnung mindestens 180 cm betragen muss.

Die Menge der Verbrennungsluft darf nicht geringer sein als 2m³/h pro kW Leistung).

In allen anderen Fällen, sprich wenn im gleichen Raum andere Gaseinrichtungen vorhanden sind oder keine natürliche direkte Belüftung möglich ist, stattdessen eine indirekte oder Zwangsbelüftung eingerichtet werden muss, sollten Sie sich unbedingt an einen qualifizierten Fachtechniker für die Installation und Ausführung einer Lüftungsanlage nach den Maßgaben der geltenden Normen wenden.

Die Position der Öffnung darf keine für die Bewohner störenden Luftströme erzeugen, außerdem ist die Verwendung von bereits für andere Einrichtungen genutzten Schornsteinen zur Abführung der Verbrennungsprodukte verboten.



GASANSCHLÜSSE (NACH ITAL. NORMEN UNI-CIG 7129-7131)

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät für die Gasart des Versorgungsunternehmens eingerichtet ist. Der Anschluss an die Gasleitung hat fachgerecht und entsprechend den geltenden Normen zu erfolgen, die die Installation eines Sicherheitshahns am Ende der Leitung vorschreiben. Bei Butan und Propan kann ein Druckminderer nach den ital. Normen UNI-CIG 7432 diese Funktion erfüllen. Die Dichtungen müssen den ital. Normen UNI-CIG 9264 entsprechen.

Nach Ausführung der Gasanschlüsse ist deren Dichtigkeit mit Wasser und Seife zu überprüfen.

Es handelt sich um einen Gewindeanschluss. Die möglichen Anschlüsse sind:

- 1) über Eisen- oder Kupferrohr
- 2) über Edelstahlschlauch mit durchgehender Wand mit mechanischem Anschluss nach den ital. Normen UNI-CIG 9891 (maximale Länge des gezogenen Schlauchs 2.000 mm). Der Schlauch muss durch Einsetzen des mitgelieferten Anschlusses (A) an die Gasarmatur angeschlossen werden (siehe Abb. 12).

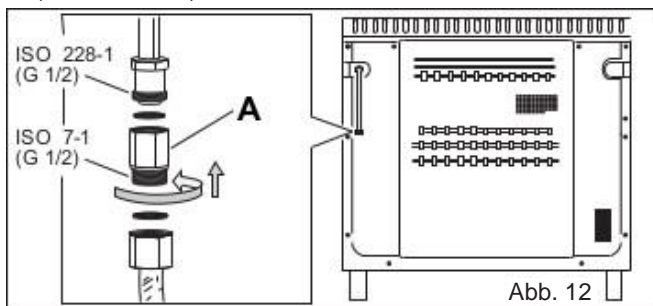


Abb. 12

- 3) über einen Gummischlauch gemäß den ital. Normen UNI-CIG 7140. Dieser Schlauch wird direkt in den Schlauchhalter des verwendeten Gases eingesteckt und mit einer Schelle (F) gemäß den ital. Normen UNI-CIG 7141 gesichert (Abb. 13).

In diesem Fall muss das aufgedruckte Haltbarkeitsdatum des Schlauchs überprüft und letzter vor dem Datum ersetzt werden.

HINWEIS: den mitgelieferten Anschluss (A) installieren (siehe Abb. 13).

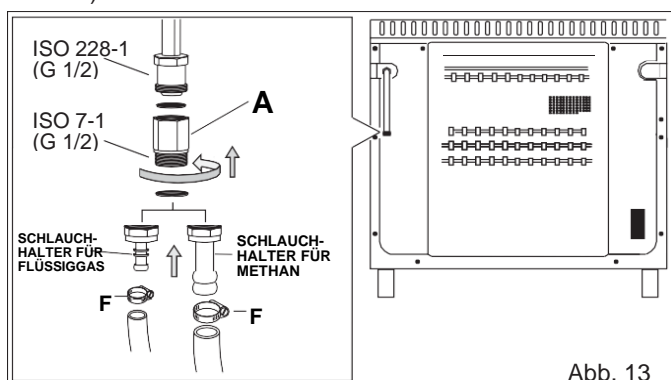


Abb. 13

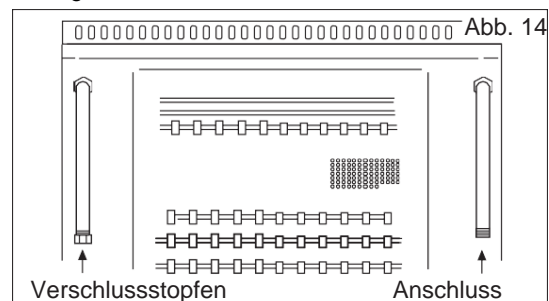
WARNHINWEISE

Bei den Gummischläuchen (max. Länge 1500 mm) ist Folgendes zu beachten:

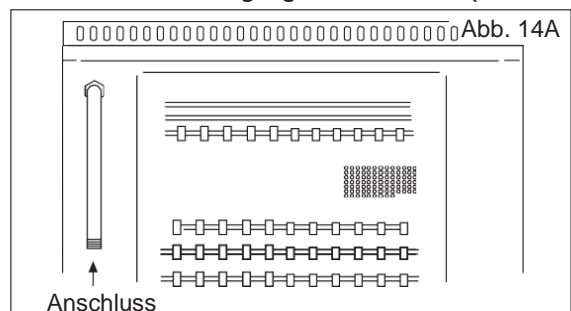
- 1 - Drosselstellen oder Quetschungen vermeiden
- 2 - Zug- oder Drehspannungen vermeiden
- 3 - Kontakt mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten usw. vermeiden
- 4 - Berührung mit Teilen vermeiden, die eine Temperatur von mehr als 70°C über der Raumtemperatur erreichen.
- 5 - Inspektion entlang des ganzen Schlauchverlaufs sicherstellen.

Die Herde sind je nach Modell für die Gasversorgung lt. Abschnitt A und B vorgerüstet.

A) Herd für die Gasversorgung auf rechter oder linker Seite. Zum Seitenwechsel der Gasversorgung braucht nur die Position von Verschlussstopfen und Anschluss vertauscht zu werden (Abb. 14). Nach dem Vorgang sicherstellen, dass keine Gaslecks vorliegen.



B) Herd für die Gasversorgung auf linker Seite (Abb. 14A).



Hinweis: Sollte der Anschluss des Herds auf der anderen Seite erforderlich sein, so ist der Schlauch gemäß der Abbildung zu verlegen (14B)

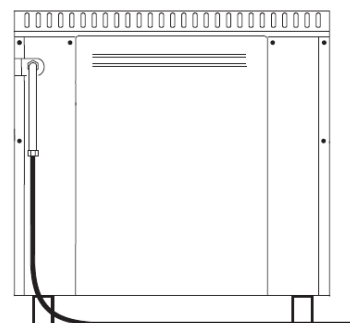
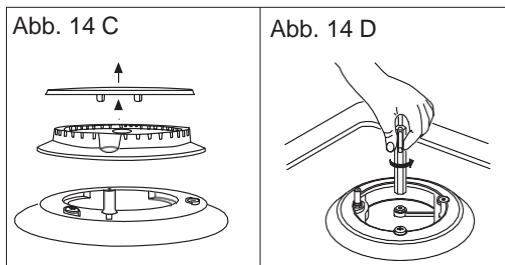


Abb. 14B

GASEINSTELLUNGEN

Ist der Herd für eine andere Gasart als die vom Versorgungsunternehmen verfügbare vorbereitet, müssen Düsen ersetzt, Mindestdurchsatz eingestellt und Programm geändert werden. Zum Austausch der Düsen auf dem Kochfeld sind folgende Schritte erforderlich: Topfträger, Brenner, Brennerkranz abnehmen (siehe Abb. 14 C); die Düse (siehe Abbildung 14 D) gegen die der neuen Gasart austauschen (siehe Tab. D). Beim Einbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und den Brennerkranz korrekt auf den Brenner aufsetzen.



Nach Umstellung der Gasart das am Gerät angebrachte Schild durch das im Düsensatz enthaltene ersetzen.

TAB. D

Werte bezogen auf Hs - 15°C - 1013,25mbar. Kat. II 2H3+

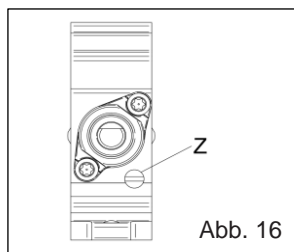
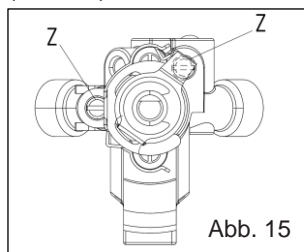
DÜSENTABELLE								
Typ	mbar	Düse	Brenner	Leistung kW		Verbrauch		Anz.
Gas		Anz.		max.	min.	max.	min.	By-pass
METHAN G20	20	115	Schnellbrenner	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	einst.
		97	Normalbrenner	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	einst.
		72	Hilfsbrenner	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	einst.
		130	TC	3,60	1,40	343 l/h	133 l/h	einst.
		155	DCC mono	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	einst.
		70	DCC dual Int	0,85	0,42	81 l/h	40 l/h	einst.
		70 + 145	DCC dual int +Est	4,20	1,90	400 l/h	181 l/h	einst.
BUTAN G30 PRO- PAN G31	28-30 37	85	Schnellbrenner	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Normalbrenner	1,75	0,48	130 g/h	35 g/h	31
		50	Hilfsbrenner	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
		96	TC	3,60	1,40	262 g/h	102 g/h	60
		103	DCC mono	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	60
		44	DCC dual Int	0,85	0,42	62 g/h	31 g/h	27
		44 + 95	DCC dual int +Est	4,20	1,90	306 g/h	138 g/h	27 - 60

MINDESTDURCHSATZ DER KOCHFELDBRENNER

Zum Einstellen des Mindestdurchsatzes gehen Sie folgendermaßen vor:

- Zünden Sie den Brenner und drehen Sie den Drehknopf auf Position Mindestdurchsatz ; nehmen Sie den Ventilknopf ab.

Vorsicht: in den Ventilhähnen befindet sich die Stellschraube „Z“ des Mindestdurchsatzes außen an der Stange des Hahns (Abb. 16).



Drehen Sie die Schraube zur Erhöhung des Durchsatzes locker,

zur Verringerung dagegen zu. Die Einstellung ist korrekt, wenn die Flamme ca. 3 oder 4 mm misst.

Bei Butan/Propan muss die Stellschraube ganz angezogen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Flamme beim plötzlichen Übergang von Höchstdurchsatz auf Mindestdurchsatz und umgekehrt nicht erlischt. Bringen den Drehknopf wieder an.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DAS GERÄT MUSS NACH DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN UND NUR DURCH EINEN AUTORISIERTEN FACHINSTALLATEUR ANGESCHLOSSEN WERDEN. WARNHINWEIS: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Vergewissern Sie sich, dass die Bemessungsleistung des Stromnetzes und der Steckdosen auf die maximale Geräteleistung lt. Datenschild abgestimmt ist. Verfügt das Gerät nicht über einen Stecker, so ist ein für die Aufnahme der am Datenschild angegebenen Leistung am Kabel anzubringen (Abb. 8 B).

Das Erdungskabel ist gelb/grün. Sind Gerätestecker und Steckdose nicht miteinander kompatibel, wenden Sie sich an einen Fachtechniker zur Installation des korrekten Steckertyps. Ist das Gerät weder mit Stromkabel noch mit Stecker ausgerüstet, muss die Stromversorgung mit einem Trennschalter versehen werden, dessen Kontaktabstand die vollständige Abschaltung lt. Installationsnormen gemäß der Überspannungskategorie III garantiert.

Der grün-gelbe Erdleiter darf nicht durch den Schalter beschaltet werden.

Der für den Stromanschluss verwendete Stecker muss nach Aufstellen des Geräts problemlos zugänglich sein.

Wichtiger Hinweis: Das Stromkabel niemals Temperaturen von mehr als 50°C über der Raumtemperatur aussetzen.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät korrekt an eine funktionstüchtige und den Normen zur elektrischen Sicherheit entsprechende Erdung angeschlossen ist.

Wichtiger Hinweis: Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen- oder Sachschäden durch mangelnde Erdung.

VORSICHT:

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN: DER GELB-GRÜNE LEITER MUSS GEERDET WERDEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE DURCH MISSACHTUNG DIESER VORSCHRIFTEN.

AUSTAUSCH DES KABELS (BEFESTIGUNG DES KABELS: TYP X) ZIEHEN SIE VOR WARTUNGSEINGRIFFEN AM BACKOFEN STETS DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG DURCH DEN SICHERHEITSSCHALTER DES STROMNETZES.

Ersetzen Sie ein beschädigtes Kabel wie folgt: Nehmen Sie das Versorgungskabel ab und tauschen Sie es durch ein mit Gummi isoliertes und auf die Bemessungsleistung des Geräts abgestimmtes Kabel der gleichen Länge aus.

Der „gelb/grüne“ Erdleiter zum Anschluss an die Klemme muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Kabel; der „blaue“ Nullleiter muss an die mit N gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der spannungsführende Leiter muss an die Klemme „L“ angeschlossen werden.

Vorsicht: Das Gerät muss geerdet werden. Der gelb-grüne Leiter muss geerdet werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle durch Missachtung dieser Vorschrift.

WARNHINWEIS

Ein gegebenenfalls beschädigtes Stromkabel ist durch ein Spezialkabel oder ein beim Hersteller oder Kundendienstvertreter erhältliches Modul ersetzt werden.

Netzkabeltyp

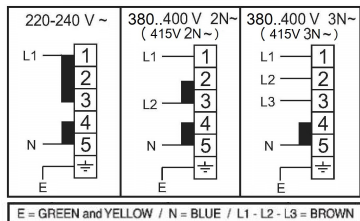
Gerätetyp	Einphasen-Versorgung 220-240V	
	Kabeltyp	Querschnitt
Gaskochfeld mit doppeltem Elektrobackofen	Gummi H05 RR-F oder Gummi H05 RN-F	3 x 2,5 mm ²
Glaskeramikkochfeld mit doppeltem Elektrobackofen		* 3 x 6 mm ²

* UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DES GLEICHZEITIGKEITSAKTORS 0,59

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

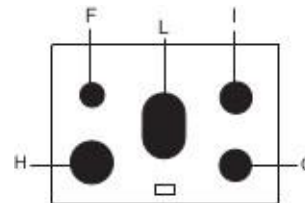
VERSORGUNGSTYP

Durch einfaches Versetzen der Schaltbrücken an der Klemmenleiste lassen sich verschiedene Anschlüsse erhalten.



GLASKERAMIKKOCHFELD

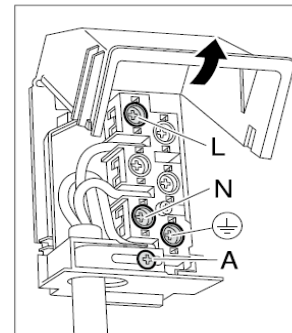
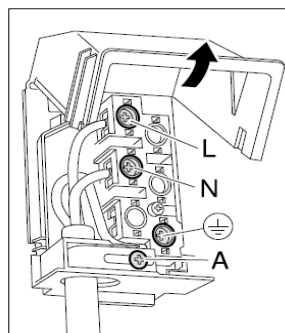
Kochfelder	Ø mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



AUSTAUSCH DES KABELS

Tauschen Sie ein gegebenenfalls beschädigtes Kabel nach folgenden Anweisungen aus:

- öffnen Sie den Sicherungskasten gemäß folgender Abbildung;
- lösen Sie die Sicherungsschraube „A“ des Kabels;
- ersetzen Sie das Kabel durch eines der gleichen Länge und mit den Eigenschaften lt. Tabelle aus;
- Der „gelb-grüne“ Leiter muss an die Klemme „I“ angeschlossen werden und ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter;
- Der „blaue“ Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden;
- Der Phasenleiter muss an die mit „L“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.



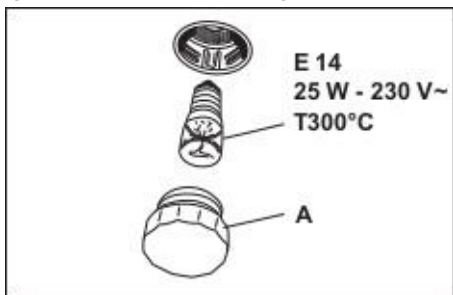
WARTUNG DES GERÄTS

WARNHINWEISE

Bevor Sie Reparaturen oder sonstige Eingriffe vornehmen, **sollten Sie den Netzstecker abziehen und den Gas-hahn schließen.**

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Personen- oder Sachschäden durch Missachtung der vorgenannten Vorschriften ab.

Die **Backofenlampe** ist eine gegen hohe Temperaturen beständige Spezialausführung. Gehen Sie zum Austausch folgendermaßen vor: Nehmen Sie das Schutzglas (A) ab und ersetzen Sie die durchgebrannte Lampe mit einer gleichwertigen, bringen Sie dann das Schutzglas wieder an.



VORSICHT: Schalten Sie das Gerät vor Austausch der Lampe zum Schutz vor einem Stromschlag aus.

AUSBAU DER KOCHFLÄCHE

Zum Zugriff auf Innenteile des Geräts für Reparatur oder Austausch gehen Sie folgendermaßen vor: nehmen Sie Topfräger, Brenner und Brennerkränze ab (siehe Abb. 18), lösen Sie die auf der Kochfläche sichtbaren Schrau-

ben „V“ (siehe Abb.19). Bauen Sie die Kochfläche durch Abdrehen der hinteren 2 Schrauben „A“ aus (siehe Abb. 20). Heben Sie die Kochfläche nach Lösen der Schrauben an und ziehen Sie sie nach vorn, um auf die Innenteile zugreifen zu können.

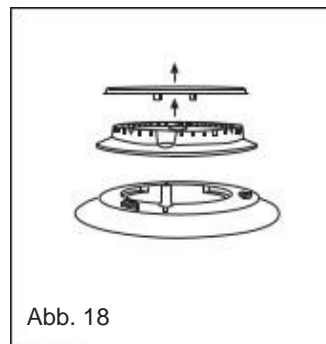


Abb. 18

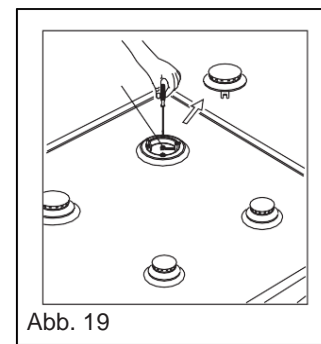


Abb. 19

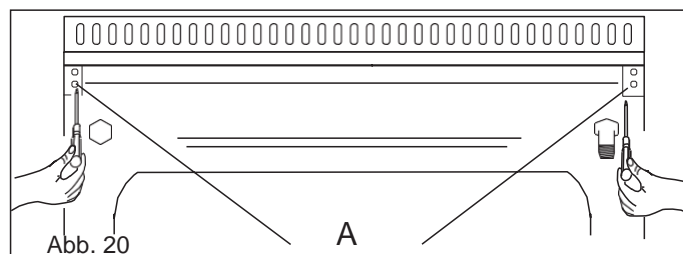


Abb. 20

A

ALGEMENE INFORMATIE

WAARSCHUWINGEN INZAKE HET MILIEU

Verpakkingsafval 

Gooi de verpakking van uw apparaat niet weg met het huishoudelijke afval, maar selecteer de verschillende materialen (bijv. folie, karton, polystyreen) in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

Dit product voldoet aan de eisen van de volgende Europese richtlijnen:

- 2014/35/EU inzake de „laagspanning”.
- 2014/30/EU inzake de „elektromagnetische interferentie”.
- 2016/426/EU inzake „gasverbrandingstoestellen”
- 89/109/EEG inzake „materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen”.
- De bovengenoemde richtlijnen voldoen verder aan de richtlijn 93/68/EEG.
- Dit apparaat mag alleen bestemd worden voor het gebruik waarvoor het uitdrukkelijk is ontworpen, als „apparaat voor het bereiden van voedsel” voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat moet geïnstalleerd worden in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften en mag alleen gebruikt worden in goed geventileerde omgevingen. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen aan het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.



Het symbool  op het product of in de bijgeleverde documentatie geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een specifiek inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Neem voor de verwijdering van de apparatuur de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking in acht. Neem voor meer informatie over de behandeling, de terugwinning en de recycling van dit product contact op met de specifieke plaatselijke instantie, de huisvuilophalddienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

BESTE KLANT,

- Wij verzoeken u deze aanwijzingen voorafgaand aan het gebruik aandachtig te lezen en ze te bewaren voor toekomstige raadpleging.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, polystyreen, enz.) mogen niet binnen het bereik van kinderen worden gelaten omdat het een potentiële bron van gevaar vormt.

DE GARANTIE

Uw nieuwe apparaat wordt gedekt door garantie. Het betreffende garantiecertificaat wordt hier bijgevoegd.

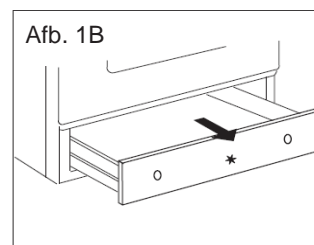
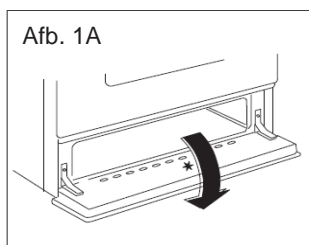
Als het certificaat mocht ontbreken, vraag het dan aan bij de leverancier, onder vermelding van de aankoopdatum, het model en het serienummer aangegeven op het typeplaatje van het apparaat (afb. 1A - 1B *). Bewaar het voor u bestemde gedeelte en toon het, wanneer nodig, aan het personeel van de Technische Servicedienst, samen met de kassabon. Wordt deze procedure niet gevolgd, dan zal het technische personeel de kosten van eventuele reparaties in rekening moeten brengen.

Originele reserveonderdelen zijn alleen verkrijgbaar bij onze erkende technische servicecentra en dealers van reserveonderdelen.

TECHNISCHE BIJSTAND

Dit apparaat is voor het verlaten van de fabriek gekeurd en afgesteld door ervaren en gespecialiseerd personeel, om de beste operationele resultaten te verzekeren.

Eventuele reparaties of afstellingen die op een later moment noodzakelijk mochten blijken, moeten met uiterste zorg en aandacht verricht worden. Om deze reden raden wij u aan altijd contact op te nemen met de dealer die u het apparaat heeft verkocht, of met ons dichtstbijzijnde servicecentrum, onder vermelding van het type probleem en het model van uw apparaat.



ALGEMEEN ADVIES EN WAARSCHUWINGEN

OPGELET:

- Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de productie van warmte en vocht in de ruimte van installatie. Zorg ervoor dat er in de keuken een goede ventilatie wordt gegarandeerd; houd de natuurlijke ventilatieopeningen geopend of installeer een systeem voor mechanische ventilatie (mechanische afzuigkap). Een intens en langdurig gebruik van het apparaat kan mogelijk extra ventilatie behoeven, bijvoorbeeld door een raam te openen of door voor een sterkere ventilatie te zorgen, bijvoorbeeld door het vermogen van de eventuele mechanische afzuiging te verhogen.
- Controleer voorafgaand aan de installatie of de omstandigheden van het plaatselijke gasnet (type en druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- De afstellingen van dit apparaat staan aangegeven op het typeplaatje aangebracht in de onderste lade van het apparaat (afb. 1A - 1B *).
- Vermijd om de greep van de oven deur te gebruiken voor de verplaatsing, met inbegrip van de verplaatsing voor het verwijderen van het apparaat uit de verpakking.

- Vergeet niet om voorafgaand aan het gebruik van het apparaat de plastic beschermingselementen van enkele onderdelen te verwijderen (bedieningspaneel, rvs delen, enz.)
- Gebruik het apparaat niet te gebruiken om de omgeving te verwarmen.
- Wordt het apparaat niet gebruikt, **koppel het dan los van het elektriciteitsnet en sluit de gaskraan.**
- **Voordat u reparaties of ingrepen uitvoert, moet de stekker uit het stopcontact genomen worden en de gaskraan gesloten worden.**
- Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookopervlakken
- het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden
- De functie voor automatisch koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer niet een eventuele brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam met een deksel of een branddeken
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Let op om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken

IN GEVAL VAN BRAND:

- In geval van brand, **moet de gaskraan worden gesloten en moet de stroomvoorziening worden losgekoppeld**; gooi nooit water op brandende of voor bakken gebruikte olie.
- Bewaar geen ontvlambare producten of spuitbussen in de buurt van het apparaat en spuit niet in de buurt van de brandende branders.

VOOR DE VEILIGHEID VAN UW KINDEREN EN UZELF

- Vermijd om op het apparaat voorwerpen te bewaren die aantrekkelijk zijn voor kinderen.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat; vergeet niet dat enkele delen van het apparaat of van de gebruikte pannen erg warm en gevaarlijk worden, zowel tijdens de werking van het apparaat als gedurende de tijd noodzakelijk voor de afkoeling na de uitschakeling.
- Let op voor de handvatten van de pannen: plaats ze zo dat kinderen de pannen niet omver kunnen werpen.
- Draag geen loshangende kleding of accessoires wanneer de branders branden; als de stof van de kleding vlam vat, kan dit ernstig persoonlijk letsel veroorzaken.

Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits ze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en het begrip van de bij het apparaat betrokken gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud bestemd om te worden uitgevoerd door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen die niet onder toezicht staan.

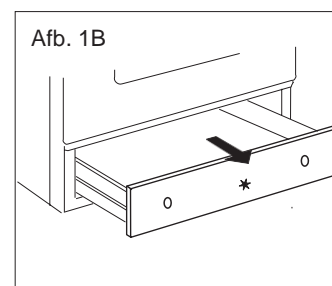
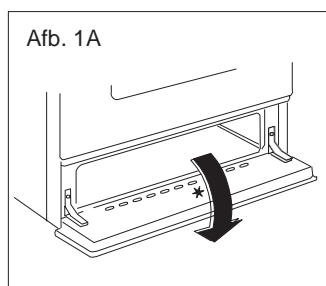
WAARSCHUWING OVEN:

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer de oven of de grill functioneren: de bereikbare oppervlakken kunnen zeer heet worden.

- Vermijd om de levensmiddelen op de bodem van de oven te bereiden.
- In geval van een nalatig gebruik in de nabijheid van de scharnieren van de ovendeur, bestaat het gevaar op verwonding van de handen.
- Sta niet toe dat kinderen op de ovendeur gaan zitten of ermee spelen. Gebruik de deur niet als zitoppervlak.

ONDERSTE LADE

In de onderste laden (die zich onder de ovenruimte bevindt afb. 1A - afb. 1B), mogen geen ontvlambare materialen of plastic kookgerei worden geplaatst.



AANBEVELINGEN (Voor met glas afgedekte fornuizen) Tijdens het gebruik mag de glazen afdekplaat niet in contact komen met de pannen en na het gebruik mag de plaat niet gesloten worden als de branders of de kookplaat nog warm is.

OPGELET: De glazen afdekplaten kunnen bij verhitting breken. Doof alle branders alvorens de afdekplaat te sluiten.

GEBRUIK VAN HET WERKOPPERVLAK**GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS**

Rond elke knop worden de volgende symbolen aangegeven:


- Volle stip  regelklep gesloten
- Kleine vlam  minimale opening
- Grote vlam  maximale opening

De minimale stand bevindt zich aan het einde van de rotatie linksom van de knop. Alle andere standen voor de werking moeten gekozen worden tussen de maximale en minimale stand, maar nooit tussen de maximale en gesloten stand.

HANDMATIGE ONTSTEKING

Breng, om een van de branders te ontsteken, een lucifer naar de betreffende brander, druk op de knop van de gekozen brander en draai de knop linksom naar de maximale stand.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING (afhankelijk van het model)

Druk, om een van de branders te ontsteken, op de knop van de gewenste brander en draai hem linksom naar de maximale stand; druk gelijktijdig op de knop voor elektrische ontsteking op het bedieningspaneel, aangegeven met het symbool .

Als de stroomvoorziening ontbreekt, kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken.

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING (afhankelijk van het model) Druk voor de ontsteking van een van de branders op de overeenkomstige knop en draai hem linksom naar de maximale stand. Houd de knop ingedrukt om de automatische ontsteking van de branden te activeren.

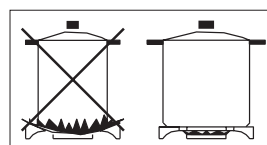
Als de stroomvoorziening ontbreekt, kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken.

APPARATEN MET VEILIGHEIDSKLEP

Voor de ontsteking van de branders moeten dezelfde handelingen worden verricht zoals hierboven beschreven. In dit geval moeten de naar de geopende stand gebrachte knoppen gedurende ongeveer 10 seconden ingedrukt worden gehouden. Mocht de vlam van de brander om enige reden doven, dan grijpt de veiligheidsklep automatisch in en wordt de gastoevoer naar de betreffende brander geblokkeerd.

ENERGIEBESPARING

- De diameter van de panbodem geschikt zijn voor de diameter van de brander. De vlam van de brander mag nooit buiten de diameter van de pan uitsteken.
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Kook, indien mogelijk, met gebruik van deksels. Op deze manier is het mogelijk om een lager vermogen te gebruiken.
- Kook groenten, aardappelen, enz. met weinig water om de bereidingstijden te beperken.



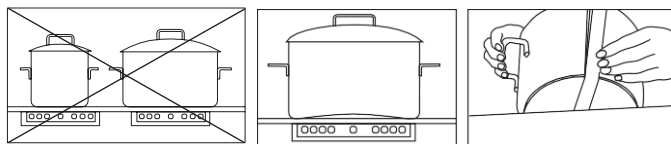
Brander	min. diameter	max. diameter
Groot (snelle brander)	220 mm.	260 mm.
Gemiddeld (halfsnelle brander)	160 mm.	240 mm.
Klein (hulpbrander)	120 mm	140 mm
Sterkbrander	220 mm.	260 mm.

KERAMISCHE KOOKPLAAT

Het apparaat is uitgerust met kookzones van verschillende diameter en vermogen. De posities zijn duidelijk aangegeven en verwarming vindt alleen plaats binnen de op de plaat aangegeven diameters. Voor goede prestaties en een correct energieverbruik is het van fundamenteel belang om uitsluitend geschikte pannen te gebruiken. Pannen mogen geen ruwe bodem hebben om krassen op de keramische kookplaat te vermijden. De panbodem moet voorafgaand aan het gebruik gereinigd en afgedroogd worden. De diameter van de panbodem moet overeenkomen met die van de kookzone.

Nog koude panbodems moeten enigszins naar binnen krommen omdat ze, als ze verwarmd worden, uitzetten en tegen de kookplaat hechten. Op deze manier wordt de energie op de beste manier overgedragen. De optimale dikte voor de panbodem is, in het geval van geëmailleerd metaal, 2-3 mm en voor stalen sandwichbodems 4-6 mm.

Voor het aanschaffen van uw pannen kan de volgende eenvoudige test nuttig zijn. Om te zien of de panbodem (in koude toestand) in het midden op geschikte manier dunner is, moet het midden van de bodem schuin tegen een rechte rand van een tafel worden geplaatst; voer dan tussen het midden van de bodem en de rand van de tafel strookjes typpapier. De geschikte waarden zijn: 5-10 papierstrookjes voor pannen van geëmailleerd metaal, 2-5 papierstrookjes voor stalen pannen (hoe groter de diameter van de panbodem, hoe meer papierstrookjes zijn er nodig).



Deze normen zijn erg belangrijk, als ze worden veronachtzaamd, zal er een groot verlies van warmte en dientengevolge van energie optreden; verder zal de niet door de pannen geabsorbeerde warmte uitstralen naar de kookplaat, de lijst en ook het kastje.

Gebruik van de kookplaat

Gedurende de eerste periode van werking van de kookplaat kan een scherpe of verbrande geur worden waargenomen, die na herhaaldelijk gebruik volledig zal verdwijnen.

De kookplaat heeft voor elke kookzone een draaiknop op het bedieningspaneel van het apparaat, door middel waarvan de verschillende temperatuurbereiken kunnen worden ingesteld. Voor een normaal bereidingsproces moet, na de plaatsing van de pan op de gewenste kookzone, de knop op de maximale stand worden ingesteld. Een lampje op het bedieningspaneel signaleert of de kookzone is in- of uitgeschakeld. Enkele kookplaten zijn voorzien van een lampje aan de voorzijde tussen de twee kookzones; dit lampje gaat branden wanneer één of meer kookzones de temperatuur van ongeveer 60°C overschrijden. Het lampje gaat alleen uit wanneer de temperatuur van de kookzones weer onder de ongeveer 60°C daalt.

Na het verstrijken van enkele minuten nodig voor het bereiken van het kookpunt, moet de knop naar een lagere stand worden gedraaid, afhankelijk van de hoeveelheid, om het bereidingsproces voort te zetten en te voorkomen dat de pan overkookt en dat er elektrische energie wordt verspild.

Belangrijk

Let bij het gebruik van een keramische kookplaat zeer goed op, vooral voor kinderen.

Opgelet

Het kookoppervlak is zeer sterk. Het is echter niet onbreekbaar en kan beschadigd worden, vooral door puntige of harde voorwerpen die er met een bepaalde kracht op vallen.

Als het bovengenoemde kookoppervlak breuken, barsten of scheuren vertoont, mag het niet gebruikt worden: neem onmiddellijk contact op met de servicedienst.

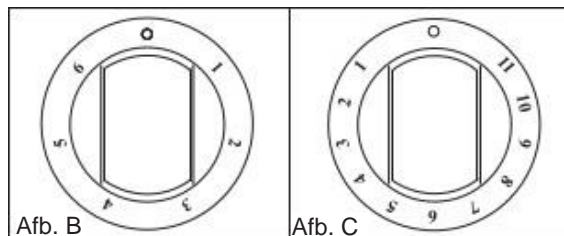
KOOKZONES (afhankelijk van de modellen)

De kookzone wordt bediend door middel van een schakelaar die geactiveerd wordt door de draaiknop van 1 naar 6 te draaien (Afb. B).

Een lampje op het bedieningspaneel of, afhankelijk van de modellen, op de kookplaat signaleert of de kookzone is in- of uitgeschakeld.

KOOKZONES MET ENERGIEREGELAAR

De kookzone wordt bediend door middel van een energieregelaar. Het circuit wordt geactiveerd door de knop van 1 naar 11 te draaien. Een lampje op het bedieningspaneel of, afhankelijk van de modellen, op de kookplaat signaleert of de kookzone is in- of uitgeschakeld.



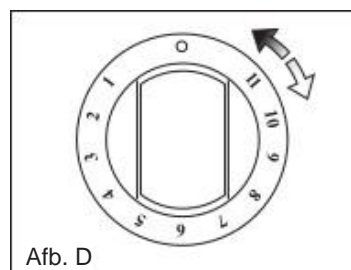
KOOKZONES MET ENERGIEREGELAAR MET DUBBEL CIRCUIT

De kookzone wordt bediend door middel van een energieregelaar.

- 1) Het eerste circuit wordt geactiveerd door de knop van 1 naar 11 te draaien (Afb. D).
- 2) Het tweede circuit wordt geactiveerd door de knop voorbij het cijfer 11 te draaien.

Om terug te keren naar de werking met één enkel circuit, moet de knop naar nul worden gedraaid en vervolgens weer naar het gewenste cijfer.

Een lampje op het bedieningspaneel of, afhankelijk van de modellen, op de kookplaat signaleert of de kookzone is in- of uitgeschakeld.

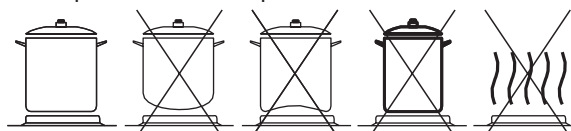


REFERENTIE-TABEL

Bij wijze van voorbeeld tonen we hier de bereidingsstanden, die afhankelijk zijn van de hoeveelheid en de kwaliteit van het levensmiddel.

Stand	Warmte	Intensiteit	Geschikte bereiding
0	0	Uitgeschakeld	
1 - 2	1	Minimum	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 rouwsauzen en sauzen die lang moeten koken.
5 - 6	3	Medium	Voor het ontdooien van diepvriesproducten en de bereiding van stoofschotels, het koken op de kooktemperatuur, voor gebraad van mager vlees en vis.
7 - 8	4	Medium/hog	Voor de bereiding van levensmiddelen die naar het kookpunt moeten worden gebracht, voor gebraad van mager vlees en vis.
9 - 10	5	Hoog	Voor het braden van koteletten en biefstukken, voor gekookt vlees van grote afmetingen.
11	6	Maximum	Om grote hoeveelheden water aan de kook te brengen, voor frituren

- De diameter van de panbodem moet gelijk zijn aan de diameter van de kookzone, of een klein beetje groter. De diameter mag nooit kleiner zijn.
- Gebruik pannen met een platte bodem.



GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

Bij de eerste inschakeling van de oven kan zich rook en een scherpe geur ontwikkelen, veroorzaakt door de verwarming van de kleefstof gebruikt voor de isolatiepanelen rondom de oven (**aangeraden wordt de oven gedurende 30-40 minuten en bij dichte deur naar de maximale temperatuur te verwarmen**). Dit is een volkomen normaal verschijnsel. Als dit verschijnsel zich voordoet, moet met het plaatsens van de levensmiddelen gewacht worden tot de rook is verdwenen.

De oven is doorgaans voorzien van: rooster voor het bereiden van gerechten in bakvormen of rechtstreeks op het rooster, ovenplaat voor de bereiding van gebak, koekjes of voor het opvangen van de sappen en het vet van levensmiddelen die rechtstreeks op het rooster worden geplaatst.

Opmerking: de onderstaande tabellen bevatten de voornaamste aanwijzingen voor de bereiding van enkele belangrijke gerechten. De in deze tabellen aangegeven bereidingstijden zijn indicatief. We zijn ervan overtuigd dat u na enkele pogingen de noodzakelijke wijzigingen kunt toepassen voor het verkrijgen van de gewenste resultaten.

Bereidingstabellen traditioneel systeem

Bereiding	Temp. °C.	Minuten
Vis	180-240	volgens afmeting
Vlees		
Runderrollade	250	30 per kg.
Kalfsgebraad	200-220	60 per kg.
Kip	200-240	ongeveer 50
Eend of gans	220	volgens gewicht
Schapebout	250	30 per kg.
Varkensgebraad	250	60 per kg.
Souffles	200	60 per kg.
Gebak		
Krenten-/rozijnenbrood	160	50-60
Lange vingers	160	30-50
Zanddeeg	200	15
Bladerdeeg	250	15
Vruchtentaart	200-220	30
Schuimgebak	100	60
Vlaai	220	30
Cakegebak	120-140	60
Zoete broodjes	160-180	45

Tabel bereiding met hete lucht

Bereiding	Temp. °C.	Minuten	Gewicht kg.
Pasta en rijst			
Lasagne uit de oven	200-220	20-25	0,5
Pasta uit de oven	200-220	25-30	0,5
Creoolse rijst	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Vlees			
Kalfsgebraad	160-180	65-90	1-1,2
Varkensgebraad	160-170	70-100	1-1,2
Runderrollade	170-190	40-60	1-1,2
Rundergebraad	170-180	65-90	1-1,2
Rosbief	180-190	40-45	1-1,5
Lamsvlees	140-160	100-130	1,5
Gebraden kip	180	70-90	1-1,2
Geroosterde eend	170-180	100-160	1,5-2
Geroosterde gans	160-180	120-160	3-3,5
Gebraden kalkoen	160-170	160-240	5 ca.
Gebraden konijn	160-170	80-100	2 ca.
Gebraden haas	170-180	30-50	2 ca.
Vis	160-180	volgens gewicht	
Gebak			
Vruchtentaart	180-200	40-50	
Tulband	160-180	35-45	
Margherita taart	200-220	40-45	
Biscuitgebak	200-230	25-35	
Schiacciata met druiven	230-250	30-40	
Zoete broodjes	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Bladerdeeggebakjes	180-200	20-30	
Appelflappen	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	

1 OVENS MET NATUURLIJKE CONVECTIE (kleine oven)

De oven is uitgerust met:

- een onderste weerstand;
- een bovenste weerstand.

Door de thermostaatknop (afb. 2) rechtsom te draaien, kan de gewenste temperatuur in de oven geselecteerd worden en, afhankelijk van het model, één of meer functies:



Oven uitgeschakeld



Verlichting oven

50 ÷ max

Inschakeling van de bovenste + onderste weerstanden




Inschakeling van de onderste weerstand

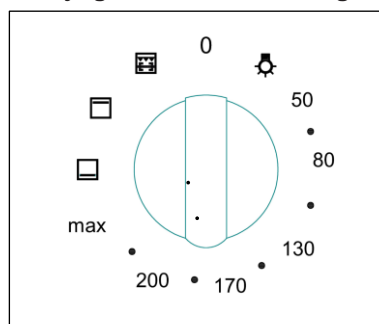


Inschakeling van de bovenste weerstand



Inschakeling van de grill (draaispit ) afhankelijk van het model)

De oven moet altijd gebruikt worden met gesloten deur.



Afb. 2

2 MULTIFUNCTIONELE OVEN (grote oven)

De oven is uitgerust met:

- een onderste weerstand;
- een bovenste weerstand;
- een cirkelvormig weerstand rond de ventilator.

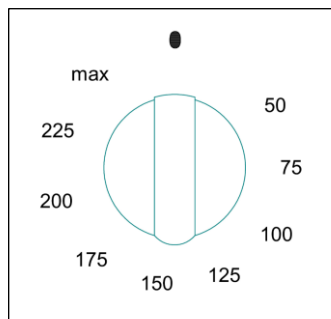
N.B.: De inschakeling van de functies gebeurt altijd nadat de thermostaatknop in overeenstemming met een gewenste temperatuur is geplaatst.

Thermostaatknop oven (afb. 2A).

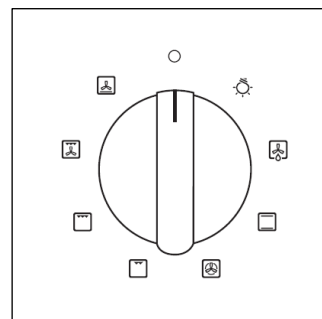
Door deze knop rechtsom te draaien, kan de temperatuur van de oven worden ingesteld tussen 50°C en MAX.

Knop keuzeschakelaar oven (afb. 2B).

Door de knop van de keuzeschakelaar rechtsom te draaien, kan een van de onderstaande functies geselecteerd worden.



Afb. 2A





Afb. 2B

Gebruik van de oven

De oven moet altijd gebruikt worden met gesloten deur.

Voor het gebruik van de functies  , mag de temperatuur niet boven de 200 °C worden ingesteld

OPGELET:

De op het bedieningspaneel aangegeven temperatuur komt overeen met de temperatuur gehandhaafd in het midden van de oven, alleen wanneer de functies  of  geselecteerd zijn.



Nadat de knop naar deze stand is gedraaid, blijft het lampje voor alle verdere handelingen branden.

**Ontdooien met ventilator**

Op deze stand zal er lucht bij omgevingstemperatuur rond het bevroren levensmiddel circuleren, waardoor het wordt ontdooid zonder het eiwitgehalte ervan aan te tasten of te wijzigen.

**Natuurlijke convectie**

De onderste en de bovenste weerstanden functioneren. Dit is het traditionele bereidingsproces, ideaal voor het braden van vlees, wild, ideaal voor koekjes, gebakken appels, en om het voedsel heerlijk krokant te maken. Er worden goede bereidingsresultaten bereikt op één niveau, met de temperatuur ingesteld tussen 50°C en MAX.

**Oven met geforceerde luchtcirculatie**

De ventilator en de ronde weerstand functioneren. De warme lucht, waarvan de temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en MAX, wordt gelijkmatig verdeeld over de verschillende niveaus; dit is de ideale functie voor het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel (vlees, vis), zonder dat de smaken en geuren worden gemengd. Delicaat kookproces geschikt voor biscuitgebak, bladerdeeg, enz.

**Inschakeling medium grill**

Op deze stand wordt de weerstand van de medium infraroodgrill ingeschakeld. Deze functie dient voor het grillen of gratineren van traditionele gerechten van kleine omvang. De functie kan gebruikt worden bij een temperatuur tussen 50°C en MAX.

**Inschakeling total grill**

Op deze stand wordt de weerstand van de infraroodgrill ingeschakeld. Deze functie dient voor het grillen of gratineren van traditionele gerechten. De ovendeur moet gesloten zijn en de temperatuur moet worden ingesteld op een maximale temperatuur van 180÷200°C.

**Geventileerde total grill**

De door de weerstand van de grill verwarmde lucht wordt door de ventilator aangezogen en verdeeld over de gerechten. De geventileerde grill is een uitstekende vervanging voor het draaispit en garandeert optimale resultaten voor gevogelte, verse wordt en rood vlees, ook in geval van grote hoeveelheden. De temperatuur moet worden ingesteld op een maximale temperatuur van 180÷200°C.

**Geventileerde onderste weerstand**

De door de onderste weerstand verwarmde lucht wordt door de ventilator aangezogen en verdeeld over de gerechten. Deze functie kan worden gebruikt voor de sterilisatie van voedsel. De functie kan gebruikt worden bij een temperatuur tussen 50°C en MAX.

Opmerking:

Voor alle onder de stappen 1 en 2 beschreven handelingen zal de binnenverlichting van de oven worden ingeschakeld.

Voor zolang de temperatuur nog niet is bereikt, zal een lampje op het bedieningspaneel blijven branden; vervolgens wordt het lampje met intervallen worden ingeschakeld.


GEBRUIK VAN DE GRILL: 

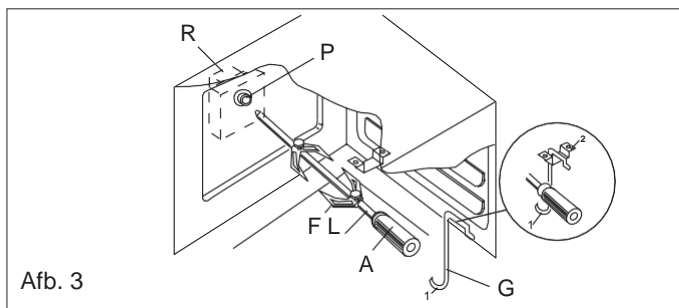
Plaats het rooster op het derde niveau vanaf de bodem van de oven, op ongeveer 12 cm van de bovenkant.

De gebruiker kan naar eigen smaak en op basis van de behoeften van het te bereiden voedsel beslissen het niveau te wijzigen. Laat de oven gedurende 5 minuten verwarmen alvorens de gerechten erin te plaatsen

DRAAISPIT (afhankelijk van het model )**Gebruik van het draaispit**

- Breng de kip of het te bereiden levensmiddel op de spit **L** aan en blokkeer het centraal geplaatst tussen de twee vorren **F**, op zodanige manier dat onnodige belasting van de motor **R** wordt vermeden (afb. 3).
- Plaats het spit op de drager **G**, na het tegenovergestelde uiteinde ervan geplaatst te hebben in het gat **P** van de motor **R** (afb. 3).
- Plaats de ovenplaat met een beetje water erin onder het spit.
- Ga voor de verwijdering van het spit in omgekeerde volgorde te werk met behulp van knop **A** en een isolerende ovenwant (afb. 3).

Voor de inschakeling van de motor van het draaispit moet de knop naar de stand grill  worden gedraaid.



Afb. 3

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE REGELSYSTEMEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Afhankelijk van het model kan het apparaat zijn uitgerust met een van de volgende timers.

ELEKTRONISCHE KLOK (Afb. 4)

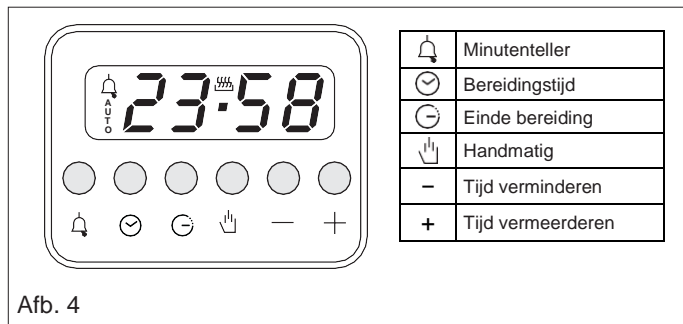
Kenmerken

24-Uurs klok met automatisch programma en minutenteller.

Functies

Duur bereiding, einde bereiding, handmatige stand, klok, minutenteller, tijden instelbaar tot maximaal 23 uur en 59 minuten.

OPMERKING: de elektronische klok is alleen verbonden met de grote oven.



Afb. 4

Display

Fluorescerend display met 4 cijfers van 7 segmenten, voor de weergave van de tijd en de bereidingstijden.

Bereidingsduur of handmatige functie = symbool pan

Automatische functie = AUTO

Minutenteller = symbool bel

Afhankelijk van de gekozen functie, gaat het overeenkomstige symbool branden.

Programmering

De programmering gebeurt door de toets van de gewenste functie in te drukken en los te laten en om vervolgens binnen 5 seconden te beginnen met de instelling van de tijd met de toetsen + en -.

Toetsen + en -

Door te drukken op de toetsen + en - zal de tijd toe- of afnemen, met een snelheid die afhankelijk is van hoelang de toets wordt ingedrukt.

Instelling van de tijd

Druk gelijktijdig op de twee handmatige toetsen en op de toets + of - om de gewenste tijd in te stellen. Met deze handeling worden eventuele eerdere programmeringen geannuleerd, de contacten zijn uitgeschakeld en het symbool AUTO knippert.

Handmatige werking

Activeer de toets handmatig, de contacten van het relais worden ingeschakeld, het symbool AUTO gaat uit en het symbool van de pan gaat branden. De handmatige werking kan alleen plaatsvinden aan het einde van de automatische programmering of na het annuleren ervan.

Automatische werking

Door de toets voor de duur of het einde van de bereiding te activeren, zal de programmering van de handmatige werking automatisch overschakelen naar de automatische werking.

Halfautomatische werking met bereidingsduur Druk op de toets bereidingsduur en stel de gewenste tijd in met de toets + of -. Het symbool AUTO gaat continu branden, evenals het symbool van de bereidingsduur. Het relais wordt onmiddellijk ingeschakeld. Wanneer de tijd voor einde bereiding overeenkomt

met de huidige tijd, worden het relais en het symbool voor einde bereiding uitgeschakeld, wordt het geluidssignaal geactiveerd en zal het symbool AUTO knipperen.

Halfautomatische werking met einde bereiding

Druk op de toets einde bereiding. Het display toont de huidige tijd. Selecteer de gewenste tijd voor einde bereiding met de toets +. De symbolen AUTO en einde bereiding gaan continu branden. De contacten van het relais worden uitgeschakeld.

Wanneer de tijd voor einde bereiding overeenkomt met de huidige tijd, worden het relais en het symbool van de bereidingsduur uitgeschakeld. Bij het verstrijken van de bereidingstijd zal het symbool AUTO knipperen, wordt het geluidssignaal geactiveerd en worden zowel het symbool van de duur als het relais uitgeschakeld.

Automatische werking met bereidingsduur en einde bereiding

Druk op de toets bereidingsduur en selecteer de gewenste bereidingsduur met de toets + of -. De symbolen AUTO en bereidingsduur gaan continu branden.

Het relais wordt ingeschakeld. Druk op de toets einde bereiding. Het display toont de eerst mogelijke tijd voor einde bereiding. Selecteer de gewenste tijd voor einde bereiding met de toets +. Het relais en het symbool bereidingsduur worden uitgeschakeld. Het symbool gaat weer branden wanneer de huidige tijd overeenkomt met de tijd voor de start van de bereiding. Bij het verstrijken van de bereidingstijd zal het symbool AUTO knipperen. Het geluidssignaal wordt geactiveerd en zowel het symbool van de bereidingsduur als het relais worden uitgeschakeld.

Minutenteller

Druk op de toets minutenteller en selecteer de gewenste bereidingstijd met de toets + of -.

Tijdens de werking van de minutenteller wordt het symbool van de bel verlicht. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt het geluidssignaal geactiveerd en gaat het symbool van de bel uit.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal wordt geactiveerd aan het einde van een programmering of van de functie minutenteller, en heeft een duur van 15 minuten. Om het geluidssignaal te onderbreken, moet gedrukt worden op een van de functietoetsen.

Start programma en controle

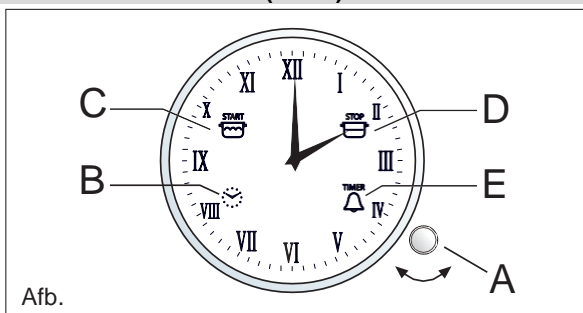
Het programma wordt ongeveer 4 seconden na de instelling gestart. Het ingestelde programma kan op elk gewenst gecontroleerd worden door op de overeenkomstige toets te drukken.

Programmeringsfout

Een programmeringsfout doet zich voor als de door de klok aangegeven tijd tussen de tijden voor start en einde bereiding ligt. De onjuiste instelling kan gecorrigeerd worden door de duur of de tijd voor einde bereiding te wijzigen; in geval van een onjuiste instelling worden de relais uitgeschakeld.

Annulering van een programma

Een programma kan geannuleerd worden door te drukken op de toets voor bereidingsduur en vervolgens op de toets -, tot op het display de aanduiding 00 00 verschijnt. Een ingesteld programma wordt na zijn voltooiing automatisch geannuleerd.

KLOK PROGRAMMERING (afb. 5).

Wanneer de oven wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, zal het symbool **B** (klok) knipperen en is de oven niet operationeel. Na enkele seconden wordt de handmatige werking geactiveerd en wordt de oven automatisch gevoed.

De tijd instellen

Druk 4 keer kort op de knop **A**, tot het symbool **B** (klok) gaat knipperen.

Stel de tijd in door de knop **A** rechts- of linksom te draaien.

Na het verstrijken van 10 seconden na de laatste instelling van de elektronische timer wordt de modus voor instelling van de tijd automatisch afgesloten en is de oven actief in de handmatige modus.

Programmering van de tijd einde bereiding

Door middel van de programmering van de tijd voor einde bereiding is het mogelijk om de bereiding automatisch en onmiddellijk te starten en te stoppen op basis van de geprogrammeerde tijd.

Druk voor de programmering van de tijd voor einde bereiding 2 maal kort op de knop **A**, tot het symbool **D** (einde bereiding) knippert.

Draai de knop **A** rechts- of linksom, tot de gewenste tijd voor einde bereiding wordt bereikt. Het symbool einde bereiding zal na de instelling van deze tijd gedurende 10 seconden knipperen. Als de knop **A** binnen deze tijd niet wordt verdraaid of ingedrukt, keren de wijzers automatisch terug naar de weergave van de huidige tijd en wordt het programma geannuleerd. Het programma kan bevestigd worden met druk op de knop **A**, mits er ten minste 2 minuten bereiding zijn geprogrammeerd. Na de bevestiging van het programma blijft het symbool **D** (einde bereiding) branden en wordt de bereiding automatisch gestart. Druk voor de weergave van het ingestelde programma kort op de knop **A**. De bereiding wordt beëindigd wanneer de eerder ingestelde Tijd Einde Bereiding overeenkomt met de Huidige Tijd.

Aan het einde van de bereiding laat het alarm geluidsignalen klinken en zal het symbool **D** (einde bereiding) knipperen.

Druk, om het alarm uit te schakelen, op de knop **A** (het alarm wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld).

Druk, om de timer terug te brengen naar de handmatige werking, gedurende 3 seconden op de knop **A** en draai de knop van de functies van de oven naar de stand nul.

Programmering van de tijd voor start en einde bereiding

Door middel van de programmering van de tijd voor start en einde bereiding is het mogelijk om de bereiding automatisch te starten en te stoppen op basis van de geprogrammeerde tijden. Druk voor de programmering van de tijd voor start bereiding 1 maal kort op de knop **A**, tot het symbool **C** (start bereiding) knippert.

Draai de knop **A** rechts- of linksom, tot de gewenste tijd voor start bereiding wordt bereikt.

Het symbool **B** (start bereiding) zal na de instelling van deze tijd gedurende 10 seconden knipperen. Als de knop **A** binnen deze tijd niet wordt verdraaid of ingedrukt, keren de wijzers automatisch terug naar de weergave van de huidige tijd en wordt het programma geannuleerd. Het programma kan bevestigd worden met druk op de knop **A**, mits er ten minste 2 minuten vertraging zijn geprogrammeerd. Druk op de knop **A** om over te gaan naar de instelling van de tijd voor Einde Bereiding (het symbool **D** einde bereiding gaat knipperen).

Volg voor de programmering van de tijd voor Einde Bereiding de procedure beschreven in de vorige paragraaf (Programmering van de tijd einde bereiding).

Druk, om het ingestelde programma weer te geven, kort op de knop **A**.

De bereiding wordt gestart wanneer de ingesteld Tijd Start Bereiding overeenkomt met de Huidige Tijd.

Aan het einde van de bereiding laat het alarm geluidsignalen klinken en zullen de symbolen **C** (start bereiding) en **D** (einde bereiding) knipperen. Druk, om het alarm uit te schakelen, op de knop **A** (het alarm wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld).

Druk, om de timer terug te brengen naar de handmatige werking, gedurende 3 seconden op de knop **A** en draai de knop van de functies van de oven naar de stand nul.

Programmering van de minutenteller

Door de minutenteller te programmeren, wordt er aan het einde van een geprogrammeerde tijd een eenvoudig alarm gegeven, zonder dat de bereiding wordt gedeactiveerd (modus Minutenteller)

Druk voor de programmering van het alarm 3 maal kort op de knop **A**, tot het symbool **E** (bel) gaat knipperen. Draai de knop **A** rechtsom, tot de gewenste tijd wordt bereikt.

Het symbool (bel) zal na de instelling van deze tijd gedurende 10 seconden knipperen. Als de knop **A** binnen deze tijd niet wordt verdraaid of ingedrukt, keren de wijzers automatisch terug naar de weergave van de huidige tijd en wordt het programma geannuleerd

Het programma kan bevestigd worden met druk op de knop **A**, mits er een tijd van ten minste 2 minuten is geprogrammeerd. Druk, om het ingestelde programma weer te geven, kort op de knop **A**.

Aan het einde van de programmeerde tijd laat het alarm geluidsignalen klinken en zal het symbool **E** (bel) knipperen tot knop **A** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt wordt gehouden.

OPMERKING: het alarm wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld. De minutenteller kan alleen gebruikt worden als er geen programma in uitvoering is.

Annulering van de programma's

De programma's kunnen op elk gewenst moment worden geannuleerd door knop **A** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.

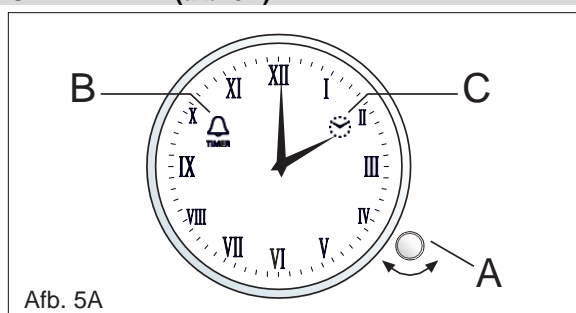
De timer keert terug naar de modus handmatige bereiding.

Melding stroomuitval

De timer zal elke uitval van de netvoeding signaleren door middel van het knipperende symbool van de klok.

In dit geval worden alle eerder geprogrammeerde functies geannuleerd.

Houd de knop **A** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt om het knipperen van het symbool van de klok uit te schakelen.

MINUTENTELLER (afb. 5A).

Wanneer de oven op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, zal het symbool **C** (klok) knipperen. Houd de knop **A** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt en stel de tijd in.

De tijd instellen

Druk 2 keer kort op de knop **A**, tot het symbool **C** (klok) gaat knipperen.

Stel de tijd in door de knop **A** rechts- of linksom te draaien.

Na het verstrijken van 10 seconden na de laatste instelling zal de elektronische timer de modus voor instelling van de tijd automatisch afsluiten.

Programmering van de minutenteller

Door de minutenteller te programmeren, wordt er aan het einde van een geprogrammeerde tijd een eenvoudig alarm gegeven, zonder dat de bereiding wordt gedeactiveerd (modus Minutenteller)

Druk voor de programmering van het alarm kort op de knop **A**, tot het symbool **B** (bel) gaat knipperen. Draai de knop **A** rechtsom, tot de gewenste bereidingstijd wordt bereikt.

Het symbool (bel) zal na de instelling van deze tijd gedurende 10 seconden knipperen. Als de knop **A** binnen deze tijd niet wordt verdraaid of ingedrukt, keren de wijzers automatisch terug naar de weergave van de huidige tijd en wordt het programma geannuleerd. Het programma kan bevestigd worden met druk op de knop **A**, mits er een tijd van ten minste 2 minuten is geprogrammeerd. Druk, om de geprogrammeerde tijd weer te geven, kort op de knop **A**.

Aan het einde van de programmeerde tijd laat het alarm geluidsignalen klinken en zal het symbool **B** (bel) knipperen tot knop **A** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt wordt gehouden.

OPMERKING: het alarm wordt na 1 minuut automatisch uitgeschakeld. De programmering van de minutenteller kan op elk gewenst moment worden nulgesteld door knop **A** gedurende 3 seconden ingedrukt te houden.

Melding stroomuitval

De timer zal elke uitval van de netvoeding signaleren door middel van het knipperende symbool van de klok.

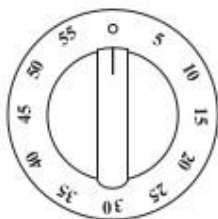
In dit geval worden alle eerder geprogrammeerde functies geannuleerd.

Houd de knop **A** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt om het knipperen van het symbool van de klok uit te schakelen.

MECHANISCHE MINUTENTELLER (Afb.6)


Voor het instellen van de gewenste bereidingstijd moet de knop rechtsom worden gedraaid.

De minutenteller kan worden ingesteld tussen 1 en 60 minuten. Bij het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal om het einde van de bereiding te signaleren.



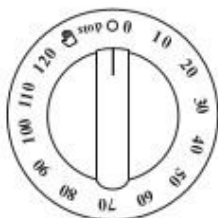
Afb. 6

PROGRAMMERING EINDE BEREIDING (Afb. 6A)

Om in de handmatige modus te handelen, moet de knop rechtsom worden gedraaid naar de markering ; voor de programmering van de bereidingsduur moet de knop rechtsom worden gedraaid en moet met de daarvoor bestemde knop een bereidingstijd worden ingesteld (max. 120 min.).

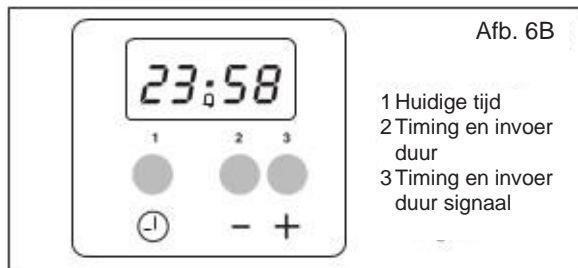
Bij het voltooiën van de bereiding wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING: de programmering is alleen verbonden met de grote oven.



Afb. 6A

ELEKTRONISCHE KLOK TIMER (Afb. 6B).



Afb. 6B

- 1 Huidige tijd
- 2 Timing en invoer duur
- 3 Timing en invoer duur signaal

Instelling van de tijd

Druk op de linker knop. Stel de tijd in met de knoppen „+” en „-”.

Deze functie blijft gedurende 7 seconden na de laatste druk op „+” / „-” actief.

Instelling van de timer

Dit is een permanent geactiveerde functie, die onmiddellijk kan worden ingesteld met de knoppen „+” / „-”.

De tijd wordt ingesteld met eenheden van 10 seconden.

Tijdens de countdown heeft de timer voorrang op het display. De eenheden zijn seconden. De maximale tijd is 99 minuten. Het stuurcontact (indien beschikbaar) wordt alleen tijdens de countdown gesloten.

Reset van de timer

Druk gelijktijdig op de knoppen „+” en „-” en laat de knop „+” als eerste los.

Signaal

Het geluidssignaal voor het verstrijken van de tijd duurt 7 minuten, tenzij het wordt uitgeschakeld met de toets „+” (één druk).

Signaalfrequentie

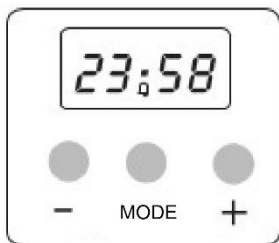
Tijdens de weergave van de huidige tijd op het display, kan de frequentie van het signaal geselecteerd worden door te drukken op de knop „-”.

Er kunnen 3 verschillende frequenties geselecteerd worden.

OPMERKING:

de elektronische klok is alleen verbonden met de grote oven.

HANDLEIDING VOOR GEBRUIK VAN DE OVENTIMER MET 3 KNOPPEN



Waarden van de numerieke programma's, vaste waarden en tijdsintervallen

Tijdsinterval (weergave en mogelijkheid voor afstelling van de waarden van het programma): 7 seconden na de selectie van het programma of na de instelling van de laatste waarde.

Modus snelle instelling:

Deze modus wordt geactiveerd door de toets PLUS of MIN langer dan 1 seconde ingedrukt te houden. Regelfrequentie = Netfrequentie.

Minutenteller:

Instelbereik: van 00:01 uur tot 23:59 uur, precisie: 1 seconde.

Automatisch programma:

Instelbereik van de duur: van 00:01 uur en 10:00 uur, eindtijd = werkelijke tijd + 23:59, precisie: 1 minuut.

Functie test:

Kan 6 s na de inschakeling geselecteerd worden: Als er niet op een toets wordt gedrukt, wordt de functie na 15 seconden uitgeschakeld.

Akoestisch signaal:

Bij elke aanraking van een sensor, wordt er één enkel signaal gegeven met een duur van 60 ms.

Gebruik

Detectie van de netfrequentie

De netfrequentie wordt bij de inschakeling gedetecteerd. Als de timer is aangesloten op een 60 Hz-net, zal het symbool van de graden Celsius tijdens de startprocedure knipperen.

Inschakeling

Bij de inschakeling wordt het contact van het relais geopend. Het display en het symbool AUTO knipperen en de tijd start vanaf 0:00. De ingeschakelde status met knipperende tijd blijven aangehouden tot de tijd wordt ingesteld.

Instelling van de huidige tijd

Druk tegelijkertijd op de toetsen PLUS en MIN. Bij de inschakeling is het ook mogelijk om de toets MODUS te gebruiken.

De tijd kan worden ingesteld met de toetsen PLUS en MIN terwijl de dubbele punt voor scheiding tussen de uren en minuten knippert. Een langer dan 1 seconde aangehouden druk op de toets PLUS of MIN activeert de modus snelle instelling. Als de modus voor instelling van de tijd wordt geselecteerd terwijl er een automatisch programma actief is, wordt het automatische programma geannuleerd.

Het relais

De relaiscontacten zijn normaal gesloten, maar zijn geopend aan het einde van een automatisch programma, voorafgaand aan het bereiken van de starttijd van het volledig automatische programma of na de inschakeling voorafgaand aan de instelling van de tijd.

Het symbool van de Pan toont de status van het relais en wordt verlicht wanneer het relaiscontact is gesloten.

De zoemer

Als de minutenteller of het automatische programma de eindtijd bereiken, wordt het geluidssignaal van de zoemer voor einde interval gegeven. Het signaal kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken of door de tijdslimiet van het geluidssignaal te laten verstrijken.

Annulering van de programma's en de handmatige werking

De tijdsinstellingen voor de programma's van de minutenteller of de automatische programma's kunnen geannuleerd worden door middel van de

- „Functie annulering“:** druk gelijktijdig op de toetsen PLUS en MIN. Selecteer, voor de reset van de timer, eerst het programma minutenteller. Op deze manier wordt het automatische programma in alle andere weergavemodi geannuleerd. De reset van het programma veroorzaakt de sluiting van de relaiscontacten. Na deze annulering keert het display onmiddellijk terug van de modus instelling naar de weergave van de tijd.
- Countdown naar nulwaarde van de duur van het programma of eindtijd ten opzichte van de huidige tijd. Na deze annulering, het blijft de modus instelling actief.

Selectie van het programma

Selecteer één voor één de volgende menu's door te drukken op de toets MODUS:

- Minutenteller:
Het symbool van de Bel knippert. Stel de alarmtijd in met de toetsen +/-.
- Duur van het automatische programma: het opschrift „dur“ wordt weergegeven. Het display gaat automatisch over van de weergave van „dur“ naar de modus instelling van de tijd van de duur, en omgekeerd, tot de beschikbare tijdsinterval verstrijkt. Als er tijdens de weergave van „dur“ op het display gedrukt wordt op de toets +/-, gaat het display over naar de modus instelling van de duur. Stel de duur van het automatische programma in met de toetsen +/-.
- Eindtijd van het automatische programma:
het opschrift „End“ wordt weergegeven. Het display gaat automatisch over van de weergave van „End“ naar de modus instelling van de eindtijd, en omgekeerd, tot de beschikbare tijdsinterval verstrijkt.
Als er tijdens de weergave van „End“ op het display gedrukt wordt op de toets +/-, gaat het display over naar de modus instelling van de eindtijd. Stel de eindtijd van het automatische programma in met de toetsen +/-.
- Uren van de dag

Minutenteller

Als de modus minutenteller is geselecteerd, zal het symbool van de Bel knipperen en toont het display de resterende tijd in uren en minuten. De resterende seconden worden pas tijdens de countdown van de laatste minuut weergegeven.

Een actief programma minutenteller wordt gesignaleerd door het continu verlichte symbool van de Bel. Als de alarmtijd verstrijkt, wordt er een geluidssignaal voor einde interval gegeven en zal het symbool van de Bel knipperen.

Het programma minutenteller wordt onafhankelijk van de andere programma's uitgevoerd.

Halfautomatisch programma met duur of eindtijd

Instelling van de tijden van het programma

Selecteer de duur of de eindtijd en stel deze in met de toetsen PLUS/MIN. Tijdens de selectie van de modus voor instelling van de duur of de eindtijd, zal het overeenkomstige symbool Auto knipperen.

De eindtijd en de duur hebben deze verhouding: Eindtijd = Huidige tijd + Duur.

Als er voor het programma een duur is ingesteld, kan de eindtijd niet vervroegd worden. En als er een eindtijd is ingesteld, is het niet mogelijk om de duur van het programma te verlengen.

Uitvoering van het programma

Tijdens de uitvoering van het automatische programma wordt het symbool Auto continu verlicht en toont het display de tijd.

Het relaiscontact is gesloten.

Einde van het automatische programma

Na het verstrijken van de duur of als de huidige tijd de eindtijd bereikt, zal het relaiscontact openen en gaat het overeenkomstige symbool van de Pan uit. Het symbool Auto knippert en een geluidssignaal voor einde interval signaleert dat het automatisch programma is voltooid. Het geluidssignaal kan met een willekeurige toets worden uitgeschakeld. Een druk op de toets Modus zal het programma resetten en de relaiscontacten sluiten.

Volledig automatisch programma met duur en eindtijd

De instelling is vergelijkbaar met de beschrijving voor het half-automatische programma, maar zowel de duur als de eindtijd moeten worden ingesteld.

De eindtijd en de duur bepalen als volgt de starttijd van het programma: Starttijd = Eindtijd - Duur.

Voordat de starttijd van het volledig automatische programma wordt bereikt, wordt het relaiscontact geopend. Het programma wordt gestart wanneer de huidige tijd gelijk is aan de starttijd en vanaf dit punt is de werking gelijk aan de beschrijving van het halfautomatische programma.

Drempelwaarde voor de instellingen voor duur en eindtijd:

Als de berekende starttijd één minuut na de huidige tijd is, kan de duur niet verlengd worden en kan de eindtijd niet vervroegd worden. Dit voorkomt dat de starttijd eerder dan de huidige tijd wordt bereikt.

Handleiding van de oventimer TOUCH



Inschakeling

Bij de inschakeling wordt het contact van het relais geopend. Het display en het symbool AUTO knipperen en de tijd start vanaf 0:00. De ingeschakelde status met knipperende tijd blijven aangehouden tot de tijd wordt ingesteld.

Instelling van de tijd

Druk tegelijkertijd op de toetsen PLUS en MIN. Bij de inschakeling is het ook mogelijk om de toets MODUS te gebruiken.

De tijd kan worden ingesteld met de toetsen PLUS en MIN terwijl de dubbele punt voor scheiding tussen de uren en minuten knippert. Door de toets PLUS of MIN ingedrukt te houden, wordt de modus snelle instelling gestart. Als de modus voor instelling van de tijd wordt geselecteerd terwijl er een automatisch programma actief is, wordt het automatische programma geannuleerd.

Het relais

Het relaiscontact is normaal gesloten, maar is geopend aan het einde van een automatisch programma, voorafgaand aan het bereiken van de starttijd van het volledig automatische programma of na de inschakeling voorafgaand aan de instelling van de tijd.

Het symbool van de Pan toont de status van het relais en wordt verlicht wanneer het relaiscontact is gesloten.

Zoemer

Als de minutenteller of het automatische programma de eindtijd bereiken, wordt het geluidssignaal van de zoemer voor einde interval gegeven. Het signaal kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets te drukken of door de tijdslijmieet van het geluidssignaal te laten verstrijken.

Wijziging van de frequentie van de zoemer

De frequentie van de zoemer kan in 3 eenvoudige stappen gewijzigd worden door te drukken op de toets MIN. Druk, om het werkelijk actieve signaal te beluisteren, enkele seconden op de toets MIN terwijl op het display de tijd wordt weergegeven. Bij elke nieuwe druk op de toets, binnen de beschikbare tijdsinterval, zal het signaal van de zoemer wijzigen. De laatst beluisterde toon zal gelden als signalering voor het einde van het programma.

Annulering van de programma's en de handmatige werking

De tijdsinstellingen voor de programma's van de minutenteller of de automatische programma's kunnen geannuleerd worden door middel van de

a) „Functie annulering”:

Druk tegelijkertijd op de toetsen PLUS en MIN. Selecteer, voor de instelling van de minutenteller, eerst het programma minutenteller. Op deze manier wordt het automatische programma in alle andere weergavemodi geannuleerd. Deze „Handmatige” functie sluit het relais. Na deze annulering keert het display onmiddellijk terug van de modus instelling naar de weergave van de tijd.

b) Countdown naar nulwaarde van de duur van het programma of eindtijd ten opzichte van de huidige tijd. Na deze annulering, het blijft de modus instelling actief.

Selectie van het programma

Selecteer één voor één de volgende programma's door te drukken op de toets MODUS:

- 1) Minutenteller:
Het symbool van de Bel knippert. Stel de alarmtijd in met de toetsen +/-.
- 2) Duur van het automatische programma:
weergave van „dur”. Het display gaat over van de weergave van „dur” naar de modus instelling van de tijd van de duur, en omgekeerd, tot de beschikbare tijdsinterval verstrijkt. Als er tijdens de weergave van „dur” op het display gedrukt wordt op de toets +/-, gaat het display over naar de modus instelling van de duur. Stel de duur van het automatische programma in met de toetsen +/-.
- 3) Eindtijd van het automatische programma:
Weergave van „End”. Het display gaat over van de weergave van „End” naar de modus instelling van de eindtijd, en omgekeerd, tot de beschikbare tijdsinterval verstrijkt. Als er tijdens de weergave van „End” op het display gedrukt wordt op de toets PLUS of MIN, gaat het display over naar de modus instelling van de eindtijd. Stel de eindtijd van het automatische programma in met de toetsen +/-.

Minutenteller

Als de modus minutenteller is geselecteerd, zal het symbool van de Bel knipperen en toont het display de resterende tijd in uren en minuten. De resterende seconden worden pas tijdens de countdown van de laatste minuut weergegeven.

Een actief programma minutenteller wordt gesignaleerd door het continu verlichte symbool van de Bel. Als de alarmtijd verstrijkt, wordt er een geluidssignaal voor einde interval gegeven en zal het symbool van de Bel knipperen.

Het programma minutenteller wordt onafhankelijk van de andere programma's uitgevoerd.

Halfautomatisch programma met duur of eindtijd

Instelling van de tijden van het programma

Selecteer de duur of de eindtijd en stel deze in met de toetsen PLUS/MIN. Tijdens de selectie van de modus voor instelling van de duur of de eindtijd, zal het overeenkomstige symbool Auto knipperen.

De eindtijd en de duur hebben deze verhouding: $\text{Eindtijd} = \text{Huidige tijd} + \text{Duur}$.

Na de instelling van de duur van het programma, kan de eindtijd niet vervroegd worden. En als er een eindtijd is ingesteld, is het niet mogelijk om de duur van het programma te verlengen.

Uitvoering van het programma

Tijdens de uitvoering van het automatische programma wordt het symbool Auto continu verlicht en toont het display de tijd. Het relaiscontact is gesloten.

Einde van het automatische programma

Na het verstrijken van de duur of als de huidige tijd de eindtijd bereikt, zal het relaiscontact openen en gaat het overeenkomstige symbool van de Pan uit. Het symbool Auto knippert en een geluidssignaal voor einde interval signaleert dat het automatisch programma is voltooid. Een druk op een willekeurige toets zal de zoemer uitschakelen en het relaiscontact sluiten.

Volledig automatisch programma met duur en eindtijd

De instelling is vergelijkbaar met de beschrijving voor het half-automatische programma, maar zowel de duur als de eindtijd moeten worden ingesteld. De eindtijd en de duur bepalen als volgt de starttijd van het programma: $\text{Starttijd} = \text{Eindtijd} - \text{Duur}$. Voordat de starttijd van het volledig automatische programma wordt bereikt, wordt het relaiscontact geopend. Het programma wordt gestart wanneer de huidige tijd gelijk is aan de starttijd en vanaf dit punt is de werking gelijk aan de beschrijving van het halfautomatische programma.

Drempelwaarde voor de instellingen voor duur en eindtijd:

Als de berekende starttijd één minuut na de huidige tijd is, kan de duur niet verlengd worden en kan de eindtijd niet vervroegd worden. Dit voorkomt dat de starttijd eerder dan de huidige tijd wordt bereikt.

ONDERHOUD EN REINIGING

Voorafgaand aan de reiniging moet de gaskraan worden gesloten en moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden of moet de stroomvoorziening worden losgekoppeld door middel van de hoofdschakelaar van het elektrische systeem.

Vermijd om de oppervlakken van het apparaat te reinigen als ze nog warm zijn.

OPMERKING: gebruik voor de reiniging van de oven geen stoom.

BELANGRIJK

Laat de conditie en de slijtage van de gasslang en, indien aanwezig, van de drukregelaar regelmatig controleren. Als er afwijkingen worden vastgesteld, vraag dan niet de reparatie, maar laat het defecte onderdeel vervangen.

GEËMAILLEERDE OPPERVLAKKEN

Reinig met een spons bevochtigd met water en zeep. Vetvlekken kunnen eenvoudig verwijderd worden met warm water of een specifiek, in de handel verkrijgbaar, product voor de reiniging van email. Vermijd producten die schurende stoffen bevatten. Vermijd om op het email zure of alkalische stoffen achter te laten (citroensap, azijn, zout, enz.). Roestvrij stalen apparaten moeten gereinigd worden met speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij stalen oppervlakken. Deze producten moeten met een zachte doek worden aangebracht.

ROOSTERS EN BRANDERS

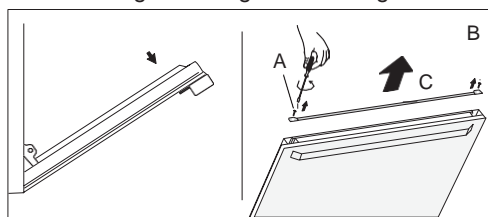
De branders van de kookplaat moeten voor hun reiniging worden verwijderd door de naar boven weg te nemen: dompel ze gedurende ongeveer tien minuten onder in een oplossing van warm water met een niet-schurend reinigingsmiddel. De branders moeten na de reiniging grondig worden afgedroogd.

Controleer altijd dat geen van de openingen van de branders verstopt is. Wij raden aan deze handeling tenminste eenmaal per week uit te voeren, of wanneer dat nodig blijkt. Zorg ervoor dat de branders correct worden teruggeplaatst.

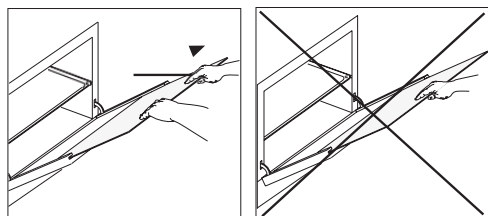
REINIGING VAN DE BINNENSTE RUIT VAN DE OVENDEUR.

De binnenste ruit van de oven deur kan verwijderd worden: open de deur naar een halfopen stand en draai de schroeven A en B van het profiel C los (zie afb. 7). Gebruik twee handen en verwijder de ruit zoals aangegeven op de afbeelding 7A.

Na de reiniging moet de ruit worden teruggeplaatst door de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.



Afb. 7



Afb. 7A

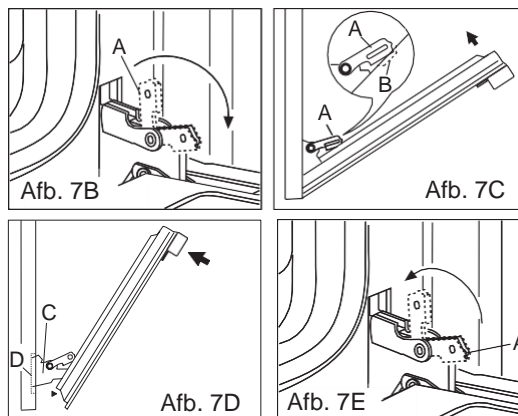
DEMONTAGE OVENDEUR

Een grondige reiniging van de oven is gemakkelijker als de oven deur als volgt wordt verwijderd:

- 1) open de deur volledig.
- 2) verplaats de haken „A” van de scharnieren naar buiten (zie afb. 7B).
- 3) sluit de deur langzaam, tot de haken „A” worden bereikt, en **controleer of deze geblokkeerd worden in de sleuven „B” van de deur, zoals aangegeven op afb. 7C.**

- 4) Gebruik twee handen en oefen op de deur een lichte druk uit naar binnen toe, zodat de scharnieren „C” van de deur loskomen uit de sleuven „D” (zie afb. 7D) en trek de deur dan naar u toe tot hij van de oven loskomt.

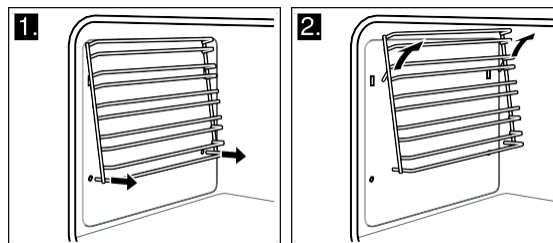
Na de reiniging moet de deur correct worden teruggeplaatst door de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren en door de haken „A” naar binnen te verplaatsen alvorens de deur te sluiten (afb. 7E).



Opgelet: Gebruik voor de reiniging van de ruiten van de oven deur geen schurende materialen of scherpe metalen schrappers omdat deze de oppervlakken kunnen krassen en de breuk van de ruit kunnen veroorzaken.

Reiniging van de zijdelingse frames van de oven

De zijdelingse frames van de oven kunnen verwijderd worden. Volg de handelingen aangegeven op afbeelding 8.



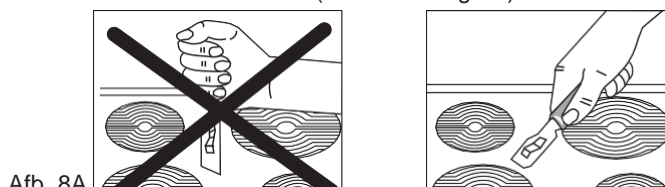
Afb. 8

OVEN

Reinig geëmailleerde oppervlakken met een spons bevochtigd met water en zeep. Vetvlekken kunnen eenvoudig verwijderd worden met warm water of een specifiek, in de handel verkrijgbaar, product voor de reiniging van email. Vermijd producten die schurende stoffen bevatten.

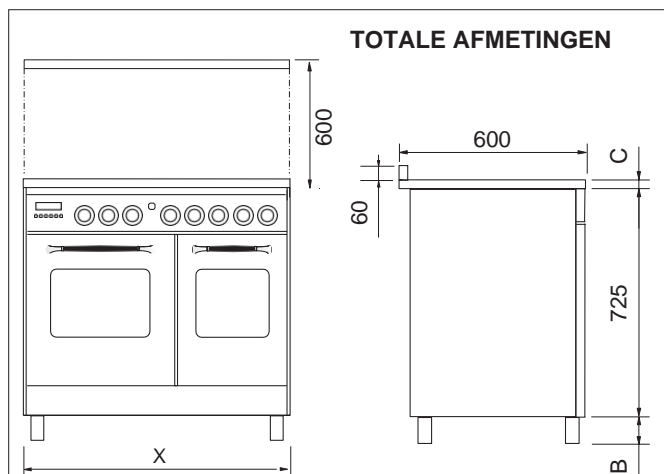
GLASKERAMISCHE OPPERVLAKKEN

Gebruik voor de reiniging van de kookplaat de zelfde methode als voor de ruiten van uw woning. Vlekken of lichte strepen veroorzaakt door de aluminium bodem van de pannen kunnen met azijn worden verwijderd. Let op dat er tijdens het koken geen suiker op de kookplaat valt: mocht dit gebeuren schakel de betreffende kookzone dan zo spoedig mogelijk uit en reinig met warm water, voordat de kookplaat afkoelt. Als er na het koken verbrande resten van suiker en dergelijke achterblijven, moeten deze verwijderd worden met een spatel of een scheermesje, voordat de kookzone afkoelt (zie afbeelding 8A).



Afb. 8A

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

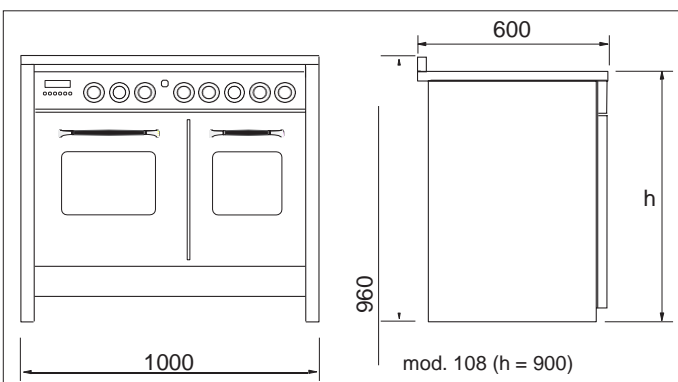


B = 115 mm

B = In hoogte verstelbare voetjes, alleen voor bepaalde modellen.
Reg. (90/150mm - 115/165mm - 145/230mm), afhankelijk van het model.

C = (40mm)-(30mm)-(25mm), afhankelijk van het model.

X = 895 of 1000 mm (afhankelijk van het model).



WAARSCHUWINGEN

Voordat u reparaties of ingrepen uitvoert, moet de stekker uit het stopcontact genomen worden en de gaskraan gesloten worden.

De gekwalificeerde technicus is verantwoordelijk voor de correcte installatie, in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventueel letsel voor personen of dieren of voor materiële schade veroorzaakt door de niet-naleving van de bovenstaande normen. Vermijd om de greep van de oven deur te gebruiken voor de verplaatsing, met inbegrip van de verplaatsing voor het verwijderen van het apparaat uit de verpakking.

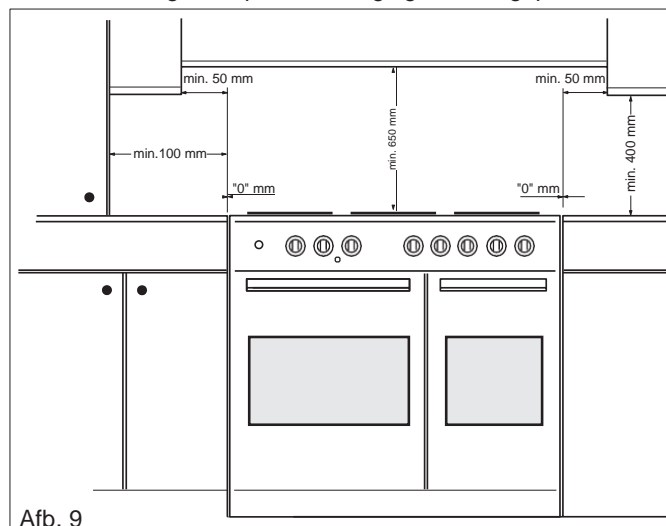
Het apparaat is van de klasse 1 of klasse 2 sub-klasse 1.

BELANGRIJK: De bekleding van de kast moet gemaakt zijn van hittebestendig materiaal (ten minste 85°C).

Als het apparaat in de nabijheid van meubilair geïnstalleerd moet worden, neem dan de minimale afstanden van afbeelding 9 in acht.

OPGELET

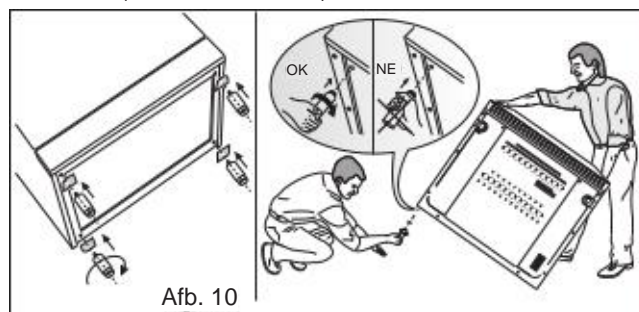
Het fornuis mag niet op een verhoging worden geplaatst.



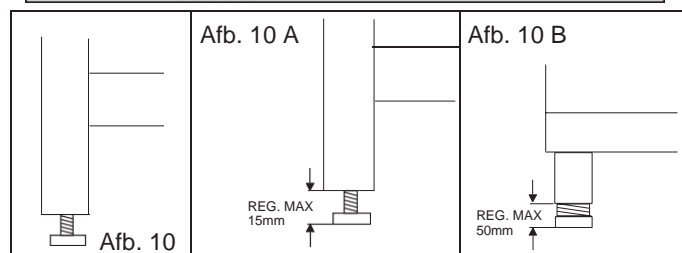
Afb. 9

Het fornuis is voorzien van 4 voetjes (afb. 10 - 10A). Voor de montage ervan moet het fornuis worden opgetild en moeten de voetjes worden vastgeschroefd in de daarvoor bestemde schroefgaten op de hoeken onder het apparaat.

OPMERKING: de poten zijn voor bepaalde modellen in hoogte verstelbaar (afb.10A - afb. 10B).



Afb. 10



Afb. 10

VENTILATIE VAN DE RUIMTEN

GASTOESTELLEN

Dit apparaat wordt niet aangesloten op een afvoersysteem van de verbrandingsproducten. Derhalve moet het apparaat geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatienormen. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de toepasselijke normen inzake de ventilatie van de ruimte.

VENTILATIE VAN DE RUIMTEN (UNI-CIG 7129-7131)

Denk eraan dat dit apparaat alleen geïnstalleerd mag worden en mag functioneren in goed geventileerde ruimten die voldoen aan de geldende normen en die, door middel van openingen in buitenwanden of speciale kanalen, een correcte natuurlijke of geforceerde ventilatie hebben, in staat om op **permanente wijze en in**

voldoende mate zowel de toevoer van voldoende lucht voor de verbranding als de afvoer van de rookgassen te garanderen.

Met name wanneer er in de ruimte alleen dit gastoestel aanwezig is, moet er een afzuigkap boven het apparaat worden voorzien om de natuurlijke en directe afvoer van de rookgassen te garanderen, met een verticaal recht kanaal dat een lengte van ten minste tweemaal de diameter moet hebben en een minimale doorsnede van 100cm².

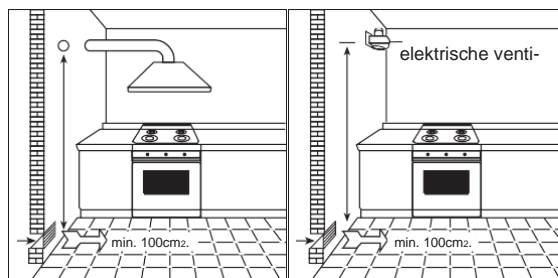
Voor de noodzakelijke toevoer van verse lucht in de omgeving moet er een gelijke opening van tenminste 100cm² rechtstreeks naar buiten worden voorzien, zo dicht mogelijk bij het vloerniveau geplaatst, zodat de opening zowel binnen als buiten niet

wordt belemmerd, zodat er geen verstoring voor de correcte verbranding van de branders en de goede afvoer van de rookgasen wordt veroorzaakt, en met een hoogteverschil ten opzichte van de uitlaatopening van tenminste 180 cm.

Denk eraan dat de hoeveelheid lucht noodzakelijk voor de verbranding niet minder dan 2m³/uur voor elke kW vermogen mag bedragen.

In alle andere gevallen, dat wil zeggen wanneer er in de ruimte andere gastoestellen aanwezig zijn of wanneer een rechtstreekse natuurlijke ventilatie niet mogelijk is en er een indirecte natuurlijke ventilatie of een geforceerde ventilatie moet worden voorzien, moet contact worden opgenomen met een gekwalificeerde specialist voor de installatie en de eventuele bouw van het ventilatiesysteem dat strikt moet voldoen aan de voorzorgsmaatregelen van de geldende normen.

De openingen moeten zo geplaatst worden dat er geen voor de bewoners ondraaglijke luchtstromen ontstaan. Verder is het verboden om voor de afvoer van de verbrandingsproducten gebruikt te maken van schoorstenen die al door andere apparaten worden gebruikt.



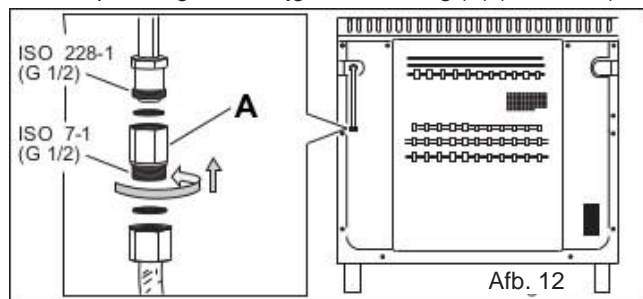
GASAANSLUITINGEN (UNI-CIG 7129-7131)

Aanbevolen wordt om te controleren of het apparaat geschikt is voor het type geleverde gas. De aansluiting op de gasleiding moet vakkundig gebeuren en in overeenstemming met de geldende normen die op het uiteinde van de gasleiding de installatie van een veiligheidskraan voorzien. In geval van butaan en propaan dan er voor dit doel gebruik worden gemaakt van een drukregelaar volgens de norm UNI-CIG 7432. De gebruikte afdichtingen moeten voldoen aan de norm UNI-CIG 9264.

Controleer, na de werkzaamheden voor de aansluiting van het gas, de afdichting van de koppelingen met water en zeep.

Het uiteinde van de aansluiting is voorzien van schroefdraad. De mogelijke aansluitingen zijn:

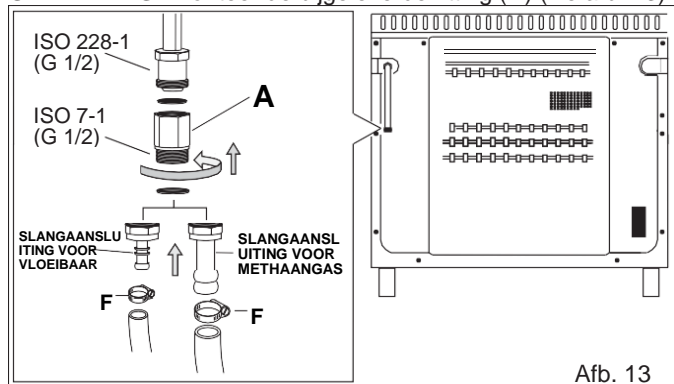
- 1) door middel van een ijzeren of koperen starre leiding
- 2) door middel van een flexibele roestvrij stalen leiding met continue wand en mechanische aansluiting volgens de norm UNI-CIG 9891 (maximale lengte uitgestrekte bui 2.000 mm). De leiding moet worden aangesloten op de verdeelleiding, met tussenplaatsing van de bijgeleverde fitting (A) (zie afb. 12).



- 3) door middel van de plaatsing van een rubberen slang volgens de norm UNI-CIG 7140. Deze slang moet rechtstreeks op de slangaansluiting van het gebruikt gas worden bevestigd en geblokkeerd worden met een buisklem (F) volgens de norm UNI-CIG 7141 (afb. 13).

Controleer in dit laatste geval de op de slang aangegeven vervaldatum en vervang de slang vóór deze datum.

OPMERKING: monteer de bijgeleverde fitting (A) (zie afb. 13).



WAARSCHUWINGEN

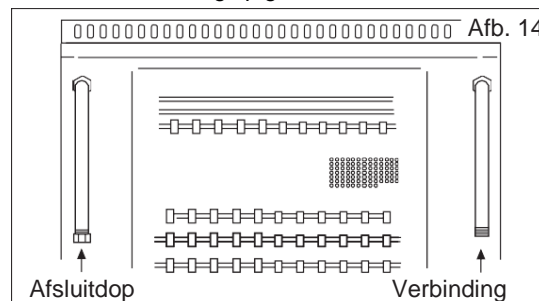
Denk eraan dat in geval van rubberen slangen (maximale lengte 1500 mm):

- 1 - knikken of knelpunten van de slang vermeden moeten worden
- 2 - ze niet blootgesteld mogen worden aan trek- of torsiekrachten
- 3 - contact met scherpe voorwerpen, randen, enz. vermeden moet worden
- 4 - ze geen contact mogen maken met delen die een temperatuur van meer dan 70°C boven de omgevingstemperatuur bereiken
- 5 - het mogelijk moet zijn ze over hun gehele lengte te controleren.

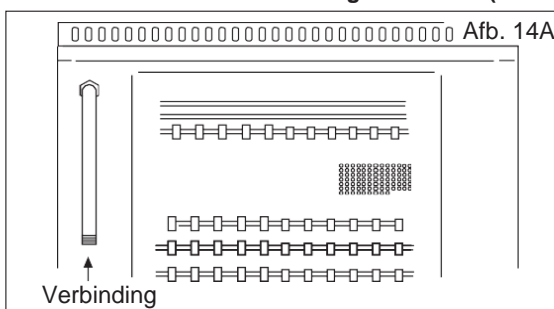
De fornuizen kunnen, afhankelijk van het model, zijn voorbereid voor de toevoer van gas zoals beschreven in paragraaf A en B.

A) Fornuis voorbereid voor de voeding van rechts of van links af.

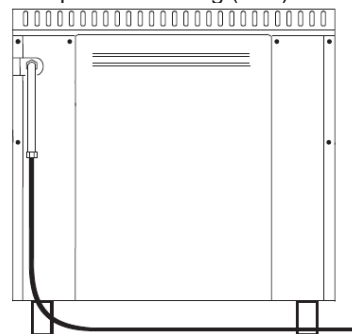
Om het voedingspunt te verplaatsen, volstaat het om de positie van de afsluitdop en de fitting om te wisselen (afb. 14). Controleer aan het einde van de handeling op gaslekken.



B) Fornuis voorbereid voor de voeding van links af (afb. 14A).



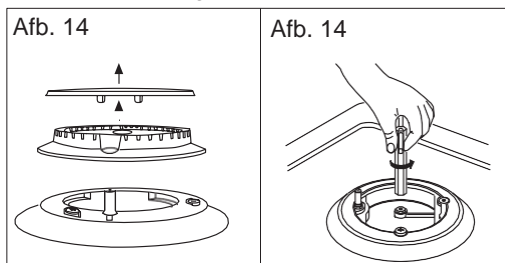
Opmerking: als het noodzakelijk is om het fornuis aan de andere zijde aan te sluiten, dan moet de slang geplaatst worden zoals aangegeven op de afbeelding (14B)



Afb. 14B

AFSTELLING GAS

Als het apparaat is voorbereid voor een ander type dan het beschikbare gas, moeten de sproeiers vervangen worden, het minimale debiet worden afgesteld en de slangaansluiting gewijzigd worden. Voor de vervanging van de sproeiers van de kookplaat moeten de volgende handelingen worden uitgevoerd: verwijder de roosters, verwijder de branders, de vlamverdelers (zie afb. 14 C); vervang de sproeier (zie afbeelding 14 D) door een exemplaar geschikt voor het nieuwe type gas (zie tab.D). Plaats alles in omgekeerde volgorde terug en let op dat de vlamverdelers correct op de brander wordt geplaatst.



Na de handeling voor de wijziging van het soort gas moet het op het apparaat aangebrachte plaatje vervangen worden door het plaatje van de sproeierset.

TAB. D

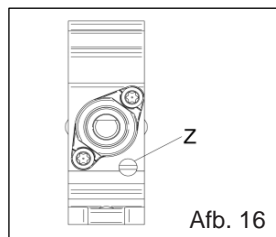
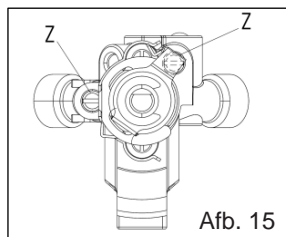
Waarden met betrekking tot Hs - 15°C - 1013,25mbar. Cat. II 2H3+

ALGEMENE TABEL SPROEIERS								
type	mbar	sproeier	brander	vermogen kW		Verbruik		n.
gas		n.		max	min	max	min	bypass
METHAAN G20	20	115	Snel	3,00	0,75	286 l/uur	72 l/uur	reg
		97	Halfsnel	1,75	0,48	167 l/uur	46 l/uur	reg
		72	Hulp	1,00	0,33	95 l/uur	31 l/uur	reg
		130	TC	3,60	1,40	343 l/uur	133 l/uur	reg
		155	DCC mono	4,20	1,90	400 l/uur	181 l/uur	reg
		70	DCC dual Int	0,85	0,42	81 l/uur	40 l/uur	reg
		70 + 145	DCC dual int +Ext	4,20	1,90	400 l/uur	181 l/uur	reg
BUTAAN G30 PROPAAN G31	28-30	85	Snel	3,00	0,75	219 g/uur	55 g/uur	42
		65	Halfsnel	1,75	0,48	130 g/uur	35 g/uur	31
		50	Hulp	1,00	0,33	73 g/uur	24 g/uur	27
	37	96	TC	3,60	1,40	262 g/uur	102 g/uur	60
		103	DCC mono	4,20	1,90	306 g/uur	138 g/uur	60
		44	DCC dual Int	0,85	0,42	62 g/uur	31 g/uur	27
		44 + 95	DCC dual int +Ext	4,20	1,90	306 g/uur	138 g/uur	27 - 60

MINIMAAL DEBIET VAN DE BRANDERKLEPPEN

Ga voor de regeling van het minimale debiet als volgt te werk:

- Ontsteek de brander en draai de knop naar de stand minimaal debiet ; verwijder de knop vanaf de branderkraan. Opgelet: op kranen met ventiel bevindt de regelschroef „Z” van het minimale debiet zich aan de buitenkant van de stang van de kraan (afb. 16).



Draai de regelschroef losser om het debiet te verhogen, of draai hem dichter om het debiet te verlagen. De regeling is correct wanneer de vlam een grootte van ongeveer 3 of 4 mm heeft. In geval van butaan/propaan moet de regelschroef helemaal worden vastgedraaid.

Controleer dat de vlam niet dooft wanneer snel van het maximale debiet naar het minimale debiet wordt gedraaid, en omgekeerd. Plaats de knop terug.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

DE AANSLUITING VAN HET APPARAAT OP HET ELEKTRICITEITSNET MOET WORDEN UITGEVOERD IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDENDE NORMEN EN UITSLUITEND DOOR EEN ERKENDE ELEKTRISCHE INSTALLATEUR. WAARSCHUWING: HET APPARAAT MOET MET DE AARDE WORDEN VERBONDEN.

Controleer of het nominale vermogen van het voedingsnet en van de stopcontacten geschikt is voor het maximale vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. Als het apparaat niet is voorzien van een stekker, monteer dan op de kabel een stekker die in staat is het op het typeplaatje aangegeven vermogen te absorberen (afb. 8 B).

De aarddraad is geel/groen. In geval de op het apparaat gemonteerde stekker en het stopcontact niet compatibel zijn, neem dan voor de montage van de correcte type stekker contact op met een gekwalificeerde technicus. Als het apparaat niet is voorzien van een voedingskabel met stekker, moet de voeding worden voorzien van een stroomonderbreker met een zodanige contactafstand dat de totale ont koppeling volgens overspanningscategorie III wordt gegarandeerd, zoals voorgeschreven door de installatienormen.

De geel/groene aarddraad mag niet bediend worden door de schakelaar.

De stekker gebruikt voor de aansluiting op het elektriciteitsnet moet na de plaatsing van het apparaat gemakkelijk bereikbaar zijn.

Belangrijk: plaats de voedingskabel zo dat hij niet wordt blootgesteld aan temperaturen die meer dan 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.

De elektrische veiligheid van het apparaat wordt alleen gegarandeerd bij een correcte aansluiting op een efficiënte en geaarde stroomvoorziening, zoals voorgeschreven door de normen voor elektrische veiligheid.

Belangrijk: de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventueel persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door het ontbreken van de aarding.

OPGELET:

HET APPARAAT MOET GEAARD WORDEN: DE GEEL/GROENE DRAAD MOET MET DE AARDE WORDEN VERBONDEN. DE FABRIKANT WEIGERT ALLE AANSPRAKELIJKHEID VOOR ONGEVALLEN VEROORZAAKT DOOR DE NIET-NALEVIING VAN DEZE AANWIJZINGEN.

VERVANGING VAN DE KABEL (BEVESTIGING VAN DE KABEL: TYPE X) VOORDAT ER ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN OP DE OVEN WORDEN UITGEVOERD, MOET DE STEKKER ALTIJD UIT HET STOPCONTACT VERWIJDERD WORDEN OF MOET DE STROOMVOORZIENING WORDEN LOSGEKOPPELD DOOR MIDDEL VAN DE VEILIGHEIDSSCHAKELAAR VAN HET NETWERKCIRCUIT.

Als de kabel beschadigd is, moet hij als volgt vervangen worden: verwijder de voedingskabel en vervang hem door een met gelijke lengte, geïsoleerd met rubber en geschikt voor het nominale vermogen van het apparaat.

De „geel/groene” aarddraad die op de aardingsklem moet worden aangesloten, moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere draden; de „blauwe” nuldraad moet worden aangesloten op de klem gemarkeerd met de letter „N”. De spanningsvoerende draad moet worden aangesloten op de klem gemarkeerd met de letter „L”.

Opgelet: het apparaat moet geaard worden. De geel/groene draad moet met de aarde worden verbonden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele ongevallen veroorzaakt door de niet-naleving van dit voorschrift.

WAARSCHUWING

Als de voedingskabel wordt beschadigd, moet hij vervangen worden door een speciale kabel of door een bij de fabrikant of de servicemonteur beschikbare set.

Type voedingskabel

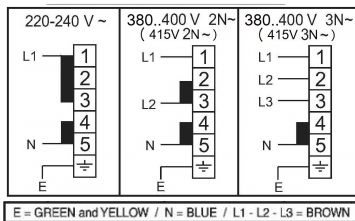
Type apparaat	Eenfasevoeding 220-240V	
	Type kabel	Doorsnede
Gaskookplaat met dubbele elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	3 x 2,5 mm ²
Keramische kookplaat met dubbele elektrische oven		* 3 x 6 mm ²

* REKENING HOUDEND MET EEN GELIJKTIJDIGHEIDSFACITOR VAN 0,59

Type apparaat	Tweefasevoeding (415V 2N~)	
	Type kabel	Doorsnede
Keramische/inductie kookplaat met dubbele 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 dubbele elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²
inductie kookplaat met dubbele elektrische oven	Rubber H05 RR-F of Rubber H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²

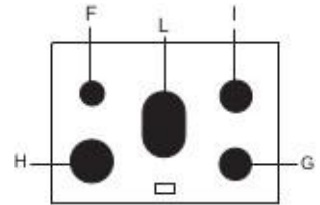
TYPE VOEDING

Het is mogelijk om verschillende aansluitingen te verkrijgen door eenvoudig de jumpers op het klemmenbord te verplaatsen.



KERAMISCHE KOOKPLAAT

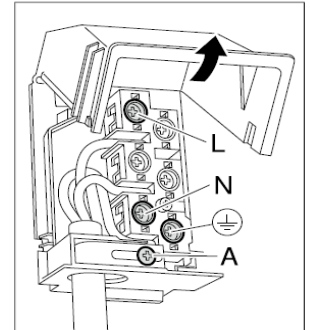
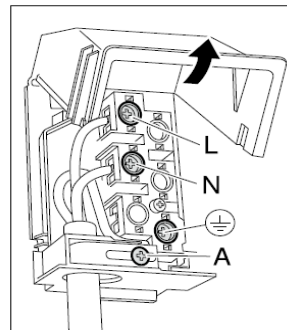
platen	Ø mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



DE KABEL VERVANGEN

Als de kabel beschadigd raakt, moet hij volgens de onderstaande aanwijzingen worden vervangen:

- open het kastje van het klemmenblok zoals aangegeven op de onderstaande afbeelding;
- draai de schroef „A” voor de blokkering van de kabel los;
- vervang de kabel door een exemplaar met gelijke lengte en met de kenmerken aangegeven in de tabel;
- de „geel-groene” aarddraad moet worden aangesloten op de klem „= ” en moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere draden;
- de „blauwe” nuldraad moet worden aangesloten op de klem gemarkeerd met de letter „N”;
- de fasedraad moet worden aangesloten op de klem gemarkeerd met de letter „L”.



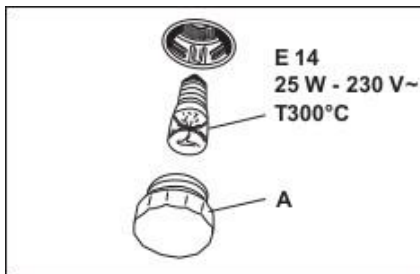
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWINGEN

Voordat u reparaties of ingrepen uitvoert, moet de stekker uit het stopcontact genomen worden en de gaskraan gesloten worden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventueel letsel voor personen of dieren of voor materiële schade veroorzaakt door de niet-naleving van de bovenstaande normen.

Het gebruikte ovenlampje is van een speciaal en hittebestendig type. Het lampje kan als volgt vervangen worden: demonteer het beschermglas (A) en vervang het doorgebrande lampje door een exemplaar van hetzelfde type; plaats het beschermglas terug.

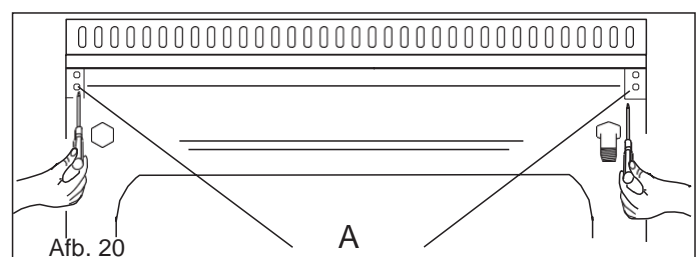
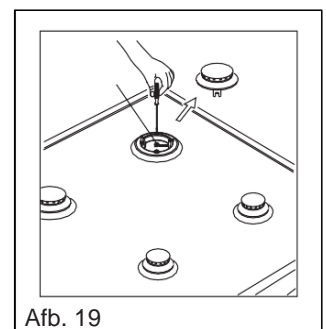
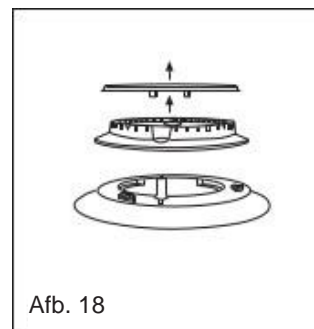


OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens het lampje te vervangen, om het risico van een elektrische schok te vermijden.

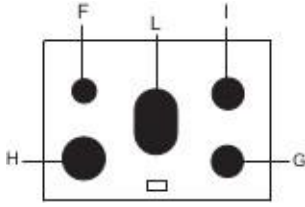
DEMONTAGE VAN HET WERKOPPERVLAK

In het geval dat voor reparatie of vervanging toegang tot de inwendige onderdelen van het apparaat noodzakelijk is, handel dan als volgt:

verwijder de roosters, de branders en de vlamverdelers (zie afb. 18), draai de schroeven „V”, zichtbaar boven het werkopervlak, los (zie afb. 19). Demonteer het werkopervlak door de 2 achterste schroeven „A” los te draaien (zie afb. 20). Til het werkopervlak na het losdraaien van de schroeven op en duw het naar voren: op deze manier zijn de inwendige onderdelen bereikbaar.



موقد الطهي المصنوع من السيراميك الزجاجي



وات	القطر ملم	صفائح التسخين
1200	145	F
1800	180	G - I
2200	210	H
2200/1400	265	L

استبدال كابل توصيل التيار الكهربائي

في حالة تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي يجب البدء في استبداله وفقاً للإرشادات التالية:

- افتح علبة لوحة أطراف التوصيل كما هو موضح في الشكل الوارد هنا في الأسفل؛

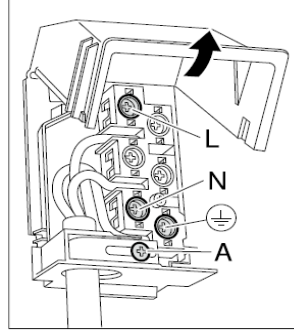
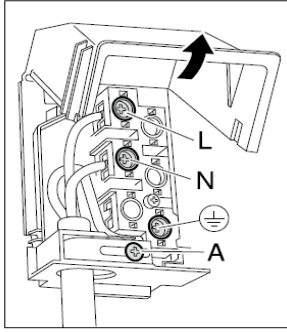
- قم بفك البرغي "A" الذي يحجز الكابل؛

- استبدل الكابل بأخر له طول مساوٍ ومطابق من حيث المواصفات المذكورة في الجدول؛

- يجب توصيل طرف التاريز "الأصفر-الأخضر اللون" بطرف التوصيل "⊕" ويجب أن يكون أطول بمقدار 10 ملم تقريباً من باقي الأسلاك؛

- سلك الطرف المحايد "الأزرق" يجب توصيله بطرف التوصيل الذي يحمل علامة "N"؛

- سلك الجهد يجب توصيله بطرف التوصيل الذي يحمل علامة الحرف "L".



تحذير
في حالة تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يجب استبداله بكابل خاص أو بالكابل المتوفر لدى الشركة المنتجة أو وكيل الخدمة المعتمد.

نوع كابل توصيل التيار الكهربائي

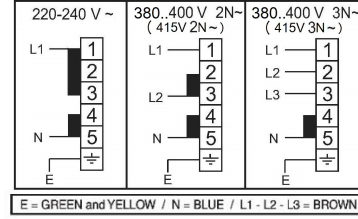
نوع الجهاز		نوعية الكابل	قطر الكابل
تغذية تشغيلية أحادية الطور 220-240 V فولت			
موقد طهي يعمل بالغاز بفرن كهربائي مزدوج	مطاط H05 RR-F أو مطاط H05 RN-F	3 x 2,5 ملم	
موقد طهي من السيراميك الزجاجي بفرن كهربائي مزدوج	مطاط H05 RR-F أو مطاط H05 RN-F	3 x 6 * ملم	

*مع مراعاة عامل التزامن 0,59

نوع الجهاز		نوعية الكابل	قطر الكابل
تغذية تشغيلية ثنائية الطور 415 فولت~			
موقد طهي من السيراميك الزجاجي بفرن كهربائي مزدوج	مطاط H05 RR-F أو مطاط H05 RN-F	4 x 4 ملم	
نوع الجهاز			
تغذية كهربائية ثلاثية الأطوار 415 فولت~			
قطعة علوية من السيراميك بفرن كهربائي مزدوج	مطاط H05 RR-F أو مطاط H05 RN-F	5 x 2,5 ملم	
الطابق التعريفي بفرن كهربائي مزدوج	مطاط H05 RR-F أو مطاط H05 RN-F	5 x 2,5 ملم	

نوع التيار المغذي

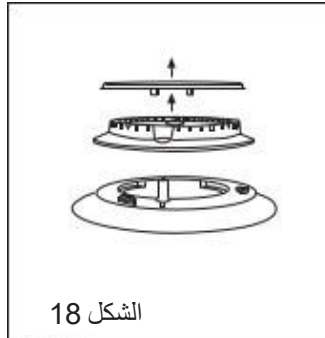
يمكن الحصول على توصيلات مختلفة وذلك ببساطة بمجرد تحريك حلقات التثبيت على لوحة أطراف التوصيل.



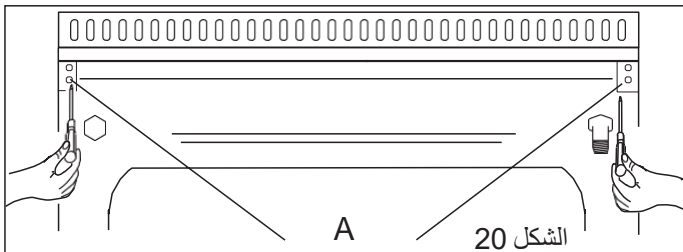
صيانة الجهاز



الشكل 19



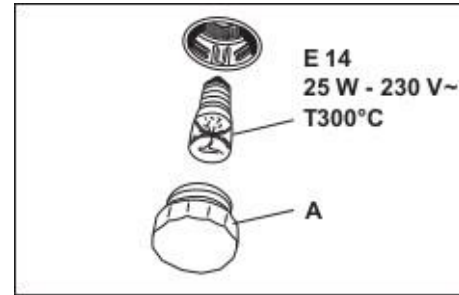
الشكل 18



الشكل 20

تحذيرات
قبل إجراء أية عمليات إصلاح أو صيانة، يجب فصل قابس التيار الكهربائي وغلق محبس الغاز.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تصيب الأشخاص أو تلحق بالأشياء نتيجة لعدم مراعاة واحترام القواعد السابقة.
لمبة الفرن المستخدمة من نوعية خاصة مقاومة لدرجات الحرارة العالية. لاستبدالها قم بالخطوات التالية: قم بفك غطاء الحماية الزجاجي (A) واستبدل لمبة المحترقة بأخرى من نفس النوعية ثم أعد وضع زجاج الحماية في مكانه.



انتبه: تحقق من أن الجهاز مطفأ قبل استبدال لمبة الإضاءة وذلك لتحاشي التعرّض للصدمات الكهربائية.

فك موقد الطهي المسطح

إذا ما دعت الضرورة للدخول إلى الأجزاء والمكونات الداخلية للجهاز من أجل عمليات الإصلاح أو الاستبدال فإنه يلزم:

نزع الشبكات وإزالة الشعلات وفتحات أقراص توزيع اللهب (انظر الشكل 18) وفك البرغي "V" الظاهرة فوق موقد الطهي (انظر الشكل 19). قم بفك موقد الطهي عبر فك البرغيين "A" الخلفيين (انظر الشكل 20). بمجرد فك البرغيين قم برفع موقد الطهي وادفعه إلى الأمام وبهذه الطريقة يمكن الوصول إلى الأجزاء والمكونات الداخلية فيه.

بالنسبة لغاز البوتان/البروبان يجب ربط برغي الضبط حتى نهايته.

تحقق من أن لهب الشعلة لا ينطفئ عند الانتقال فجأة من الحد الأقصى لمعدل التدفق إلى الحد الأدنى لمعدل التدفق والعكس. أعد تركيب المقبض.

توصيل الموقد بالكهرباء

توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي وفقاً للقواعد المعمول بها في هذا الشأن و فقط على يد فني التركيب الكهربائي المعتمد والمرخص له. تحذير:

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف تأريض مناسب.

تحقق من أن القدرة الكهربائية الموجود في الشبكة ومقاييس التيار مناسبة للحد الأقصى للقدرة التشغيلية للجهاز والمذكورة على لوحة البيانات. إذا لم يكن الجهاز مزوداً بقابس تيار فإنه يجب على كابل الجهاز تركيب قابس تيار بضبط مناسب قادر على امتصاص القدرة الكهربائية المذكورة على لوحة البيانات التعريفية (الشكل 8 B).

سلك طرف التأريض أصفر/أخضر اللون. إذا كان القابس الموجود في الجهاز غير متوافق مع مقبس التيار الكهربائي الموجود في الشبكة فإنه يجب التوجه إلى فني كهرباء مؤهل لتركيب قابس من النوعية الصحيحة. إذا كان الجهاز غير مزود بكابلات توصيل التيار الكهربائي أو قابس فإن شبكة التغذية التشغيلية بالكهرباء يجب أن تكون مزودة بقاطع تيار تكون فيه الفواصل بين أطراف التوصيل مناسبة بحيث تسمح بفصل التيار الكهربائي تماماً عن الجهاز وفقاً لفئة الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة كما هو مطلوب في قواعد التركيب ذات الصلة.

سلك طرف التأريض الأصفر/الأخضر اللون ينبغي ألا يتحكم فيه قاطع التيار. قابس التيار المستخدم لتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي يجب أن يكون سهل الوصول إليه بعد تثبيت الجهاز في المكان المحدد له.

هام: ضع كابل توصيل التيار الكهربائي بحيث لا يتعرض مطلقاً لأية درجات حرارة تزيد عن درجة حرارة الغرفة بمعدل 50 درجة مئوية.

يُمكن ضمان توفير الأمان الكهربائي لهذا الجهاز فقط عند توصيله بالشكل الصحيح بشبكة كهرباء بها طرف تأريض فعال كما هو منصوص عليه في قواعد الأمان الكهربائي السارية.

هام: الشركة المصنعة غير مسؤولة بأي شكل من الأشكال عن أية أضرار أو تلفيات قد تصيب الأشخاص أو تُلحق بالممتلكات جراء عدم استخدام طرف تأريض.

انتبه:

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف تأريض: يجب توصيل السلك الأصفر-الأخضر اللون بطرف التأريض. تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أية حوادث قد تقع جراء عدم مراعاة الالتزام بهذه الإرشادات. استبدال كابل توصيل التيار الكهربائي (تثبيت الكابل: من النوعية X) قبل إجراء أية عمليات صيانة على الفرن يجب دانماً فصل قابس الفرن عن مقبس التيار الكهربائي أو قطع التيار الكهربائي عن خط التغذية من خلال قاطع تيار الأمان الموجود على شبكة التيار الكهربائي.

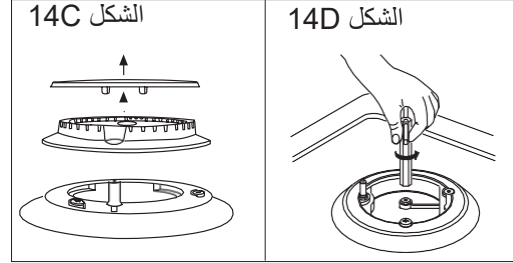
في حالة تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يجب استبداله بالطريقة التالية: انزع كابل توصيل التيار الكهربائي واستبدله بأخر له نفس الطول بحيث يكون معزول بالمطاط ومناسب لقدرة التيار الاسمية للجهاز.

سلك طرف التأريض "الأصفر/الأخضر اللون" الذي يجب توصيله بطرف التوصيل يجب أن يكون أطول بمقدار 10 ملم تقريباً مقارنةً بباقي الأسلاك؛ سلك الطرف المحايد "الأزرق" يجب توصيله بطرف التوصيل الذي يحمل علامة "N". سلك الجهد يجب توصيله بطرف التوصيل الذي يحمل علامة الحرف "L".

انتبه: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف تأريض. يجب توصيل السلك الأصفر-الأخضر اللون بطرف التأريض. تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أية عواقب جراء مخالفة هذه القاعدة.

إعدادات ضبط الغاز

إذا كان الجهاز مسبق الإعداد للعمل بنوعية غاز مختلفة عن تلك المتوفرة في مكان التركيب فإنه يجب تغيير حوافن الشعلات وضبط الحد الأدنى لمعدل تدفق الغاز وتغيير موصل الأنابيب. لتغيير الحوافن في موقد الطهي فإنه يصبح من الضروري إجراء العمليات التالية: نزع شبكات الشعلات؛ إخراج الشعلات وفتحات أقراص توزيع اللهب (انظر الشكل C 14؛ تغيير الحاقن (انظر الشكل 14 D) واستبداله بالحاقن المناسب لنوعية الغاز الجديد الموجودة (انظر الجدول D). أعد تركيب كامل الأجزاء السابقة متبعاً نفس الخطوات ولكن بشكل عكسي مع الانتباه لتوصيل فتحات أقراص توزيع اللهب بالطريقة الصحيحة على الشعلات.



بعد الانتهاء من عملية تحويل الغاز يجب وضع لوحة البيانات التعريفية المعدة خصيصاً لذلك الموجودة داخل طقم حاقن ووضعها مكان اللوحة القديمة التي كانت موضوعة على الجهاز.

الجدول

القيم المشار إليها بالـ Hs - C15 - mbar1013,25 - الفئة II H32+

جدول حوافن الشعلات العامة									
النوعية	ملي بار	الفوهة	الشعلة	القدرة الكهربائية (كيلو وات)	معدل الاستهلاك	الحد الأدنى			
الغاز	العدد			الحد الأدنى	الحد الأقصى	الحد الأدنى (pass)			
الميثان (G20)	20	115	سريعة	3.00	0.75	286 ل/س	72 ل/س		
		97	شبه سريعة	1.75	0.48	167 ل/س	46 ل/س		
		72	مساعدة	1.00	0.33	95 ل/س	31 ل/س		
		130	TC	3.60	1.40	343 ل/س	133 ل/س		
		155	DCC mono	4.20	1.90	400 ل/س	181 ل/س		
		70	DCC dual Int	0.85	0.42	81 ل/س	40 ل/س		
		+ 70							
		145	DCC dual int +Est	4.20	1.90	400 ل/س	181 ل/س		
		البوتان G30 البروبان G31	30-28 37	85	سريعة	3.00	0.75	219 ج/س	55 ج/س
				65	شبه سريعة	1.75	0.48	130 ج/س	35 ج/س
50	مساعدة			1.00	0.33	73 ج/س	24 ج/س		
96	TC			3.60	1.40	262 ج/س	102 ج/س		
103	DCC mono			4.20	1.90	306 ج/س	138 ج/س		
44	DCC dual Int			0.85	0.42	62 ج/س	31 ج/س		
+ 44									
95	DCC dual int +Est			4.20	1.90	306 ج/س	138 ج/س		
-	27								

الحد الأدنى لمعدل تدفق محابس موقد الطهي

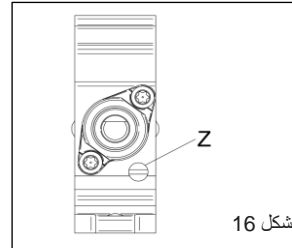
لضبط الحد الأدنى لمعدل التدفق اتبع الخطوات التالية:

- أوقد الشعلة وقم بلف المقبض في اتجاه وضعية الحد الأدنى لمعدل التدفق؛

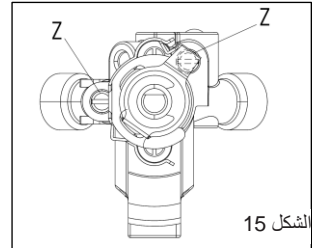
انزع قبض المحبس.

انتبه: في المحابس المزودة بصمام يوجد برغي الضبط "Z" الخاص بالحد الأدنى

خارج قضيب المحبس (الشكل 16).



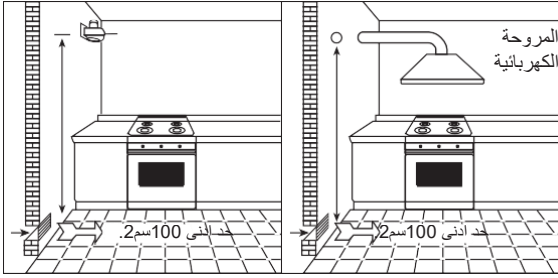
الشكل 16



الشكل 15

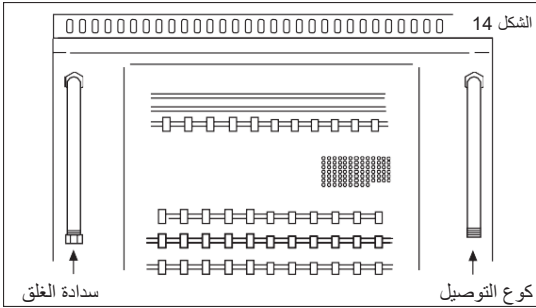
قم بلفك برغي الضبط لزيادة معدل التدفق أو قم بربطه لتقليل معدل التدفق. تكون عملية الضبط صحيحة عندما يقيس لهب الشعلة 3 أو 4 ملم.

وضعية الفتحات يجب أن تكون مصممة بالطريقة بحيث لا تسبب أية تيارات هواء لا يمكن تحملها كما أنه لتفريغ نواتج الاحتراق التشغيلي يُحظر استخدام قناة طرد الأبخرة والأدخنة المستخدمة بالفعل من قِبل الأجهزة الأخرى.

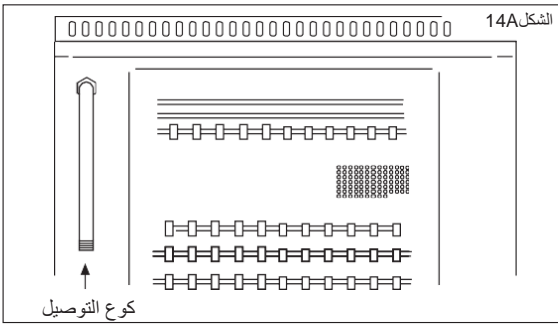


توصيلات الغاز (7131-7129 CIG-UNI)

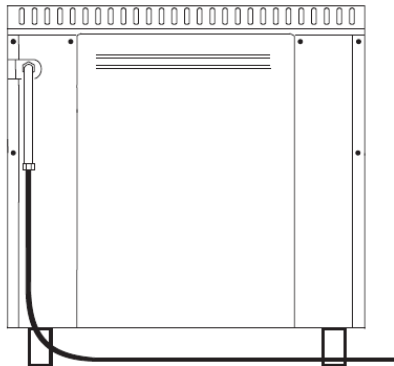
- 4 - لا تضع هذه الأنابيب مع أجزاء تصل درجة حرارتها لمستوى أعلى من 70 درجة مئوية فوق درجات حرارة الغرفة.
- 5 - يجب مراقبة سلامة هذه الأنابيب على طول مسارها.
- موارد الطهي، وفقاً للموديل، يمكن أن تكون مسيقة للتجهيز لتغذية الجهاز بالغاز كما هو محدد في الفقرة A و B.
- (A) موقد الطهي المسبقة للتجهيز للتغذية بالغاز من ناحية اليمين أو من ناحية اليسار** لنقل اتجاه التغذية يكفي عكس وضعية سدادة الغلق وكوع التوصيل (الشكل 14). بعد الانتهاء من عملية التوصيل، يجب التحقق من أنه لا توجد أي تسريب للغاز.



(B) موقد الطهي المسبقة للتجهيز للتغذية بالغاز من ناحية اليسار (الشكل 14A).



ملحوظة: في حالة وجود ضرورة لتوصيل موقد الطهي من الناحية المعاكسة فإنه يجب تمرير الأنابيب المرنة كما هو موضح في الشكل (14B)



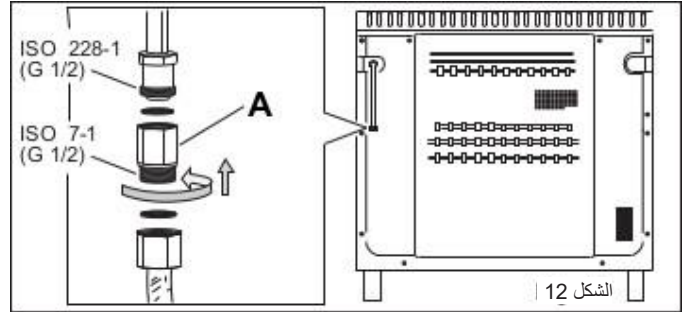
الشكل 14B

وفي جميع الحالات الأخرى، أي عندما توجد أجهزة أخرى في نفس مكان تركيب هذا الجهاز تعمل بالغاز أو عندما لا يمكن توفير تهوية طبيعية مباشرة وتكون هناك حاجة بالتالي إلى توفير تهوية دفعية، فإنه يصبح من الضروري التوجه إلى أحد المتخصصين بحيث يتم توفير ما يلزم للتركيب وتنفيذ شبكة تهوية مع الالتزام التام بالاحتياطات والتدابير الواردة في القواعد المعمول بها في هذا الشأن.

يُوصى بالتحقق من أن الجهاز مسبق التجهيز لنوع الغاز المتوفر في مكان التركيب. يجب أن تتم عملية التوصيل الخاصة بأنبوب الغاز على أكمل وجه طبقاً للمواصفات المعمول بها في هذا الشأن والتي تنص على تركيب محبس أمان على طرف هذه الأنابيب. بالنسبة لغاز البوتان والبروبان يمكن الاستفادة من تركيب منظم ضغط مطابق للمواصفات المذكورة في القواعد الأوروبية UNI-CIG 7432. حشوة إحكام الغلق يجب أن تكون مطابقة للمواصفات المطلوبة في القواعد الأوروبية UNI-CIG 9264. عقب الانتهاء من عمليات توصيل الغاز يجب التحقق من سلامة حشوة إحكام الغلق ومنع التسرب بالماء والصابون.

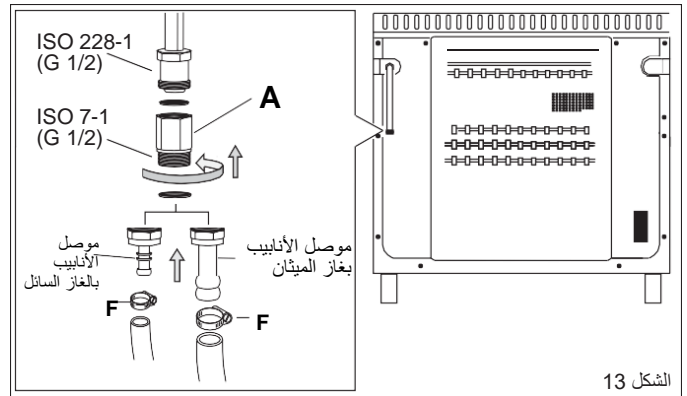
طرف أنبوب التوصيل ملولب. التوصيلات الممكنة:

- 1) من خلال أنبوب صلب مصنوع من الحديد أو النحاس
 - 2) من خلال أنبوب مرن مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ ستانثري الجدار بوصلة ميكانيكية مطابقة لمواصفات القواعد الأوروبية UNI-CIG 9891 (الحد الأقصى لطول الأنابيب المفرد 2000 ملم).
- يجب توصيل الأنابيب بأنبوب لتنظيم الضغط مع وضع كوع توصيل (A) بينهما وهو مرفق بالجهاز (انظر الشكل 12).



- 3) من خلال إدخال أنبوب من المطاط مطابق للقواعد الأوروبية UNI-CIG 7140. يجب إدخال هذا الأنبوب مباشرة على موصل الأنابيب الخاص بالغاز المستخدم وتثبيتته من خلال رباط شد وتثبيت (F) مطابقة لمواصفات القواعد الأوروبية UNI-CIG 7141 (الشكل 13).

وفي هذه الحالة يجب التحقق من تاريخ صلاحية الأنبوب المطبوع عليه واستبداله قبل بلوغ هذا التاريخ. ملاحظة: قم بتركيب كوع التوصيل (A) المرفق بالجهاز (انظر الشكل 13).



تحذيرات

يجدر التنكير بأنه عند استخدام أنابيب مرنة مصنوعة من المطاط (الحد الأقصى للطول 1500 ملم) يجب:

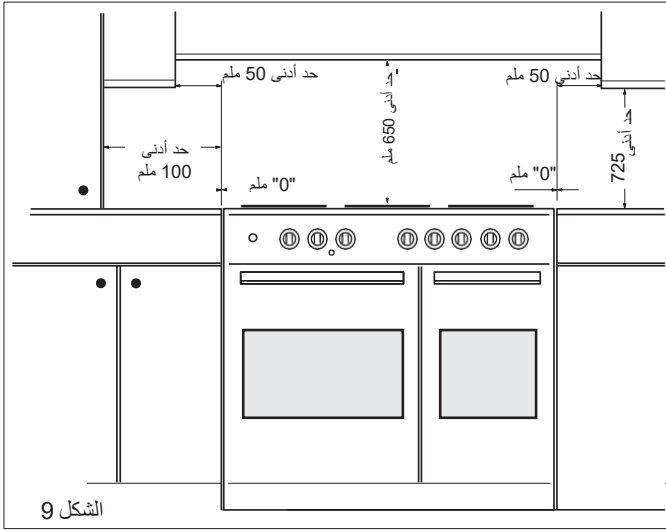
- 1 - تجنب إحداث أية التواءات أو اختناقات أو سحق لهذه الأنابيب
- 2 - تجنب إخضاع هذه الأنابيب لأية إجهادات تشغيلية مثل الالتواء أو الشد
- 3 - تجنب ملاصقة هذه الأنابيب للأجسام الحادة القاطعة أو الحواف الحادة وما إلى ذلك.

إرشادات مخصصة لفني التركيب

في حالة تركيب الجهاز بالقرب من قطع الأثاث فإنه يجب ترك مسافات فاصلة بينه وبينها كما هو محدد في الشكل 9 .

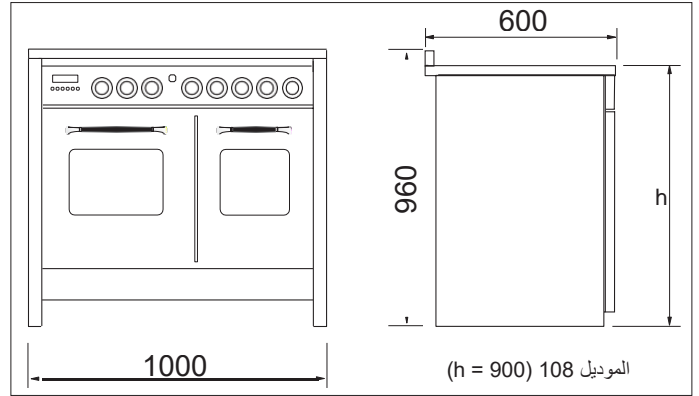
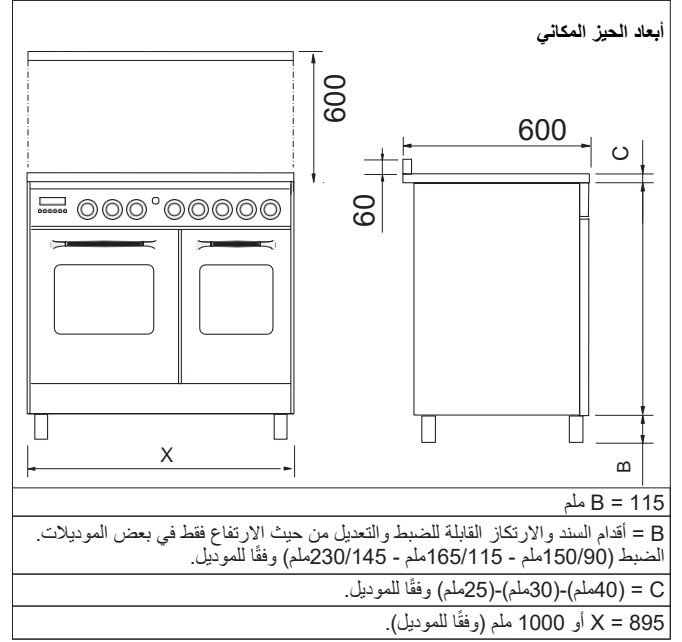
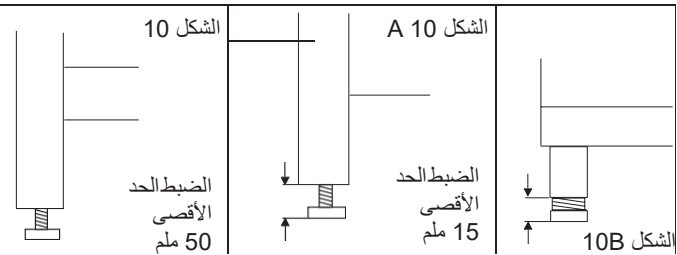
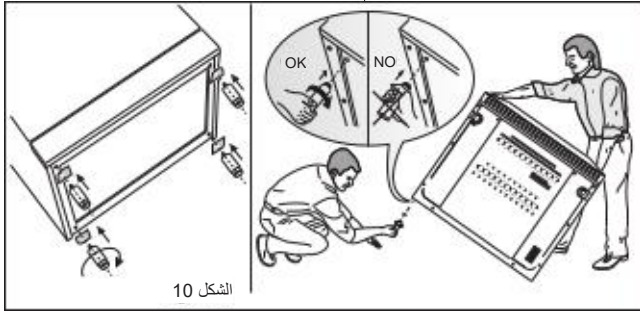
انتبه

يجب ألا يتم تركيب هذا الموقد على ركائز حمل وتدعيم.



هذا الموقد مزود بعدد 4 أقدام سند (الشكل 10 - 10A). لتركيب هذه الأقدام يلزم رفع الموقد ثم تثبيت أقدام السند والارتكاز الأربعة في أماكنها المولوية المعدة خصيصًا لذلك والموجودة في الزوايا أسفل الجهاز.

ملحوظة: أقدام السند والارتكاز قابلة للضبط من حيث الارتفاع فقط وفقًا للموديل (الشكل 10A - الشكل 10B).



تحذيرات

قبل إجراء أية عمليات إصلاح أو صيانة، يجب فصل قابس التيار الكهربائي وغلق محبس الغاز.

الفني المؤهل هو المسؤول عن التركيب الصحيح للجهاز وفقًا لقواعد الأمان والسلامة المعمول بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية أضرار أو تلفيات قد تصيب الأشخاص أو تلحق بالأشياء نتيجة لعدم مراعاة واحترام القواعد السابقة. لا تستخدم مقبض باب الفرن للقيام بعمليات التحريك بما في ذلك العملية الضرورية لإخراج الجهاز من علبة التغليف. هذا الجهاز من الفئة 1 أو من الفئة 2 الفرعية 1.

هام: تغليف وطلاء قطعة الأثاث يجب أن يكون من مادة مقاومة للحرارة (حد أدنى 85 درجة مئوية).

درجة حرارة درجة مئوية

لتوفير الهواء الجديد الذي لا يمكن الاستغناء عنه في مكان الاستخدام فإنه يلزم توفير فتحة موازية لا تقل عن 100 سم² تطل مباشرة على الخارج وموجودة على ارتفاع قريب من مستوى الأرضية بحيث لا يتم سدها سواء من الداخل أو من الخارج وبحيث لا تسبب أية إعاقة لعملية الاحتراق الصحيحة للشعلات وللتهوية المنتظم للهواء الفاسد بعد الاحتراق وباختلاف في الطول مقارنةً بفتحة الخروج على الأقل بمسافة 180 سم على الأقل.

نذكر أن كمية الهواء الضروري لعملية الاحتراق يجب ألا تقل عن 2 م³ اس لكل كيلو وات من القدرة التشغيلية المقررة).

الأجهزة التي تعمل بالغاز

هذا الجهاز غير موصل بجهاز تهوية لنواتج عملية الاحتراق. وبالتالي يجب تركيبه وتوصيله بما يتوافق مع قواعد التركيب المعمول بها. يجب الانتباه بشكل خاص للقواعد القابلة للتطبيق في مسألة تهوية مكان التركيب.

تهوية مكان التركيب (UNI-CIG 7129-7131)

نذكرك بأن هذا الجهاز يمكن تركيبه وتشغيله فقط في الأماكن جيدة التهوية وفقًا للقواعد المعمول بها في هذا الشأن بحيث تسمح هذه الأماكن من خلال فتحات موجودة في الحوائط الخارجية أو من خلال قنوات تهوية معدة خصيصًا لذلك، بتوفير التهوية الطبيعية أو الدفعية الضرورية لتضمن بطريقة دائمة وفعالة سواء إصدار الهواء الضروري لإتمام عملية الاحتراق التشغيلي بالشكل الصحيح أو تهوية الهواء الفاسد بعد الاحتراق.

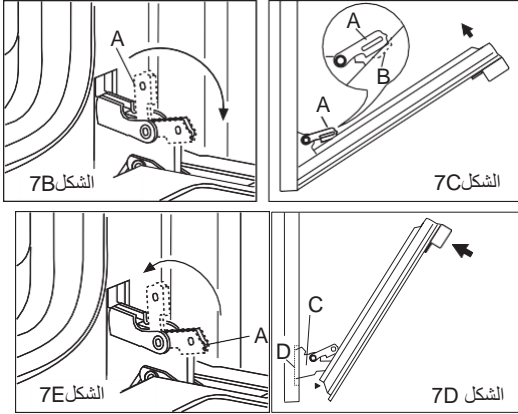
وبشكل خاص فإنه في حالة وجود هذا الجهاز الذي يعمل بالغاز فقط فإنه يلزم وضع غطاء شفت فوق هذا الجهاز بحيث يضمن التهوية والطرد الطبيعيين للهواء الفاسد من خلال أنبوب رأسي مستقيم بطول يساوي على الأقل مرتين لقطع الحد الأدنى للسنةك 100 سم².

الصيانة والنظافة

فك باب الفرن

إن التنظيف العميق والجيد للفرن يصبح ملائماً أكثر عند إزالة باب الفرن متبعاً الإرشادات التالية:

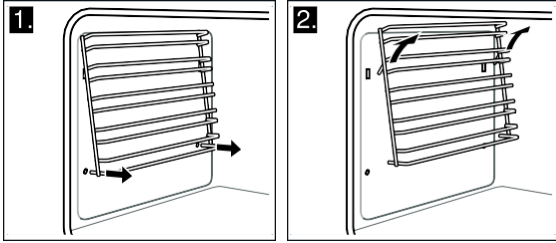
- 1) افتح الباب عن آخره.
 - 2) ضع خطافات التعليق "A" الخاصة بالمفصلات نحو الخارج (انظر الشكل 7B).
 - 3) أغلق الباب ببضع حتى تصل إلى وضعية مقابلة لوضعية خطافات التعليق "A" مع التحقق من عدم انحسارها في الفتحات "B" الخاصة بالباب كما هو موضح في الشكل 7C.
 - 4) وأنت تعمل بكلتا يديك اضغط قليلاً على الباب نحو الداخل مع السماح للمفصلات "C" الخاصة بالباب بالانفصال عن الفتحات "D" (انظر الشكل 7D) ثم اسحب الباب نحوك حتى ينفصل الباب عن الفرن.
- بعد الانتهاء من عملية التنظيف أعد تركيب الباب مرة أخرى بالشكل الصحيح في مكانه متبعاً خطوات الإجراء السابق ولكن بشكل عكسي ثم أعد وضع الخطافات "A" نحو الداخل قبل غلق الباب (الشكل 7E).



انتبه: لا تستخدم المواد الخشنة أو الخادشة أو الكواشط المعدنية الحادة لتنظيف أبواب الفرن الزجاجية حيث أنها قد تخدش السطح وتنتفخ وتسبب انكسار هذا الزجاج.

تنظيف الألواح الجانبية للفرن

يمكن إزالة الألواح الجانبية للفرن. قم بالعمليات المذكورة في الشكل 8.



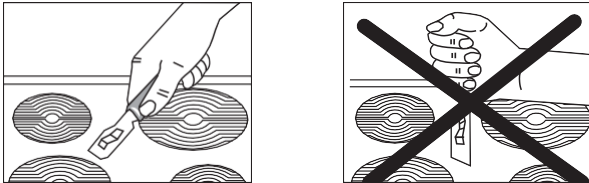
الشكل 8

الفرن

بالنسبة للأجزاء المطلية بالمينا قم بتنظيفها باستخدام قطعة إسفنج مبللة بالماء والصابون. يمكن إزالة بقع الدهون بسهولة بالماء الساخن أو بمنظف محدد لذلك يمكن شراؤه من السوق بحيث يكون مخصص لتنظيف طلاءات المينا. تجنب استخدام المنتجات التي تحتوي على مواد كاشطة.

الأسطح المصنوع من الزجاج السيراميكي

لتنظيف موقد الطهي يمكن اتباع نفس التحوطات والتدابير المتبعة لتنظيف الزجاج في منزلك. يمكن إزالة البقع أو الخطوط الفاتحة اللون الناتجة عن قيعان أواني وأوعية الطهي المصنوعة من الألمنيوم باستخدام الخل. انتبه حتى لا تتسبب في سقوط السكر على موقد الطهي أثناء عملية الطهي وفي حالة حدوث ذلك فإنه يجب فصل صفيحة التسخين الخاصة بذلك وتنظيفها بالماء الساخن في أقرب وقت ممكن قبل أن تبرد. وفي حالة بقاؤها دون تنظيف فإنه بعد عملية الطهي يمكن إزالة بقايا السكر المحترق وما شابهها باستخدام مجرفة مناسبة أو بشفرة حلقة قبل أن تبرد منطقة الطهي (انظر الشكل 8A).



الشكل 8A

قبل إجراء عملية النظافة يجب غلق محبس شبكة الغاز العمومي وفصل قابس الجهاز عن مقبس التيار الكهربائي أو فصل التيار الكهربائي لشبكة التغذية من خلال قاطع التيار العمومي الموجود في شبكة الكهرباء.

تجنب تنظيف أسطح الجهاز عندما تكون لا تزال ساخنة.

ملاحظة: يجب عدم استخدام البخار لتنظيف الفرن.

هام

تحقق بشكل دوري من حالة وكفاءة أنبوب الغاز ومن وجود منظم الضغط حال استعماله. وفي حالة ظهور أية عيوب أو أعطال فلا تطلب إصلاحه ولكن استبدل الأجزاء المعيبة.

الأسطح المطلية

قم بتنظيفها باستخدام قطعة إسفنج مبللة بالماء والصابون.

يمكن إزالة بقع الدهون بسهولة بالماء الساخن أو بمنظف محدد لذلك يمكن شراؤه من السوق بحيث يكون مخصص لتنظيف طلاءات المينا. تجنب استخدام المنتجات التي تحتوي على مواد كاشطة. تجنب ترك أية مواد حمضية أو قلووية على طلاءات المينا (عصير الليمون أو الخل أو الملح وما إلى ذلك). يجب تنظيف الأجهزة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ inox بمنظفات معدة خصيصاً لتنظيف الأسطح المصنوعة من الفولاذ. يتم وضع هذه المنظفات باستخدام قطعة قماش ناعمة.

الشبكات والشعلات

للبدء في عملية تنظيف شعلات موقد الطهي فإنه يلزم إزالتها من مكانها عبر إخراجها نحو الأعلى ثم وضعها لما يقارب عشر دقائق في محلول من الماء الساخن المضاف إليه منظف غير كاشط. بعد تنظيف الشعلات وغسلها يجب تنظيفها بعناية.

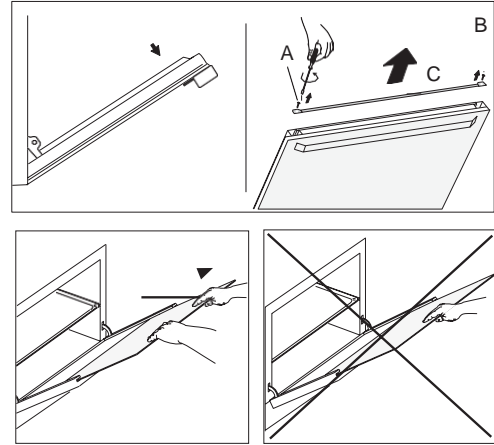
تحقق دائماً من عدم انسداد أيًا من فتحات الشعلات. ننصح بإجراء هذه العملية على الأقل لمرة واحدة أسبوعياً أو في كل مرة تظهر فيها ضرورة تستوجب ذلك. نُوصي بإعادة تركيب الشعلات في مكانها بالشكل الصحيح.

تنظيف زجاج باب الفرن

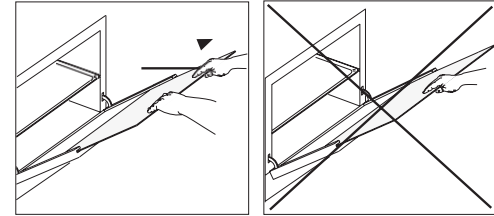
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن:

افتح الباب في وضعية شبه الفتح ثم قم بفك البرغيين A و B في القائم الجانبي C (الشكل 7). وباستخدام يدك الأثنتين قم بإزالة الزجاج كما هو موضح في الأشكال التوضيحية 7A.

بعد الانتهاء من عملية تنظيف الزجاج أعد تركيبه في الباب مرة أخرى متبعاً نفس الخطوات السابقة ولكن بشكل عكسي.



الشكل 7



الشكل 7A

اختيار البرنامج

اختر البرامج التالية بمعدل برنامج واحد في المرة الواحدة عبر الضغط على زر "الطريقة":

البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل بمدة زمنية أو بساعة انتهاء
عملية الضبط هي نفسها التي تم وصفها لضبط البرنامج الشبه أوتوماتيكي ولكن يجب ضبط سواء المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء. ساعة الانتهاء والمدة الزمنية تحددان ساعة بدء البرنامج وفقاً لما يلي: ساعة البدء = ساعة الانتهاء - المدة الزمنية.
قبل الوصول إلى ساعة بدء البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل يتم فتح طرف التوصيل في المرحل الكهربائي. يبدأ البرنامج عندما تكون الساعة مساوية لساعة بدء التشغيل وعند هذه النقطة يعمل كما هو موضح للبرنامج الشبه أوتوماتيكي.

حد إعدادات ضبط المدة الزمنية وساعة الانتهاء:

في حالة أن ساعة بدء التشغيل المحتسبة هي دقيقة بعد الساعة الحالية فإن المدة الزمنية لا يمكن زيادتها ولا يمكن تقديم ساعة الانتهاء. وذلك يمنع بلوغ ساعة بدء التشغيل قبل الساعة الحالية.

- (1) عداد الدقائق:
يومض رمز الجرس. اضبط ساعة التنبيه بالضغط على الزرين "+" / "-".
- (2) مدة البرنامج الأوتوماتيكي:
عرض الكتابة "dur". تنتقل الشاشة من عرض "dur" إلى طريقة ضبط المدة الزمنية والعكس حتى تنتهي المدة الزمنية المتاحة. في حالة الضغط على الزر +/- بينما تعرض الشاشة "dur" وتنتقل الشاشة إلى طريقة ضبط المدة الزمنية. اضبط المدة الزمنية للبرنامج الأوتوماتيكي من خلال الزرين +/-.
- (3) ساعة انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي:
عرض الكتابة "End". تنتقل الشاشة من عرض "End" إلى طريقة ضبط ساعة الانتهاء والعكس حتى تنتهي المدة الزمنية المتاحة. في حالة الضغط على الزر "+" أو "-" بينما تظهر الشاشة "End" فإن الشاشة تنتقل إلى طريقة ضبط ساعة الانتهاء. اضبط ساعة الانتهاء للبرنامج الأوتوماتيكي من خلال الزرين +/-.

عداد الدقائق

أثناء اختيار طريقة عداد الدقائق يومض رمز الجرس وتظهر الشاشة الوقت المتبقي بالساعات والدقائق. يتم إظهار التواني المتبقية فقط إذا كان هناك عد تنازلي جارٍ لأخر دقيقة.
يُشار إلى تفعيل عداد الدقائق من خلال رمز الجرس المضاء باستمرار. في حالة انقضاء وقت التنبيه يتم إصدار إشارة تنبيه صوتي عند انتهاء الفاصل الزمني ويومض رمز الجرس.
يتم تنفيذ برنامج عداد الدقائق بشكل مستقل عن باقي البرامج.

البرنامج الشبه أوتوماتيكي بمدة زمنية أو بساعة انتهاء ضبط المدة الزمنية للبرنامج

اختر المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء واضبط المدة الزمنية أو الساعة المرغوب فيها باستخدام الزرين "+/-". أثناء اختيار طريقة ضبط المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء يومض الرمز AUTO المقابل لذلك.
ساعة الانتهاء والمدة الزمنية مرتبطتان بهذه العلاقة: ساعة الانتهاء = الساعة الفعلية + المدة الزمنية.
بعد ضبط مدة زمنية للبرنامج فإن ساعة الانتهاء لا يمكن تقديمها. ولكن عند ضبط ساعة انتهاء فإنه يمكن إطالة المدة الزمنية للبرنامج.

تنفيذ البرنامج

أثناء تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي فإن الرمز AUTO يُضاء باستمرار وتظهر الشاشة الساعة. طرف في المرحل الكهربائي يكون مغلقاً.

انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي

بعد انتهاء المدة الزمنية أو عند الوصول إلى ساعة الانتهاء فإن طرف التوصيل الخاص بالمرحل الكهربائي يفتح وينطفئ رمز أنية الطهي المقابل لذلك. يومض الرمز AUTO وتصدر إشارة تنبيه صوتي لانتهاء الفاصل الزمني للإشارة إلى انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي. يؤدي الضغط على أي زر إلى إيقاف جرس التنبيه ويغلق طرف التوصيل في المرحل الكهربائي.

الإشعال

عند الإشعال يتم فتح تلامس المرحل الكهربائي. تومض الشاشة والرمز AUTO وتبدأ الساعة من 0:00. تبقى حالة الإشعال مع الساعة الواضحة حتى يتم ضبط الساعة.

ضبط الساعة

اضغط في نفس الوقت على الزرين "+" و "-". عند الإشعال يمكن استخدام زر "الطريقة". يمكن ضبط الساعة عبر استخدام الزرين "+" أو "-" بينما تومض نقطتا الفصل بين الساعة والدقائق. عند الاستمرار في الضغط على الزر "+" أو الزر "-" يتم بدء طريقة الضبط السريع. في حالة اختيار طريقة ضبط الساعة أثناء تفعيل برنامج أوتوماتيكي فإنه سيتم إلغاء هذا البرنامج الأوتوماتيكي.

المرحل الكهربائي

طرف التوصيل في المرحل الكهربائي يكون في الغالب مغلقاً ولكن يتم فتحه عقب الانتهاء من أحد البرامج الأوتوماتيكية قبل الوصول إلى ساعة بدء تشغيل البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل أو بعد الإشعال قبل ضبط الساعة. يمثل رمز أنية الطهي الحالة التشغيلية للمرحل الكهربائي ويضيء عندما يكون طرف التوصيل في المرحل الكهربائي مغلقاً.

جرس التنبيه

عند وصول عداد الدقائق أو البرنامج الأوتوماتيكي إلى وقت ساعة الانتهاء فإنه يتم إصدار إشارة تنبيه صوتي للتنبيه عن انتهاء الفاصل الزمني لجرس التنبيه. يمكن إيقاف إشارة التنبيه الصوتي هذه بالضغط على أي زر أو بتركها حتى يتم تخطي المدة الزمنية المحددة لهذه الإشارة الصوتية.

تعديل وتيرة جرس التنبيه

يمكن تعديل وتيرة إشارة التنبيه الصادرة عن جرس التنبيه من خلال الضغط على الزر "-" عبر 3 خطوات بسيطة. للاستماع إلى عشارية التنبيه الفعلية المستخدمة اضغط على الزر "-" ليضع ثوان أثناء إظهار الشاشة للساعة. في كل مرة يتم فيها الضغط على الزر في غضون الفترة الزمنية المتاحة تتغير إشارة التنبيه الصادرة عن جرس التنبيه. عند هذه النقطة ستكون آخر نغمة تنبيه هي إشارة التنبيه عن انتهاء البرنامج.

إلغاء البرامج والتشغيل اليدوي

يمكن إلغاء عمليات ضبط المدة الزمنية لبرامج عداد الدقائق أو البرامج الأوتوماتيكية من خلال

- (a) **"وظيفة الإلغاء":** اضغط في نفس الوقت على الزرين "+" و "-". لضبط عداد الدقائق اختر أولاً برنامج عداد الدقائق. بهذه الطريقة سيتم إلغاء البرنامج الأوتوماتيكي في أية طريقة عرض أخرى. هذه الوظيفة "اليديوية" تغلق المرحل الكهربائي. بعد إتمام عملية الإلغاء هذه تعود الشاشة على الفور من طريقة الضبط إلى عرض الساعة.
- (b) عد عكسي حتى الصفر للمدة الزمنية للبرنامج أو الساعة النهائية مقارنةً بالساعة الفعلية. بعد الانتهاء من هذا الإلغاء تبقى طريقة الضبط الفعلية.

**ضبط زمن البرنامج**

اختر المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء واضبط المدة الزمنية أو الساعة المرغوب فيها باستخدام الزرين "+" و "-". أثناء اختيار طريقة ضبط المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء يومض الرمز AUTO المقابل لذلك.

ساعة الانتهاء والمدة الزمنية مرتبطتان بهذه العلاقة: ساعة الانتهاء = الساعة الفعلية + المدة الزمنية. في حالة ضبط مدة زمنية للبرنامج فإن ساعة الانتهاء لا يمكن تقليلها. ولكن عند ضبط ساعة انتهاء فإنه يمكن إطالة المدة الزمنية للبرنامج.

تنفيذ البرنامج

أثناء تنفيذ البرنامج الأوتوماتيكي فإن الرمز AUTO يُضاء باستمرار وتظهر الشاشة الساعة. طرف في المرحل الكهربائي يكون مغلقاً.

انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي

بعد انتهاء المدة الزمنية أو عند الوصول إلى ساعة الانتهاء فإن طرف التوصيل الخاص بالمرحل الكهربائي يفتح وينطفئ رمز أنية الطهي المقابل لذلك. يومض الرمز AUTO وتصدر إشارة تنبيه صوتي لانتهاء الفاصل الزمني للإشارة إلى انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي. يمكن إيقاف جرس التنبيه بالضغط على أي زر. يؤدي الضغط على زر الطريقة إلى تصفير البرنامج وغلق أطراف التوصيل في المرحل الكهربائي.

البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل بمدة زمنية أو بساعة انتهاء

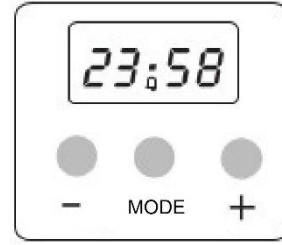
عملية الضبط هي نفسها التي تم وصفها لضبط البرنامج الشبه أوتوماتيكي ولكن يجب ضبط سواء المدة الزمنية أو ساعة الانتهاء.

ساعة الانتهاء والمدة الزمنية تحددان ساعة بدء البرنامج وفقاً لما يلي: ساعة البدء = ساعة الانتهاء - المدة الزمنية.

قبل الوصول إلى ساعة بدء البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل يتم فتح طرف التوصيل في المرحل الكهربائي. يبدأ البرنامج عندما تكون الساعة مساوية لساعة بدء التشغيل وعند هذه النقطة يعمل كما هو موضح للبرنامج الشبه أوتوماتيكي.

حد إعدادات ضبط المدة الزمنية وساعة الانتهاء:

في حالة أن ساعة بدء التشغيل المحسوبة هي دقيقة بعد الساعة الحالية فإن المدة الزمنية لا يمكن زيادتها ولا يمكن تقديم ساعة الانتهاء. وذلك يمنع بلوغ ساعة بدء التشغيل قبل الساعة الحالية.



قيم ضبط البرامج الرقمية والدائمة والفواصل الزمنية

المدة الزمنية (عرض وإمكانية ضبط قيم البرنامج): 7 ثوان بعد اختيار البرنامج وبعد ضبط آخر قيمة ضبط.

طريقة الضبط السريع:

يتم تفعيلها عبر الاستمرار في الضغط على الزر "+" أو "-" لمدة ثانية واحدة. وتيرة الضبط = تردد شبكة التيار.

عداد الدقائق:

الفواصل الزمنية لعملية الضبط: من 00:01 ساعة وحتى 23:59 ساعة، الدقة: 1 ثانية.

البرنامج الأوتوماتيكي:

الفواصل الزمني لعملية ضبط المدة الزمنية: من 00:01 ساعة وحتى 10:00 ساعات، الساعة الختامية = الساعة الفعلية + 23:59، الدقة: 1 دقيقة.

وظيفة الفحص:

يمكن اختيارها بعد مرور 6 ثوان من التشغيل: إذا لم يتم الضغط على أي زر يتم إيقاف هذه الوظيفة بعد مرور 15 ثانية.

الرد التنبيه المسموع:

في كل مرة يتم فيها لمس حساس فإنه يتم إصدار إشارة تنبيه واحدة لمدة 60 ثانية.

الاستخدام

الكشف عن تردد شبكة التيار

يتم الكشف عن تردد الشبكة عند الإشعال. في حالة أن عداد الوقت موصول بشبكة تيار ترددها 60 هيرتز فإن رمز الدرجات المئوية يومض أثناء إجراء بدء التشغيل.

الإشعال

عند الإشعال يتم فتح تلامس المرحل الكهربائي. تومض الشاشة والرمز AUTO وتبدأ الساعة من 0:00. تبقى حالة الإشعال مع الساعة الواضحة حتى يتم ضبط الساعة.

ضبط ساعة اليوم

اضغط في نفس الوقت على الزرين "+" و "-". عند الإشعال يمكن استخدام زر "الطريقة".

يمكن ضبط الساعة عبر استخدام الزرين "+" أو "-" بينما تومض نقطتا الفصل بين الساعة والدقائق. يؤدي الضغط المستمر على الزر "+" أو "-" لمدة تزيد عن ثانية واحدة إلى تفعيل طريقة الضبط السريع. في حالة اختيار طريقة ضبط الساعة أثناء تفعيل برنامج أوتوماتيكي فإنه سيتم إلغاء هذا البرنامج الأوتوماتيكي.

المرحل الكهربائي

أطراف التوصيل في المرحل الكهربائي تكون في الغالب مغلقة ولكن وعلى الرغم من ذلك يتم فتحها عقب الانتهاء من أحد البرامج الأوتوماتيكية قبل الوصول إلى ساعة بدء تشغيل البرنامج الأوتوماتيكي بالكامل أو بعد الإشعال قبل ضبط الساعة.

يمثل رمز أية الطهي الحالة التشغيلية للمرحل الكهربائي ويضيئ عندما يكون طرف التوصيل في المرحل الكهربائي مغلقاً.

جرس التنبيه

عند وصول عداد الدقائق أو البرنامج الأوتوماتيكي إلى وقت ساعة الانتهاء فإنه يتم إصدار إشارة تنبيه صوتي للتنبيه عن انتهاء الفاصل الزمني لجرس التنبيه. يمكن إيقاف إشارة التنبيه الصوتي هذه بالضغط على أي زر أو بتركها حتى يتم تخطي المدة الزمنية المحددة لهذه الإشارة الصوتية.

إلغاء البرامج والتشغيل اليدوي

يمكن إلغاء عمليات ضبط المدة الزمنية لبرنامج عداد الدقائق أو البرامج الأوتوماتيكية من خلال (a) **وظيفة الإلغاء**: اضغط في نفس الوقت على الزرين "+" و "-". لتصغير عداد الدقائق اختر أولاً وقبل كل شيء برنامج عداد الدقائق. بهذه الطريقة سيتم إلغاء البرنامج الأوتوماتيكي في أية طريقة عرض أخرى. يؤدي تصغير البرنامج إلى غلق أطراف التوصيل في المرحل الكهربائي. بعد إتمام عملية الإلغاء هذه تعود الشاشة على الفور من طريقة الضبط إلى عرض الساعة. (b) عد عكسي حتى الصفر للمدة الزمنية للبرنامج أو الساعة النهائية مقارنةً بالساعة الفعلية. بعد الانتهاء من هذا الإلغاء تبقى طريقة الضبط الفعلية.

اختيار البرنامج

اختر القوائم التالية بمعدل قائمة في المرة الواحدة عبر الضغط على زر "الطريقة".

- عداد الدقائق: يومض رمز الجرس. اضبط ساعة التنبيه بالضغط على الزرين "+" / "-".
- المدة الزمنية للبرنامج الأوتوماتيكي: يتم عرض الكتابة "dur". تنتقل الشاشة أوتوماتيكيًا من عرض "dur" إلى طريقة ضبط المدة الزمنية والعكس حتى تنتهي المدة الزمنية المتاحة. في حالة الضغط على الزر +/- بينما تظهر الشاشة "dur" وتنتقل الشاشة إلى طريقة ضبط المدة الزمنية. اضبط المدة الزمنية للبرنامج الأوتوماتيكي من خلال الزرين +/-.
- ساعة الانتهاء للبرنامج الأوتوماتيكي: يتم عرض الكتابة "End". تنتقل الشاشة أوتوماتيكيًا من عرض "End" إلى طريقة ضبط ساعة الانتهاء والعكس حتى تنتهي المدة الزمنية المتاحة. في حالة الضغط على الزر +/- بينما تظهر الشاشة "End" فإن الشاشة تنتقل إلى طريقة ضبط ساعة الانتهاء. اضبط ساعة الانتهاء للبرنامج الأوتوماتيكي من خلال الزرين +/-.
- ساعة اليوم

عداد الدقائق

أثناء اختيار طريقة عداد الدقائق يومض رمز الجرس وتظهر الشاشة الوقت المتبقي بالساعات والدقائق. يتم إظهار الثواني المتبقية فقط إذا كان هناك عد تنازلي جارٍ لأخر دقيقة.

يُشار إلى تفعيل عداد الدقائق من خلال رمز الجرس المضاء باستمرار. في حالة انقضاء وقت التنبيه يتم إصدار إشارة تنبيه صوتي عند انتهاء الفاصل الزمني ويومض رمز الجرس.

يتم تنفيذ برنامج عداد الدقائق بشكل مستقل عن باقي البرامج.

ساعة جهاز ضبط الوقت الإلكتروني (الشكل B6).



ضبط الساعة

اضغط على زر الناحية اليسرى. أدخل المدة الزمنية باستخدام الزرين "+" و "-".

ستبقى هذه الوظيفة التشغيلية عاملة لمدة 7 ثوان بعد أآخر عملية "+" / "-".

ضبط جهاز ضبط الوقت

تكون هذه الخاصية التشغيلية مفعلة دائماً وسيتم الضبط على الفور باستخدام الزرين "+" / "-".

أثناء الضبط تكون الوحدات 10 ثوان.

أثناء العد التنازلي تكون الأولوية في الظهور على الشاشة لجهاز ضبط الوقت. الوحدات تكون بالثواني. الحد الأقصى لوقت الضبط 99 دقيقة. يكون تلامس الضبط (إذا كان موجوداً) مغلقاً فقط أثناء العد التنازلي.

إعادة ضبط جهاز ضبط الوقت

اضغط على الزر "+" و "-" معاً ثم حرر الزر "+" أولاً.

الإشارة

تظهر الإشارة عند انتهاء الوقت وتستمر لمدة 7 دقائق إذا لم تتم إعادة الضبط بالزر "+" (لمسة واحدة).

وتيرة الإشارة

عندما تظهر الشاشة ساعة اليوم فإن وتيرة الإشارة يمكن تحديدها بالضغط على الزر "-". يمكن اختيار 3 وتيرات للساعة.

ملاحظة:

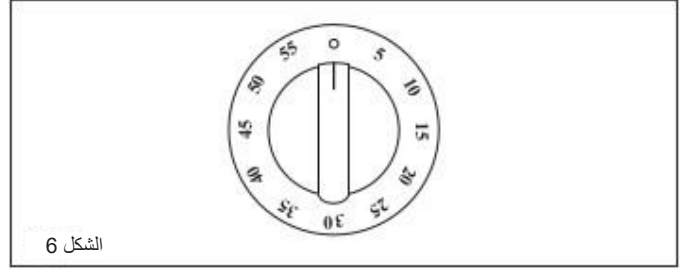
المبرمج الإلكتروني موصول فقط بالفرن الكبيرة.

عداد الدقائق الميكانيكي (الشكل 6)

للحصول على المدة الزمنية للطهي المرغوب فيها قم بلف المقبض في اتجاه عقارب الساعة.

يمكن ضبط عداد الدقائق من 1 إلى 60 دقيقة.

عند انتهاء الوقت المضبوط ستصدر إشارة تنبيه صوتي للتنبيه إلى انتهاء عملية الطهي.



مبرمج انتهاء عملية الطهي (الشكل A6)

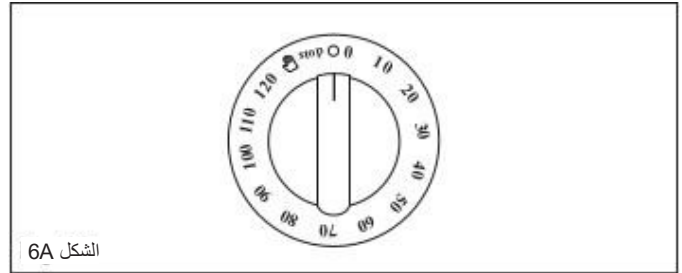
للعمل بالطريقة اليدوية قم بلف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم ضعه في وضعية مقابلة

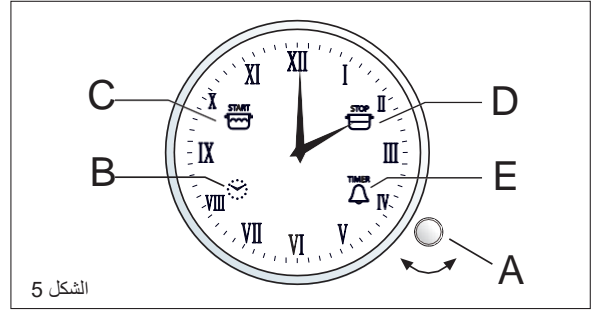
للمؤشر ؛ ولكن لبرمجة مدة زمنية للطهي قم باللف في اتجاه عقارب الساعة ثم حدد مدة زمنية

للطهي بالمقبض المعد خصيصاً لذلك (حد أقصى 120 دقيقة).

عقب الانتهاء من عملية الطهي سيتم إيقاف العداد بشكل أوتوماتيكي.

ملحوظة: المبرمج موصول فقط بالفرن الكبيرة.





عند توصيل الفرن بشبكة التيار الكهربائي فإن الأيقونة B (الساعة) تومض ويكون الفرن في وضع عدم التشغيل. بعد بضع ثوان يتم تفعيل التشغيل اليدوي ويتم تغذية الفرن تشغيلًا بشكل أوتوماتيكي.

ضبط الساعة

اضغط لفترة قصيرة على المقيض A 4 مرات حتى تحصل على وميض الأيقونة B (الساعة). اضبط ساعة اليوم عبر لف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. بعد مرور 10 ثوان من آخر عملية ضبط فإن عداد الوقت الإلكتروني يخرج أوتوماتيكيًا من وضع ضبط الساعة وتكون الفرن في وضع التشغيل اليدوي.

برمجة ساعة انتهاء عملية الطهي

تسمح برمجة ساعة انتهاء عملية الطهي ببدء وإنهاء عملية الطهي فورًا بطريقة أوتوماتيكية وفقًا لساعة البرنامج.

لبرمجة ساعة انتهاء عملية الطهي اضغط لمرتين ولفترة قصيرة على المقيض A حتى تومض الأيقونة D (انتهاء عملية الطهي).

قم بلف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة أو في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الساعة المرغوب فيها لانتهاء عملية الطهي. يستمر وميض أيقونة انتهاء عملية الطهي 10 ثوان من آخر عملية لف تمت. إذا لم يتم في هذه الأثناء لف أو الضغط على المقيض A فإن عقارب الساعة تعود بشكل تلقائي لإظهار ساعة اليوم ويتم إلغاء البرنامج. يمكن تأكيد البرنامج بالضغط على المقيض A شريطة برمجة دقيقتين للطهي على الأقل. عند تأكيد البرنامج ستظل الأيقونة D (انتهاء عملية الطهي) موقدة وستبدأ عملية الطهي بشكل أوتوماتيكي. لعرض البرنامج المضبوط اضغط لفترة قصيرة على المقيض A. ستنتهي عملية الطهي عند توافق ساعة انتهاء عملية الطهي المسبقة المضبوط مع ساعة اليوم. عقب انتهاء عملية الطهي سيصدر الإنذار إشارات تنبيه صوتي وستومض الأيقونة D (انتهاء عملية الطهي).

لإيقاف الإنذار التشغيلي اضغط على المقيض A (بعد مرور دقيقة واحدة سيتم إيقاف بشكل أوتوماتيكي).

لإعادة عداد الوقت إلى وضع التشغيل اليدوي، اضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان ثم قم بلف مقيض الوظائف التشغيلية للفرن في وضعية الصفر.

برمجة ساعة بدء وانتهاء عملية الطهي

تسمح برمجة ساعة بدء وانتهاء عملية الطهي ببدء وإنهاء عملية الطهي بطريقة أوتوماتيكية وفقًا للساعات المبرمجة.

لبرمجة ساعة بدء عملية الطهي اضغط لمرتين ولفترة قصيرة على المقيض A حتى تومض الأيقونة C (بدء عملية الطهي).

قم بلف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة أو في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الساعة المرغوب فيها لبدء عملية الطهي.

يستمر وميض الأيقونة B (بدء عملية الطهي) 10 ثوان من آخر عملية لف تمت. إذا لم يتم في هذه الأثناء لف أو الضغط على المقيض A فإن عقارب الساعة تعود بشكل تلقائي لإظهار ساعة اليوم ويتم إلغاء البرنامج. يمكن تأكيد البرنامج بالضغط على المقيض A شريطة برمجة دقيقتين متأخر على الأقل. اضغط على المقيض A للانتقال إلى ضبط ساعة انتهاء عملية الطهي (الأيقونة D الخاصة بانتهاء عملية الطهي ستتحول من وضع الإطفاء إلى الوميض).

لبرمجة ساعة انتهاء عملية الطهي قم بالإجراء الموصوف في الفقرة السابقة (برمجة ساعة انتهاء عملية الطهي).

لعرض البرنامج المضبوط اضغط لفترة قصيرة على المقيض A. ستبدأ عملية الطهي عندما تتوافق ساعة بدء عملية الطهي المضبوط مع ساعة اليوم.

عقب انتهاء عملية الطهي سيصدر الإنذار إشارات تنبيه صوتي وستومض الأيقونات C (بدء عملية الطهي) و D (انتهاء عملية الطهي). لإيقاف الإنذار التشغيلي اضغط على المقيض A (بعد مرور دقيقة واحدة سيتم إيقاف بشكل أوتوماتيكي).

لإعادة عداد الوقت إلى وضع التشغيل اليدوي، اضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان ثم قم بلف مقيض الوظائف التشغيلية للفرن في وضعية الصفر.

برمجة عداد الدقائق

تتيح برمجة عداد الدقائق بالحصول على إنذار تشغيلي بسيط لفترة زمنية مبرمجة دون إيقاف عملية الطهي (طريقة عداد الدقائق).

لبرمجة الإنذار التشغيلي اضغط 3 مرات لفترة قصيرة على المقيض A حتى تومض الأيقونة E (الجرس). قم بلف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الساعة المرغوب فيها.

يستمر وميض الأيقونة (الجرس) 10 ثوان من آخر عملية لف تمت. إذا لم يتم في هذه الأثناء لف أو الضغط على المقيض A فإن عقارب الساعة تعود بشكل تلقائي لإظهار ساعة اليوم ويتم إلغاء البرنامج. يمكن تأكيد البرنامج بالضغط على المقيض A شريطة برمجة دقيقتين من الوقت على الأقل. لعرض البرنامج المضبوط اضغط لفترة قصيرة على المقيض A.

عقب انتهاء المدة الزمنية المبرمجة فإن الإنذار التشغيلي يصدر إشارات تنبيه صوتي والأيقونة E (الجرس) تومض حتى القيام بالضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان تقريبًا.

ملحوظة: بعد مرور دقيقة يتم إيقاف الإنذار التشغيلي بشكل أوتوماتيكي. يمكن استخدام عداد الدقائق فقط عندما لا يكون هناك أي برنامج قيد التنفيذ.

إلغاء البرامج

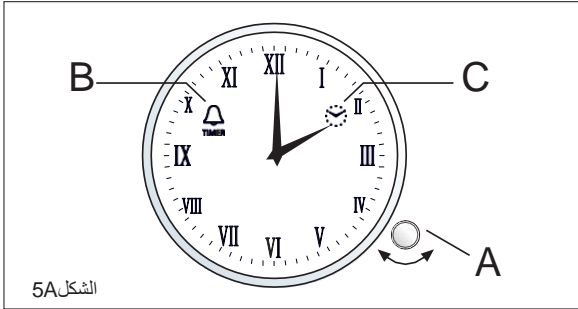
يمكن إلغاء البرامج في أية لحظة بالضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان. يعود عداد الوقت إلى طريقة الطهي اليدوي.

الإشارة إلى انقطاع التيار الكهربائي

يشير عداد الوقت إلى كل مرة ينقطع فيها التيار الكهربائي من خلال وميض الأيقونة (الساعة).

في هذه الحالة سيتم إلغاء جميع الوظائف التشغيلية التي سبق برمجتها. لإنهاء وميض أيقونة الساعة اضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان تقريبًا.

ساعة عداد الدقائق (الشكل 5A).



عند توصيل الفرن بشبكة التيار الكهربائي فإن الأيقونة C (الساعة) تومض. اضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان تقريبًا واضبط الساعة.

ضبط الساعة

اضغط لفترة قصيرة على المقيض A لمرتين حتى تحصل على وميض الأيقونة C (الساعة). اضبط ساعة اليوم عبر لف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة. بعد مرور 10 ثوان من آخر عملية ضبط فإن عداد الوقت الإلكتروني يخرج أوتوماتيكيًا من وضع ضبط الساعة.

برمجة عداد الدقائق

تتيح برمجة عداد الدقائق بالحصول على إنذار تشغيلي بسيط لفترة زمنية مبرمجة دون إيقاف عملية الطهي (طريقة عداد الدقائق).

لبرمجة الإنذار التشغيلي اضغط لفترة قصيرة على المقيض A حتى تومض الأيقونة B (الجرس). قم بلف المقيض A في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى الوقت المرغوب فيه لعملية الطهي.

يستمر وميض الأيقونة (الجرس) 10 ثوان من آخر عملية لف تمت. إذا لم يتم في هذه الأثناء لف أو الضغط على المقيض A فإن عقارب الساعة تعود بشكل تلقائي لإظهار ساعة اليوم ويتم إلغاء البرنامج. يمكن تأكيد البرنامج بالضغط على المقيض A شريطة برمجة دقيقتين من الوقت على الأقل. لعرض الوقت المبرمج اضغط لفترة قصيرة على المقيض A.

عقب انتهاء الوقت المبرمج فإن الإنذار التشغيلي يصدر إشارات تنبيه صوتي والأيقونة B (الجرس) تومض حتى القيام بالضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان تقريبًا.

ملحوظة: بعد مرور دقيقة يتم إيقاف الإنذار التشغيلي بشكل أوتوماتيكي. يمكن تصفير برنامج عداد الدقائق في أية لحظة بالضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان.

الإشارة إلى انقطاع التيار الكهربائي

يشير عداد الوقت إلى كل مرة ينقطع فيها التيار الكهربائي من خلال وميض الأيقونة (الساعة).

في هذه الحالة سيتم إلغاء جميع الوظائف التشغيلية التي سبق برمجتها. لإنهاء وميض أيقونة الساعة اضغط على المقيض A لمدة 3 ثوان تقريبًا.

إرشادات استخدام أجهزة التحكم (وفقاً للموديل)

يمكن أن يكون هذا الجهاز، وفقاً للموديل، مزوداً بأحد عدادات الوقت التالية.

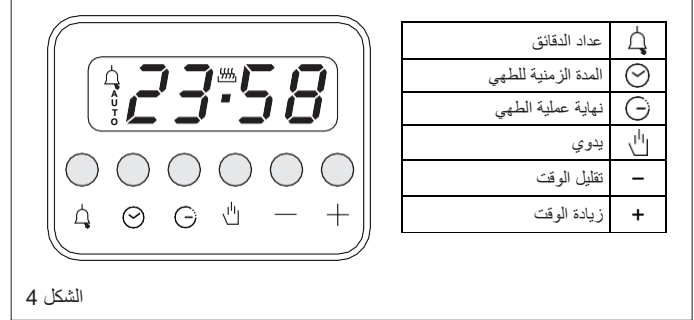
ساعة إلكترونية (الشكل 4)

المواصفات

ساعة 24 ساعة ببرنامج أوتوماتيكي وعداد دقائق.

الوظائف التشغيلية

مدة الطهي، انتهاء الطهي، الوضعية اليدوية، ساعة، عداد دقائق، مدد زمنية قابلة للضبط حتى 23 ساعة و59 دقيقة. ملحوظة: الساعة الإلكترونية موصولة فقط بالفرن الكبير.



العرض

شاشة عرض فلوروسينت بها 4 أرقام 7 أقسام للإشارة إلى الساعة والمدد الزمنية للطهي.

مدة الطهي أو التشغيل اليدوي = رمز أنية الطهي

التشغيل الأوتوماتيكي

AUTO =

= رمز الجرس

وفقاً للوظائف المسبقة الاختيار يُضاهي الرمز المقابل لذلك.

البرمجة

تتم عملية البرمجة من خلال الضغط على زر الوظيفة التشغيلية المرغوب فيها وبعد تحريره يكفي البدء في غضون 5 ثوان في ضبط المدة الزمنية من خلال الزرين + و -.

الزر + و -

عند استخدام الزرين + و - تزيد المدة الزمنية أو تقل بسرعة متغيرة وفقاً لمدة الضغط على الزر.

ضبط الساعة

عند الضغط المتزامن على الزرين اليدويين والزر

+ أو - يتم ضبط الساعة المرغوب فيها. يتم من خلال هذه العملية إلغاء أية برامج قد تم ضبطها في السابق ويتم فصل ملامسات التوصيل ويومض الرمز AUTO.

التشغيل اليدوي

استخدم الزر اليدوي وسيتم توصيل ملامسات توصيل المرحل الكهربائي وسيطفئ الرمز AUTO وسيوقد رمز أنية الطهي. يمكن القيام بعملية التشغيل اليدوي فقط عقب انتهاء البرمجة الأوتوماتيكية أو بعد إلغائها.

التشغيل الأوتوماتيكي

عند استخدام زر المدة الزمنية أو إنهاء عملية الطهي فإن المبرمج يتحول أوتوماتيكياً من نظام التشغيل اليدوي إلى نظام التشغيل الأوتوماتيكي.

التشغيل شبه الأوتوماتيكي مع مدة زمنية للطهي اضغط على زر المدة الزمنية للطهي واضبط المدة الزمنية المرغوب فيها بالزر + أو - سيضاهي الرمز AUTO بشكل مستمر وسيتناوب مع رمز المدة الزمنية للطهي. سيتدخل المرحل الكهربائي على الفور. عندما يتوافق وقت انتهاء عملية الطهي مع الساعة فإن المرحل الكهربائي ورمز عملية الطهي سيتم فصلهما وستبدأ في العمل إشارة التنبيه الصوتي وسيومض الرمز AUTO.

التشغيل شبه أوتوماتيكي مع وقت لنهاية عملية الطهي

اضغط على زر انتهاء عملية الطهي. ستظهر على الشاشة الساعة الحالية. اختر وقت انتهاء عملية الطهي المرغوب فيه باستخدام الزر +. ستومض الرمز AUTO والمدة الزمنية لعملية الطهي بصورة مستمرة. ستعمل عدادات المرحل الكهربائي.

عندما يتوافق وقت انتهاء عملية الطهي مع الساعة فإن المرحل الكهربائي ورمز عملية الطهي سيتم فصلهما. عند انتهاء المدة الزمنية للطهي سيومض الرمز AUTO وستبدأ إشارة التنبيه الصوتي وسيطفئ سواء رمز المدة الزمنية أو المرحل الكهربائي.

التشغيل الأوتوماتيكي مع مدة زمنية للطهي وانتهاء الطهي اضغط على زر المدة الزمنية للطهي

واضبط المدة الزمنية المرغوب فيها بالزر + أو - ستومض الرمز AUTO والمدة الزمنية لعملية الطهي بصورة مستمرة.

سيتدخل المرحل الكهربائي. اضغط على زر انتهاء عملية الطهي. تظهر على الشاشة المدة الزمنية الأقرب لعملية الطهي. اختر وقت انتهاء عملية الطهي المرغوب فيه باستخدام الزر +. سيتم فصل المرحل الكهربائي ورمز المدة الزمنية. سيومض الرمز من جديد عندما تتوافق الساعة مع وقت بدء عملية الطهي. عند انتهاء المدة الزمنية للطهي يومض الرمز AUTO. يبدأ إصدار إشارة التنبيه الصوتي وينطفئ سواء رمز المدة الزمنية أو المرحل الكهربائي.

عداد الدقائق

اضغط على زر عداد الدقائق واختر المدة الزمنية للطهي المرغوب فيها من خلال الزر + أو -.

أثناء عمل عداد الدقائق سيُضاهي رمز الجرس. عقب انتهاء المدة الزمنية المضبوطة سيبدأ إصدار إشارة التنبيه الصوتي وسيطفئ رمز الجرس.

إشارة التنبيه الصوتي

تصدر إشارة التنبيه الصوتي عند انتهاء عملية البرمجة أو وظيفة عداد الدقائق وتستمر مدتها 15 دقيقة. لإيقاف إشارة التنبيه الصوتي هذه قبل ميعادها اضغط على أي زر من أزرة الوظائف التشغيلية.

بدء برنامج الطهي والتحكم

يبدأ البرنامج بعد حوالي 4 ثوان تقريباً من إجراء عملية الضبط. يمكن في أية لحظة التحكم في البرنامج المضبوط بالضغط على الزر المقابل لذلك.

خطأ في البرمجة

يحدث خطأ البرمجة إذا كانت الساعة التي تظهرها الساعة بين ساعة بدء عملية الطهي وساعة انتهاء عملية الطهي. يمكن تصحيح خطأ الضبط هذا من خلال تغيير المدة الزمنية أو وقت انتهاء عملية الطهي وفي حال وجود خطأ في عملية الضبط فإن المرحلات الكهربائية تتوقف عن العمل.

إلغاء أحد برامج الطهي

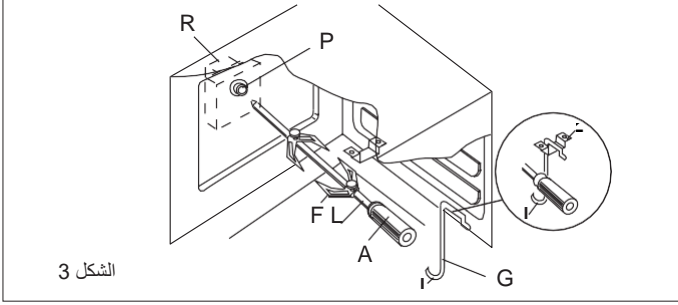
يمكن إلغاء أحد البرامج بالضغط على زر المدة الزمنية للطهي ثم عقب ذلك الزر - حتى تظهر على الشاشة الأرقام 00 00. في نهاية البرنامج المضبوط فإنه سيتم إلغاؤه بشكل أوتوماتيكي.

قضب الشوي الدوار (وفقاً للموديلات L و R)

استخدام قضيب الشوي

- أدخل الدجاجة أو القطعة المراد شويها في سيخ الشوي L مع الحرص على تثبيتها بين الشوكيتين F وضبط توازنها بحيث تتجنب الإجهادات غير المفيدة على محرك التروس الألية R (الشكل 3).
- ضع سيخ الشوي على الحامل G بعد إدخال طرفه المقابل في الفتحة P من المحرك R (الشكل 3).
- ضع وعاء التقطير وبه بعض الماء تحت سيخ الشوي.
- لإزالة السيخ قم بنفس الخطوات السابقة ولكن بشكل عكسي باستخدام المقبض A وقفازات حماية من الصوف العازل (الشكل 3).

لتشغيل محرك قضيب الشوي الدوار قم بلف المقبض في وضعية الشواية [L].



الشكل 3

انتبه:

ستوافق درجة الحرارة المشار إليها على لوحة العدادات مع درجة الحرارة المحفوظ عليها في منتصف الفرن فقط عندما تكون الوظائف التشغيلية المختارة [L] أو [R].



عند لف مقبض التحكم على هذه الوضعية فإن اللبنة تبقى موقدة طوال العمليات التالية.



إذابة التجمد بالمروحة

تتيح هذه الخاصية تدوير الهواء بدرجة حرارة الغرفة حول الطعام المجمد لجعله بذلك يذوب دون تعديل محتوى البروتين فيه أو تغييره.



الحمل الحراري الطبيعي

تعمل مقاومة تسخين أرضية الفرن ومقاومة تسخين سقف الفرن. إنها طريقة الطهي التقليدي وهي مثالية للأفخاذ ولحوم حيوانات الصيد ومثالية للبسكوت وكعكات التفاح في الفرن ولجعل الأطعمة مقرمشة للغاية. يحصل على نتائج جيدة في عمليات الطهي على رف مستوي مع ضبط درجة الحرارة بين 50 درجة مئوية والحد الأقصى.



فرن بنظام تهوية

تعمل المروحة ومقاومة التسخين الدائرية. الهواء الساخن القابل للضبط من 50 درجة مئوية حتى الحد الأقصى لدرجة الحرارة يتم توزيعه بالتساوي على مختلف الأرفف؛ إنه مثالي لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة (لحوم، أسماك) في وقت واحد دون الخلط بين النكهات والروائح. عملية طهي رقيقة موصى بها لطهر خبز إسبانيا وكعكات المارجريتا وفطائر الباستا سفوليا وما إلى ذلك.



إدخال الشواية المتوسطة

يتم في هذه الوضعية إدخال مقاومة تسخين الشواية المتوسطة بالأشعة تحت الحمراء. تُستخدم لشوي أو طهي الأطباق التقليدية الصغيرة الحجم. يمكن استخدام هذه الوظيفة التشغيلية بين درجة حرارة 50 درجة مئوية والحد الأقصى.



إدخال الشواية الإجمالية

يتم في هذه الوضعية إدخال مقاومة تسخين الشواية بالأشعة تحت الحمراء. تُستخدم لشوي أو طهي الأطباق التقليدية. يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً ويجب وضع الترموستات بين 180-200 درجة مئوية كحد أقصى لدرجة الحرارة.



الشواية الإجمالية ذات التهوية

الهواء الساخن بفعل مقاومة تسخين الشواية يتم شفطه من قبل المروحة التي تعكسه على الأطعمة. تقوم الشواية المزودة بنظام تهوية باستبدال قضيب الشوي الدوار وتضمن الحصول على نتائج مثالية عند طهي الدجاج والنقانق واللحوم الحمراء حتى مع الكميات الكبيرة. يجب وضع الترموستات، كدرجة حرارة قصوى، بين 180-200 درجة مئوية.



مقاومة تسخين أرضية الفرن المزودة بنظام تهوية

الهواء الساخن بفعل مقاومة تسخين أرضية الفرن يتم شفطه من قبل المروحة التي تعكسه على الأطعمة. يمكن استخدام هذه الخاصية لتعقيم الأطعمة. يمكن استخدام هذه الوظيفة التشغيلية بين درجة حرارة 50 درجة مئوية والحد الأقصى.

ملاحظة:

لجميع العمليات الموصوفة في النقطتين 1 و 2 فإنه يُفترض إيقاد الإضاءة الداخلية للفرن. هناك لمبة تنبيه موضوعة على لوحة العدادات تظل موقدة حتى الوصول إلى درجة الحرارة وعقب ذلك ستوقد بشكل متقطع على فترات.

استخدام الشواية: [L]

ضع شبكة حمل الأطباق على الدرجة الثالثة من أسفل الفرن على بُعد 12 سم تقريباً من السطح. يمكن للمستخدم تغيير الدرجات وفقاً لذوقه وحاجته الشخصية ووفقاً للضروريات المختلفة في طهي الأطعمة. قبل إدخال الأطعمة في الفرن يجب تركها تسخن لمدة 5 دقائق.

استخدام الفرن الكهربائي

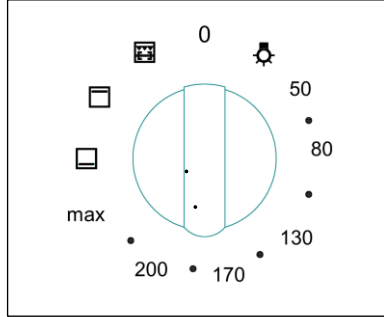
1 أفران الحمل الحراري الطبيعية (الفرن الصغيرة)
هذه الفرن مزودة بما يلي:

- مقاومة تسخين أرضية الفرن؛
- مقاومة تسخين سقف الفرن.

عند لف مقبض الترموستات (الشكل 2) في اتجاه عقارب الساعة يمكن اختيار درجة الحرارة المرغوب فيها للفرن و، وفقاً للموديل، يمكن اختيار وظيفة واحدة أو أكثر من الوظائف التالية:

- الفرن مطفأة
- اضاءة الفرن
- إدخال مقاومة التسخين العلوية + السفلية
- إدخال مقاومة التسخين السفلية
- إدخال مقاومة التسخين العلوية
- إدخال الشواية (قضب الشوي الدوار) وفقاً للموديل

يجب استخدام الفرن دائماً وبابها مغلق.



الشكل 2

2 أفران متعددة الوظائف (الفرن الكبيرة)
هذه الفرن مزودة بما يلي:

- مقاومة تسخين أرضية الفرن؛
- مقاومة تسخين سقف الفرن؛
- مقاومة تسخين دائرية تحيط بالمروحة.

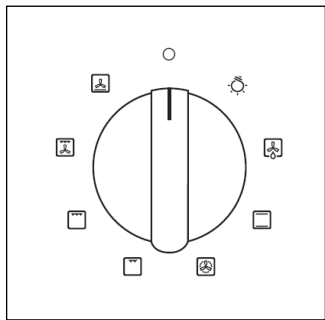
ملاحظة هامة: إدخال أية وظيفة تشغيلية يتم دائماً بعد وضع مقبض الترموستات في مقابل درجة الحرارة المرغوب فيها.

مقبض ترموستات الفرن (الشكل 2A).

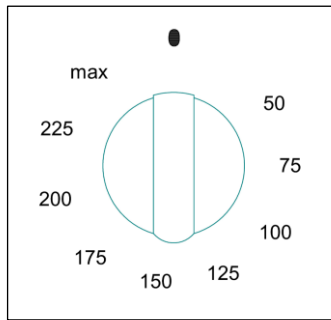
عند لف هذا المقبض في اتجاه عقارب الساعة يمكن الحصول على درجة حرارة الفرن بين 50 درجة مئوية والحد الأقصى لدرجة الحرارة.

مقبض مفتاح الفرن (الشكل 2B).

عند لف مقبض المفتاح في اتجاه عقارب الساعة يمكن اختيار إحدى الوظائف التشغيلية التالية المذكورة هنا.



الشكل 2B



الشكل 2A

استخدام الفرن

يجب استخدام الفرن دائماً وبابها مغلق.

عند استخدام الوظائف التشغيلية (☀️، 🔥)، ينبغي عدم ضبط درجة الحرارة على قيمة أعلى من 200 درجة مئوية

عند تشغيل الفرن لأول مرة يمكن أن تظهر أبخنة ذات رائحة كريهة وهي ناتجة عن تسخين المواد اللاصقة لألواح العزل المحيطة بالفرن للمرة الأولى (من المناسب تسخين الفرن على الحد الأقصى لدرجة الحرارة لمدة زمنية 30-40 دقيقة وباب الفرن مغلقاً). إن هذا الأمر ظاهرة عادية تماماً وفي حالة حدوثه فإنه يجب الانتظار حتى يتوقف الدخان عن الظهور قبل البدء في إدخال المأكولات في الفرن.

إن الفرن بشكل عام مجهزة بالأدوات التالية: شبكات حمل لطهي الأطعمة الموضوعة في صواني أو الموضوعة مباشرة على هذه الشبكات للشوي، وعاء تقطير لطهي الحلويات والبسكويت أو تجميع صلصات ودهون الأطعمة الموضوعة مباشرة على شبكات الشواء.
ملاحظة: في الجداول التالية تم ذكر بعض الإرشادات الأكثر أهمية لطهي بعض الأطباق الرئيسية. أوقات الطهي الموصى بها في هذه الجداول هي إرشادية تقديرية. نحن متأكدون من أنك بعض تجارب ومحاولات طهي قليلة ستتمكن من إجراء التعديلات الضرورية للحصول على النتائج التي ترغب فيها.

جدول الطهي بالنظام التقليدي

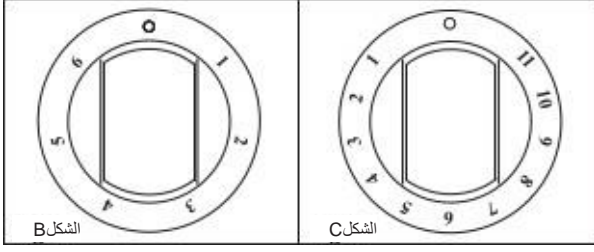
التحضير	درجة حرارة درجة مئوية	الدقائق
السماك	240-180	وفقاً للحجم
اللحم		
مشويات لحم بقر	250	30 لكل كيلو جرام
مشوي لحم العجول	220-200	60 لكل كيلو جرام
الدجاج	240-200	50 تقريباً
البط والأوز	220	وفقاً للوزن
فخذ خروف ضأن	250	30 لكل كيلو جرام
مشوي خنزير	250	60 لكل كيلو جرام
Soufflets	200	60 لكل كيلو جرام
الحلويات		
(مخبوزات الحلويات والفطائر)		
كعك الفواكه	160	60-50
بسكويت سافوياردي	160	50-30
بسكويت الباستا فريولا	200	15
مخبوزات الباستا سفوليا	250	15
كعكة الفواكه	220-200	30
كعكات المeringue	100	60
الفطائر المشكّلة	220	30
4 أرباع	140-120	60
فطائر البريوش المحلاة	180-160	45

جدول الطهي بالهواء الساخن

التحضير	درجة حرارة درجة مئوية	الدقائق	الوزن (كجم)
الأطباق الأولى			
لازانيا مطبوخة في الفرن	220-200	25-20	0.5
معكرونة في الفرن	220-200	30-25	0.5
أرز كريبولا	230-200	25-20	0.5
البيززا	230-210	45-30	0.5
اللحم			
مشوي لحم العجول	180-160	90-65	1.2-1
مشوي خنزير	170-160	100-70	1.2-1
مشويات لحم بقر	190-170	60-40	1.2-1
مشويات لحم بقر	180-170	90-65	1.2-1
الروست بيف	190-180	45-40	1.5-1
مشويات لحم الضأن	160-140	130-100	1.5
الدجاج المشوي	180	90-70	1.2-1
البط المشوي	180-170	160-100	2-1.5
الأوز المشوي	180-160	160-120	3.5-3
الديك الرومي المشوي	170-160	240-160	5 تقريباً
الأرنب المشوي	170-160	100-80	2 تقريباً
الأرنب البري المشوي	180-170	50-30	2 تقريباً
الأسماك	180-160	وفقاً للوزن	
الحلويات			
(مخبوزات الحلويات والفطائر)			
كعكة الفواكه	200-180	50-40	
كعكة النونات	180-160	45-35	
كعكة المارجريتا	220-200	45-40	
خبز إسبانيا	230-200	35-25	
خبز سكبانتشاتا العنب	250-230	40-30	
فطائر البريوش المحلاة	180-170	60-40	
فطائر الشتروديل الملفوفة	160	35-25	
فطائر سفولياتيني حلوة	200-180	30-20	
فطائر التفاح	200-180	25-18	
حلوي البودينج ببسكويت السافوياردي	180-170	40-30	
بسكويت سافوياردي	180-150	60-50	
التوست	250-230	7	
الخبز	220-200	40	

منطقة الطهي بمنظم طاقة

يتم التحكم في منطقة الطهي من خلال منظم للطاقة. يتم تفعيل دائرة التشغيل من خلال لف المقبض من 1 إلى 11 الشكل C. هناك لمبة تنبيه على لوحة العدادات أو، وفقاً للموديل، على الموقد تشير إلى ما إذا كانت صفيحة الطهي تعمل أم أنها مطفأة.



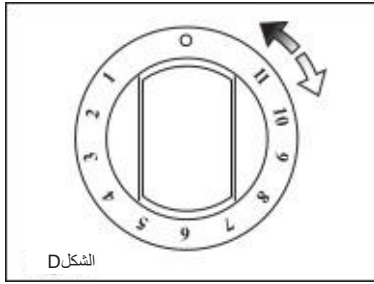
منطقة الطهي بمنظم طاقة بدائرة تشغيل مزودة

يتم التحكم في منطقة الطهي من خلال منظم للطاقة.

(3) يتم تفعيل دائرة التشغيل الأولى من خلال لف المقبض من 1 إلى 11 (الشكل D).

(4) يتم تفعيل دائرة التشغيل الثانية من خلال لف المقبض لرقم يزيد عن 11. للعودة إلى التشغيل باستخدام دائرة تشغيل واحدة، قم بإعادة المقبض إلى صفر ثم أجد وضعه على الرقم الذي ترغب فيه.

هناك لمبة تنبيه على لوحة العدادات أو، وفقاً للموديل، على الموقد تشير إلى ما إذا كانت صفيحة الطهي تعمل أم أنها مطفأة.

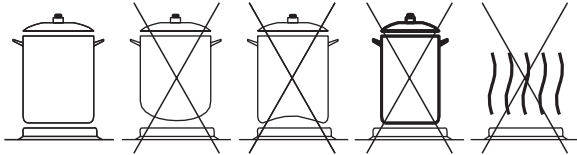


جدول توجيهي

نوضح لك على سبيل الإرشاد لا التحديد وضعية الطهي التي تعتمد على كمية الطعام ووجوده.

الوضعية الحرارية	الشدة	عمليات الطهي التي يمكن إجراؤها
0	مطفأة	
1 - 2	الحد الأدنى	لإذابة الزبدة، والشوكولاتة وما شابه. لتسخين الكميات القليلة من السوائل.
3 - 4	خفيفة	لتسخين كميات أكبر من السوائل. لإعداد الكريمات والصلصات طويلة مدة الطهي.
5 - 6	متوسطة	لنك تجمد المنتجات الغذائية المجمدة ولإعداد اليخنات المطبوخة وللطهي بدرجة حرارة الغليان ولمشويات اللحوم الرقيقة والأسماك.
7 - 8	متوسطة/قوية	لطهي المواد الغذائية التي يجب غليها، ولمشويات اللحوم الخفيفة والأسماك.
9 - 10	قوية	للمشويات، وشرائح اللحوم وقطع اللحوم الكبيرة المسلوقة.
11	الحد الأقصى	لغلي كميات المياه الكبيرة، وللقلي

- فُطر قاع أنية الطهي يجب أن يكون مساوياً لُفُطر صفيحة سطح الطهي أو أكبر قليلاً. يجب أن لا يقل عن فُطر الصفيحة بأي حال من الأحوال.
- استخدم أواني طهي ذات قاع مسطح.

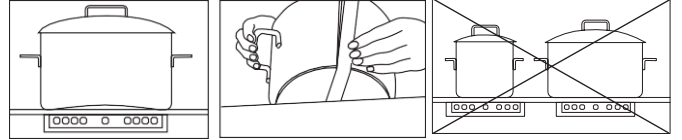


موقد الطهي المسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي

هذا الجهاز مزود بمناطق طهي لها فُطر معين ويقدرات تشغيلية مختلفة. يُشار إلى وضعية التشغيل بشكل واضح ويتم عملية التسخين فقط في حدود الأقطار المحددة على موقد الطهي. للحصول على أداء تشغيلي جيد واستهلاك مناسب للطاقة يصبح من الضروري استخدام فقط وحسرياً أواني وأوعية طهي مناسبة. إن أواني وأحواض الطهي يجب أن تكون قيعانها غير خشنة حيث يجب عدم تعريض موقد الطهي المسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي لأية خدوش. قاع أنية أو حوض الطهي يجب أن يكون نظيفاً وجافاً قبل البدء في استخدام هذه الأنية أو هذا الحوض. يجب أن يتناسب قاع أنية أو حوض الطهي مع قطر منطقة الطهي على الموقد.

قيعان أواني وأحواض الطهي، عندما تكون لا تزال باردة، ينبغي أن تكون منحنية قليلاً تجاه الداخل وعندما يتم تسخينها تتوسع وتلتصق بعد ذلك بموقد الطهي المسطح. وبهذه الطريقة تنتقل الطاقة بأفضل الطرق الممكنة. السمك المثالي لقاع أواني وأحواض الطهي تكون 2-3 ملم في حالة الأواني والأحواض المعدنية المطلية بالميينا و4-6 ملم في حالة الأواني والأحواض المصنوعة من الفولاذ.

هناك اختبار جيد في هذه الحالات عند شراء أواني وأحواض طهي. لمعرفة إذا ما كان قاع أنية أو حوض طهي (وهو بارد) أكثر ضيقاً من الداخل بالطريقة المناسبة فإنه يتم وضع مركز القاع بشكل مائل بالنسبة لحافة مستقيمة من حواف الطاولة؛ ثم يتم سحب شرائط من ورق الآلة الكاتبة بين وسط القاع وحافة الطاولة. القيم المناسبة هي: 5-10 شرائط من الورق للأواني والأحواض المصنوعة من المعادن المطلية بالميينا، و2-5 شرائط من الورق للأواني والأحواض المصنوعة من الفولاذ (كلما زاد فُطر القاع كلما زاد عدد شرائط الورق).



هذه القواعد مهمة للغاية وإذا ما أهملت فإنه سيحدث هدر كبير في الحرارة وبالتالي هدر في الطاقة؛ كما أن الحرارة التي لن يتم امتصاصها من قِبل أواني وأوعية الطهي ستوزع على موقد الطهي وعلى الإطار المحيطي وأيضاً على قطع الأثاث الموجودة.

استخدام موقد الطهي المسطح

أثناء الفترة الأولى من تشغيل موقد الطهي المسطح يمكن أن تشم رائحة كريهة أو رائحة شيء يحترق ولكن هذه الرائحة ستختفي تماماً بعد تكرار استخدام الموقد.

هذا الموقد مزود في كل منطقة من مناطق الطهي فيه بمفتاح موضوع على لوحة عدادات الجهاز يمكن من خلاله ضبط مجموعة متنوعة ومختلفة من درجات الحرارة. لإجراء عملية طهي عادية فإنه، بعد وضع أنية الطهي على المكان المرغوب فيه على موقد الطهي، يجب ضبط المقبض على وضعية الحد الأقصى للفترة التشغيلية. هناك لمبة تنبيه على لوحة العدادات تشير إلى ما إذا كانت منطقة الطهي تعمل أم أنها مطفأة. بعض موقد الطهي المسطح مزودة بللمبة تنبيه موضوع من الناحية الأمامية بين منطقتي الطهي، وهذه الللمبة تودد عند اجتياز إحدى هاتين المنطقتين أو كلتاهما درجة حرارة تسخين 60 درجة مئوية تقريباً.

تتطفي هذه الللمبة فقط عند انخفاض درجة حرارة مناطق الطهي تحت مستوى 60 درجة مئوية تقريباً. بعد الانتظار لوضع دقائق حتى الوصول إلى درجة الغليان، قم بضبط المقبض على وضعية أقل وفقاً للكمية للاستمرار في عملية الطهي بحيث لا يفيض محتوى الأنية خارجها ولا يتهم هدر الطاقة الكهربائية دون داع.

هام

عند استخدام موقد الطهي المسطح المصنوع من السيراميك الزجاجي يجب الانتباه بشكل خاص للأطفال.

انتبه

سطح الطهي قوي المقاومة للغاية. ولكن وعلى الرغم من ذلك لا يُعتبر غير قابل للكسر تماماً ويمكن أن يتعرض للضرر خاصة بفعل الانثناء الحادة المدببة أو الصلبة التي قد تسقط عليه بقوة معينة. في حالة انكسار أسطح الطهي هذه أو تشققها أو تصدعها فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى؛ يُرجى الاتصال على الفور بخدمة الدعم الفني.

مناطق الطهي (وفقاً للموديل)

يتم التحكم في منطقة الطهي من خلال مفتاح معين ويتم التفعيل عن طريق لف المقبض من 1 إلى 6 (الشكل B).

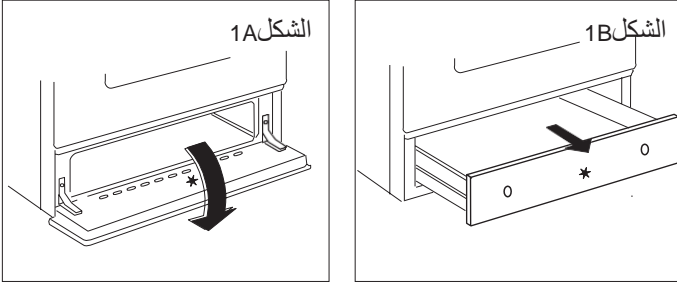
هناك لمبة تنبيه على لوحة العدادات أو، وفقاً للموديل، على الموقد تشير إلى ما إذا كانت صفيحة الطهي تعمل أم أنها مطفأة.

لامتك وسلامتك أنت وأطفالك

- انتبه إلى الفرن:
- أثناء عمل الفرن أو الشواية يمكن أن تصبح الأجزاء التشغيلية الظاهرة منها ساخنة للغاية وبالتالي يجب إبعاد الأطفال عن هذه الأجزاء في الجهاز.
- تجنب طهي المواد الغذائية على قاعدة الفرن.
- في حالة الإهمال في استخدام مفصلات باب الفرن فإنك قد تتعرض لخطر جرح اليدين.
- لا تسمح للأطفال باللعب بهذا الجهاز أو بباب الفرن. لا تستخدم باب الفرن كمقعد للجلوس عليه.

الدرج السفلي

لا تدخل مواد قابلة للاشتعال أو أدوات بلاستيكية في الدرج السفلي للفرن (الموجود تحت تجويف الفرن الشكل 1A - الشكل 1B).



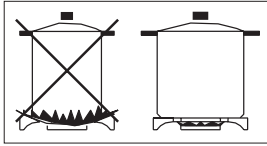
توصيات (لمواقف الطهي المزودة بغطاء زجاجي) أثناء الاستخدام يجب ألا يلامس الغطاء الزجاجي الأواني وبعد الاستخدام ينبغي عدم غلق هذا الجهاز إذا كانت الشعلات أو صفائح الطهي لا تزال ساخنة.

انتبه: يمكن للأغطية الزجاجية أن تنكسر عندما تصبح ساخنة. أطفئ جميع الشعلات قبل غلق الغطاء.

استخدام موقد الطهي المسطح

التوفير في استهلاك الطاقة

- يجب أن يكون قطر قاع أنية الطهي مناسباً لقطر الشعلة. ينبغي ألا يخرج لهب الشعلة عن قعر أنية الطهي.
- استخدم أواني طهي ذات قاع مسطح.
- قم بعملية الطهي والغطاء موضوع على أنية الطهي قدر الإمكان. يسمح هذا الأمر
- باستخدام قدرات تشغيلية أقل انخفاضاً من حيث الاستهلاك.
- قم بطهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمية قليلة من الماء لتقليل المدد الزمنية للطهي.



الشعلة	الحد الأدنى للقطر	الحد الأقصى للقطر
كبيرة (سريعة)	220 ملم	260 ملم
متوسطة (شبه سريعة)	160 ملم	240 ملم
صغيرة (مساعدة)	120 ملم	140 ملم
قرص تغطية وتوزيع لهب ثلاثي	220 ملم	260 ملم

استخدام شعلات الغاز

تم على القناع وضع الرموز التالية بالقرب من كل مقبض:

- قرص ممتلئ
- شعلة صغيرة
- شعلة كبيرة

توجد وضعية الحد الأدنى في نهاية شوط دوران المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة. يجب اختيار جميع وضعيات التشغيل من بين وضعيتي الحدين الأدنى والأقصى وليس مطلقاً بين وضعية الحد الأقصى ووضعية العلق.

الإشعال اليدوي

لإيقاد إحدى الشعلات قم بتقريب عود ثقاب من الشعلة المراد إشعالها ثم اضغط على المقبض المقابل للشعلة المختارة ثم قم بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأقصى.

الإشعال الكهربائي (وفقاً للموديل)

لإيقاد إحدى الشعلات اضغط على المقبض المقابل للشعلة المختارة ثم قم بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأقصى؛ وفي نفس الوقت قم بتشغيل مقبض الإشعال الكهربائي الموجود على لوحة العدادات والمشار إليها بالرمز عند انقطاع التيار الكهربائي يمكن أيضاً إيقاد الشعلة باستخدام عود ثقاب.

الإشعال الكهربائي الأوتوماتيكي (وفقاً للموديل) لإيقاد إحدى الشعلات اضغط على المقبض المقابل للشعلة المختارة ثم قم بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأقصى. وعند الاستمرار في الضغط على المقبض سيتم تفعيل نظام الإشعال الأوتوماتيكي للشعلة. عند انقطاع التيار الكهربائي يمكن أيضاً إيقاد الشعلة باستخدام عود ثقاب.

الأجهزة ذات صمام الأمان

لإجراء عملية إيقاد الشعلات يجب بالضرورة القيام بنفس العمليات المذكورة هنا في الأعلى. ولكن في هذه الحالة عند وضع المقابض في وضعية الفتح فإنه يجب الاستمرار في الضغط عليها لمدة 10 ثوان تقريباً. في حالة انطفاء لهب الشعلة لأي سبب من الأسباب فإن صمام الأمان سيتدخل بشكل أوتوماتيكي ويغلق مرور الغاز إلى الشعلة المعنية.

معلومات عامة

عملينا العزيز،

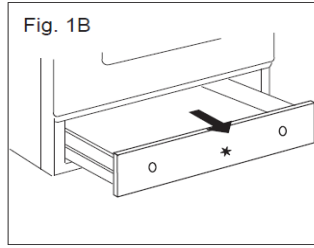
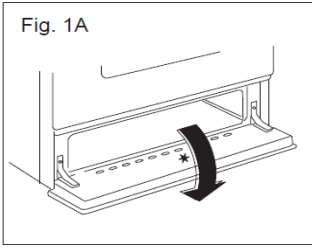
- ندعوك لقراءة هذه الإرشادات قبل الاستخدام بعناية وانتباه ثم الاحتفاظ بها لتتمكن من الاطلاع عليها مستقبلاً عند الحاجة.
- لا يجب ترك مكونات ومواد التغليف (الأكياس البلاستيكية، ورغوة البوليسترين وما إلى ذلك) في متناول يد الأطفال نظراً لأنها مصادر خطر محتملة على سلامتهم.

الضمان

جهازك الجديد مغطى بضمان. ستجد شهادة الضمان هنا كأحد المرفقات بالجهاز. في حالة عدم وجودها يُرجى التواصل مع البائع لتخيره بتاريخ الشراء وموديل الجهاز ورقم التصنيع التسلسلي للجهاز وهي بيانات مطبوعة على لوحات البيانات التعريفية للجهاز (الشكل A - 1B1 *). احتفظ بالجزء المخصص إليك واعرضه عند الضرورة على طاقم العمل المختص بخدمة الدعم الفني إضافة إلى فاتورة الشراء الضريبية. ودون الالتزام بهذا الإجراء فسيضطر طاقم العمل إلى تحميلك أية تكاليف إصلاح تتم على الجهاز. توجد قطع الغيار الأصلية فقط لدى مراكز الدعم الفني الخاصة بنا وفي محلات بيع قطع الغيار المعتمدة.

الدعم الفني

تم اختيار هذا الجهاز تشغيلاً قبل خروجه من المصنع وتم أيضاً فحصه من قِبل طاقم العمل الخبير المتخصص بحيث يعطي أفضل نتائج تشغيلية ممكنة. أية عمليات إصلاح أو ضبط تصبح ضرورية بعد ذلك يجب أن تتم بمنتهى الدقة والانتباه. لذلك نوصيك بالتوجه إلى صاحب التوكيل الذي باعك الجهاز أو إلى مركز الصيانة والدعم الفني المعتمد الخاص بنا الأقرب إليك مع تحديد نوع المشكلة الموجودة مع تحديد موديل الجهاز الذي بحوزتك.



تحذيرات للحفاظ على البيئة




التغليف والنفايات

لا تلقِ بمكونات التغليف الخاصة بجهازك في القمامة ولكن قسمها إلى مواد مختلفة (على سبيل المثال الصفائح والكرتون والبوليسترين) وفقاً للقواعد والقوانين المحلية المنظمة لعملية التخلص من النفايات.

يلبي هذا المنتج جميع متطلبات واحتياجات التوجيهات الأوروبية:

- 2014/35/EU توجيه "الجهد المُخفض".
- 2014/30/EU توجيه "الاضطراب الكهرومغناطيسي".
- 2016/426/EU توجيه "الأجهزة التي تعمل بالغاز".
- 89/109/CEE توجيه "المواد الملامسة للمنتجات الغذائية".
- التوجيهات الأوروبية السابقة الذكر هي أيضاً مطابقة للتوجيه الأوروبي 93/68/CEE.
- يجب أن يتم استخدام هذا الجهاز فقط في الغرض الذي تم تصنيعه وهو "طهي المواد الغذائية" لأغراض الاستعمال المنزلي.
- يجب تركيب هذا الجهاز بما يتوافق مع القواعد واللوائح والقوانين المعمول بها في هذا الشأن، كما يجب استخدامه فقط في الأماكن جيدة التهوية. ندعوك لقراءة دليل إرشادات الاستخدام هذا قبل البدء في تركيب هذا الجهاز واستخدامه.

يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي 2002/96/EC، والخاص بنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. عند تخلص المستخدم من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يسهم في تدارك حدوث أية عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.

يشير الرمز  الموجود على هذا المنتج أو على الوثائق المرفقة به إلى أنه لا يجب التعامل مع هذا المنتج في نهاية عمره التشغيلي على أنه إحدى النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بتجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلص من هذا الجهاز في نهاية عمره التشغيلي وفقاً للقواعد والقوانين المحلية المعمول بها في هذا الشأن. لمزيد من المعلومات حول طرق معالجة هذا المنتج والتعامل معه واستعادته وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمترجم الذي اشترت منه هذا الجهاز.

نصائح وتحذيرات عامة

- عند عدم استعمال الجهاز يُوصى بفصله عن التيار الكهربائي وغلق المحبس العمومي للغاز.
- قبل إجراء أية عمليات إصلاح أو صيانة، يجب فصل قابس التيار الكهربائي وغلق محبس الغاز.
- خطر نشوب الحرائق: لا تضع أية أشياء على أسطح الطهي.
- يجب دائماً التحكم في عملية الطهي. يجب دائماً أن تتم عملية الطهي تحت المراقبة.
- يمكن لعملية الطهي الأوتوماتيكي على موقد الطهي المسطح باستخدام الدهون أو الزيت أن تكون خطيرة كما يمكنها أن تسبب الحرائق. إذا ما نشب حريق فلا تحاول إطفاءه بالماء، ولكن قم بإيقاف الجهاز عن العمل ثم غطي اللهب باستخدام غطاء ما أو غطاء مخصص لإخماد الحرائق.
- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً للغاية. احرص دائماً على عدم لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

في حالة نشوب حريق:

- في حالة نشوب حريق، أغلق المحبس العمومي للغاز وافصل الجهاز عن التيار الكهربائي؛ لا تلقِ بالماء مطلقاً على الزيت المشتعل أو أثناء القلي.
- لا تحتفظ بمنتجات قابلة للاشتعال أو بزجاجات الأيروسول بالقرب من الجهاز ولا تقم بالرش بالقرب من الشعلات الموقدة.

انتبه:

- يؤدي استخدام موقد الطهي التي تعمل بالغاز إلى إنتاج حرارة ورطوبة في المكان الذي يتم تركيب الجهاز فيه. اعمل على ضمان توافر تهوية مناسبة للمطبخ المستخدم فيه الجهاز؛ حافظ على فتح فتحات التهوية الطبيعية بشكل دائم أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكية (شفاط ميكانيكي). يجب عند استخدام الجهاز لفترات طويلة وبشكل مكثف توفير مصدر تهوية إضافي، على سبيل المثال فتح أحد النوافذ أو الحصول على تهوية أكثر فاعلية، على سبيل المثال عن طريق زيادة قوة عمل جهاز التهوية الميكانيكي.
- قبل القيام بعملية التركيب، تأكد من أن الشروط المحلية الخاصة بتوزيع الغاز (الطبيعي أو ضغط الغاز) تتوافق مع حالة ضبط ومعايرة الجهاز.
- حالات وشروط ضبط هذا الجهاز مذكورة على لوحة البيانات التعريفية الحاملة لرقم التصنيع التسلسلي الموضوع داخل الدرج السفلي من الجهاز (الشكل A - 1B1 *).
- لا تستخدم مقبض باب الفرن للقيام بعمليات التحريك بما في ذلك العملية الضرورية لإخراج الجهاز من علبة التغليف.
- لا تنسى، قبل استخدام الجهاز، أن تزيل أدوات وأغطية الحماية البلاستيكية التي تحمي بعض أجزاء الجهاز (لوحة العدادات والأجزاء المصنوعة من الفولاذ غير قابل للصدأ inox وما إلى ذلك).
- لا تستخدم الجهاز لتسخين أو تدفئة البيئة المحيطة به.

عربي

دليل إرشادات الاستخدام

Type 90100-60

Mod.