

I6TMH2AF /I
I6TMH2AG /I
I6TMH2AF(X)/I



IT Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso, 1
Attenzione, 2
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme, 5
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 5
Installazione, 17
Avvio e utilizzo, 21
Programmi di cottura, 22
Precauzioni e consigli, 25
Manutenzione e cura, 26
Assistenza, 27

FR Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 3
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 5
Description de l'appareil-Tableau de bord, 5
Installation, 28
Mise en marche et utilisation, 34
Utilisation du plan de cuisson, 34
Précautions et conseils, 37
Nettoyage et entretien, 38
Assistance, 38

GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
Warnings, 4
Description of the appliance-Control Panel, 5
Description of the appliance-Overall view, 5
Installation, 6
Start-up and use, 10
Cooking modes, 11
Precautions and tips, 14
Care and maintenance, 15
Assistance, 15

AR

عربي

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

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

ATTENZIONE: l'uso di protezioni del piano inappropriate può causare incidenti.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche. ! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità

Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, dovrà essere sostituito con un cavo speciale oppure da un gruppo disponibile dal produttore o dal suo agente di servizio.

ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato in modo continuo.

Call Center Whirlpool Italia Srl:
Numero unico nazionale 02.20.30.*

*Al costo di una chiamata a rete fissa secondo il piano tariffario previsto dal proprio operatore.

ATTENTION: cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.

Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.

Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

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

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION: l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

! ATTENTION Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

En cas de dommage du cordon d'alimentation, vous devez le remplacer par un cordon ou un assemblage spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service agréé.

MISE EN GARDE: Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

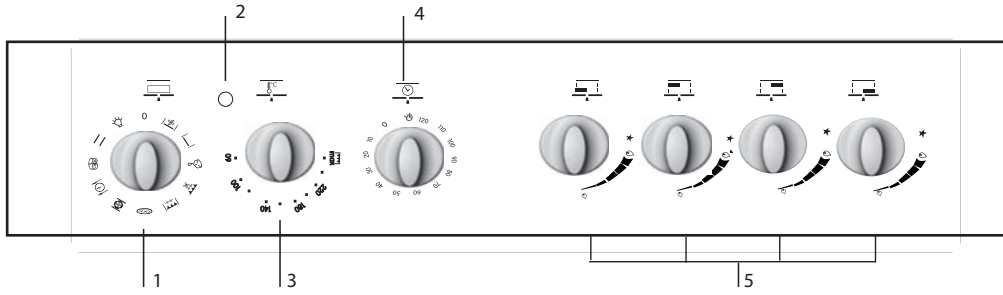
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

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

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



IT

Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola di selezione forno
2. La spia termostato forno
3. Manopola termostato
4. Manopola TIMER
5. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1 Manette PROGRAMMES.
2. Voyant lumineux thermostat
3. Manette du THERMOSTAT
4. Manette du MINUTEUR
5. Manette BRULEURS

عربي لوحة التحكم

- 1 مقبض زر الاختيار
- 2 مصباح مؤشر الترموستات
- 3 مفتاح درجة الحرارة
- 4 مصباح مؤشر الترموستات
- 5 اللوحة مقابض التحكم في

GB

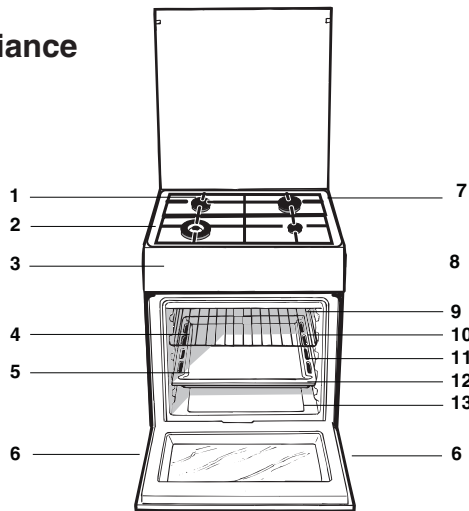
Description of the appliance Control panel

1. SELECTOR knob
2. THERMOSTAT indicator light
3. THERMOSTAT knob
4. TIMER knob*
5. Hob BURNER control knob

GB

Description of the appliance Overall view

1. Hob burner
2. Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1



IT

Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

- 1 Bruciatore a gas
- 2 Griglia del piano di lavoro
- 3 Pannello di controllo
- 4 Ripiano GRIGLIA
- 5 Ripiano LECCARDA
- 6 Piedino di regolazione
- 7 Piano di contenimento eventuali trabocchi
- 8 GUIDE di scorrimento dei ripiani
9. posizione 5
10. posizione 4
11. posizione 3
12. posizione 2
13. posizione 1

FR

Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
2. Grille du plan de cuisson
3. Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
6. Pied de réglage
7. Plateau du plan de cuisson
8. GLISSIERES de coulissement
9. niveau 5
10. niveau 4
11. niveau 3
12. niveau 2
13. niveau 1

عربي نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 سطح لتجميع التنقيط
- 3 شبكة رف التسخين
- 4 رف الشواية
- 5 رف صينية التنقيط
- 6 أرجل قابلة للمعايرة
- 7 محارق الغاز
- 8 مسارات التوجيه
- 9 لحاملات الانزلاق
- 10 الوضع 5
- 11 الوضع 4
- 12 الوضع 3
- 13 الوضع 2
- 14 الوضع 1

Installation

GB

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

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

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

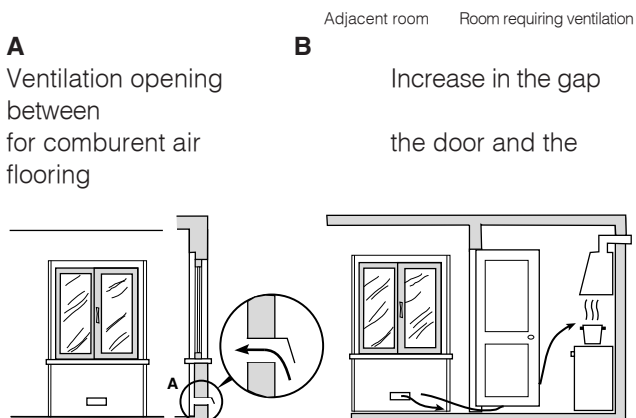
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

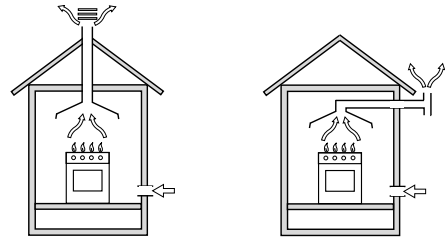
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building,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



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

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

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

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

Positioning and levelling

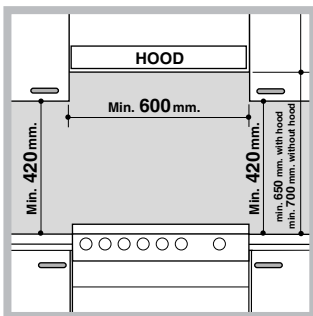
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

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

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



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

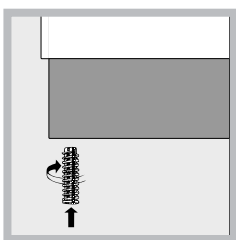
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

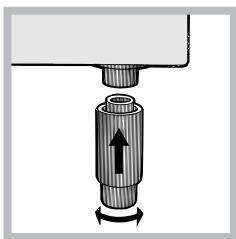
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

Levelling



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



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

Gas connection

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

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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

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

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

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

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

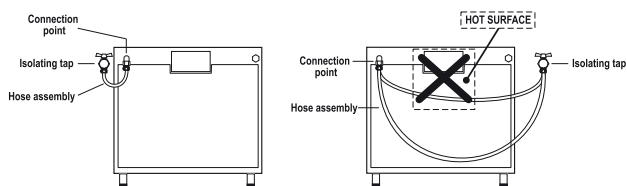
Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

*Available only on certain models



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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

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

Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

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

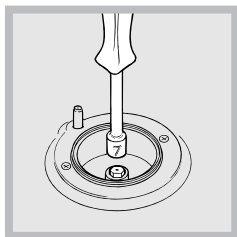
Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications table**).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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



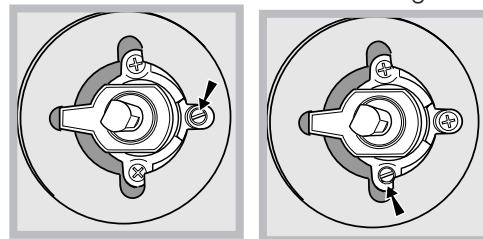
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible:

3. While the burner is alight,

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

! The hob burners do not require primary air adjustment.
! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

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



Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

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

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

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

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

I6TMH2AF /I
I6TMH2AG /I
I6TMH2AF(X)/I

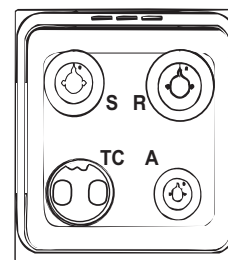
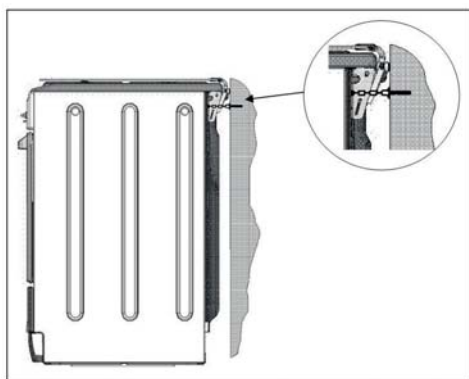


Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid gas				Natural gas	
		Nominal	Reduced	Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Capacity* l/h
						***	**		
Rapid (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Tripple Ring (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimal (mbar)					20	25	17	
	Maximised (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



Safety Chain

! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TECHNICAL DATA	
Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	59 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: — Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking.
	CE EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Start-up and use




GB

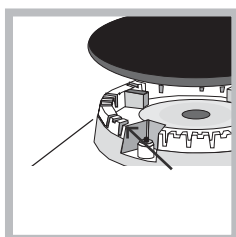
Using the hob

Lighting the burners


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

To light one of the burners on the hob:

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




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

marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner

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

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

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

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

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

Practical advice on using the burners

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

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

Burner	Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

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

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

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


* Only available in certain models.

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

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains

constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.

BOTTOM mode :

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180 ° C o r l o w e r) .

Practical cooking advice

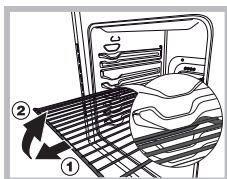
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA



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



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)


As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

Cooking Control Timer Knob

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the

control panel with the  symbol on the timer knob. When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

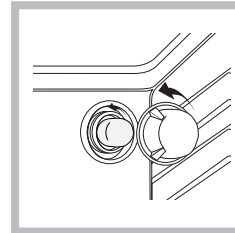
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

Inspecting the oven seals

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

Replacing the oven light bulb



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

the oven to the electricity supply.

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Gas tap maintenance

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

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

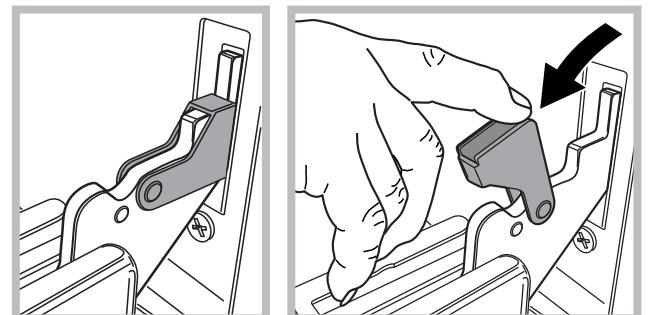
Please have the following information to hand:

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

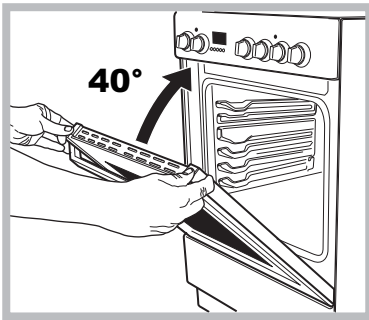
The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Removing and fitting the oven door:

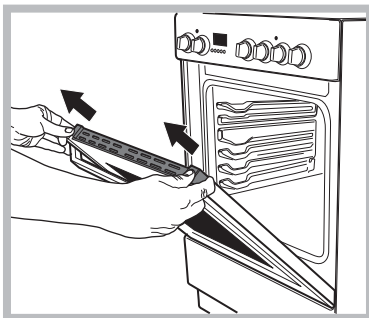
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



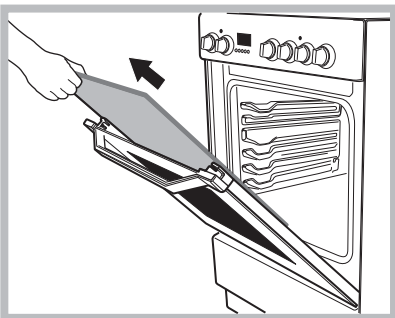
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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



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

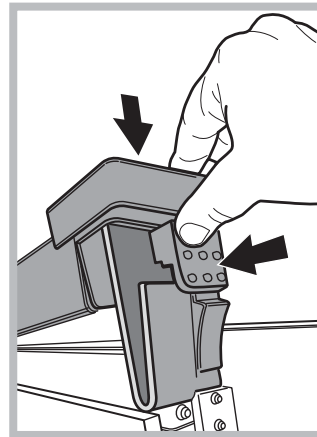


6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!

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

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



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

Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven: **BOTTOM** | — | and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

! Perform cleaning only in the cold oven!

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

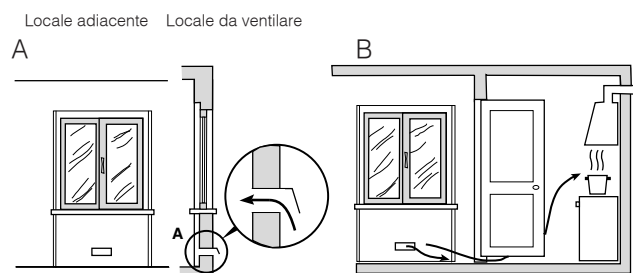
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata).

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm² di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).

Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



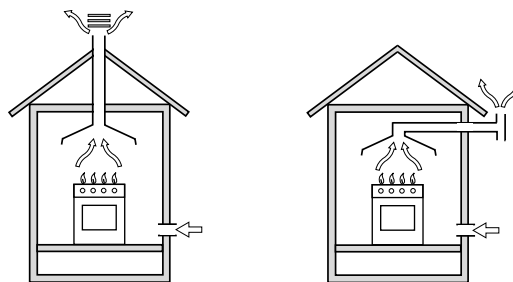
A
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

B
Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (vedi figure).



Scarico direttamente all'esterno ramificato

Scarico tramite camino o canna fumaria riservata agli apparecchi di cottura

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

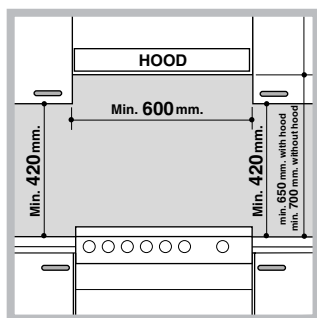
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:



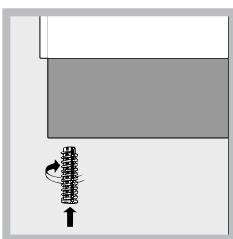
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile,

esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

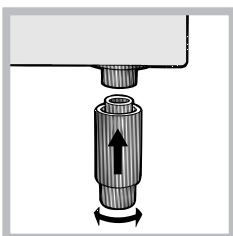
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici).

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore

onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghere e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle **norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti** in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

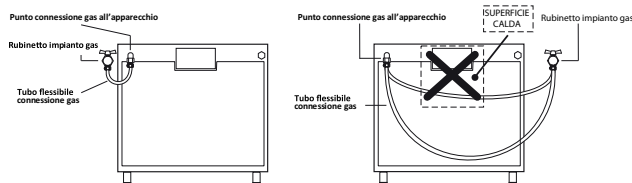
! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle **norme UNI-CIG 7140** in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.



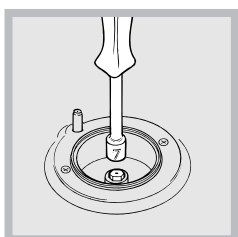
! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle **norme UNI-CIG 9891** e le **guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2** o **guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549**.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.



Controllo tenuta

A installazione ultimata, controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

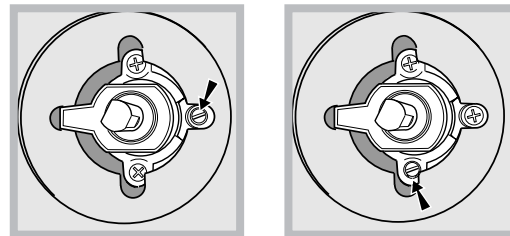
Adattamento a diversi tipi di gas

È possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella **Caratteristiche bruciatori e ugelli**);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

1. portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo;

3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

! Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

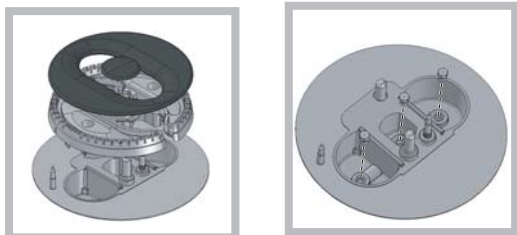
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

• Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

• Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.



4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

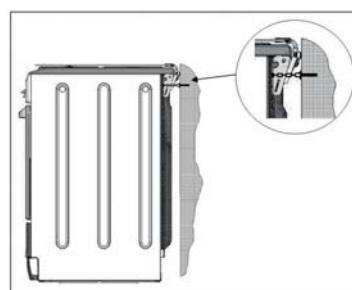
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

La catenella di sicurezza



! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, la catenella di sicurezza DEVE essere tassativamente installata!

La cucina è dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio. Se la vite ha il diametro della testa minore di 9mm, si deve usare una rondella. Per muro di calcestruzzo è necessario usare la vite lunghezza di 60mm e diametro di 8mm. Assicurarsi che la catenella sia fissata nella parte posteriore della cucina, come indicato nel disegno, in modo che sia stretta e parallela al livello del suolo.

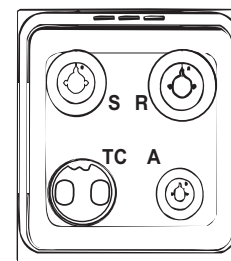
! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione!

Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
		Nominale	Ridotto			***	**		
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181
Ausiliario (Piccolo) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



I6TMH2AF / I
I6TMH2AG / I

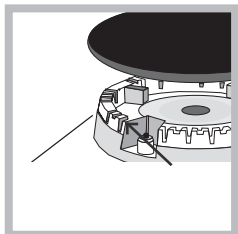
Uso del piano cottura

Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato. Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima 🔥;
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo 🔹, sul massimo 🔥 o su una posizione intermedia.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE



sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza* per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto ●.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

Bruciatore	Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R) (UR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Regolazione della fiamma a livelli

l'intensità della fiamma dei bruciatori può essere regolata attraverso la manopola su 6 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 4 posizioni intermedie:



Ruotando la manopola si avverte uno scatto/click che indica un passaggio da un livello all'altro.

Il sistema permette una regolazione della potenza più precisa, consente di replicare l'intensità della fiamma e individuare più facilmente il livello preferito per diverse cotture.

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore ausiliario, quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegner tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.*Solo per i modelli con coperchio vetro.

Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi Tabella cottura in forno).

Durante la cottura è sempre possibile:


- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando , con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.



Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.



Programma **SOTTO VENTILATO**

Si attiva la resistenza suola ed entra in funzione la ventola che distribuisce il calore in tutta la cavità. Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza verdure e piatti di pesce.



Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

Si accende l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione consigliata per ritoccare la cottura di cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato colore superficiale. Viene fatto notare che questa funzione non consente il raggiungimento della massima temperatura all'interno del forno (250°C), non è pertanto consigliabile una cottura di cibi mantenendo il forno sempre in questa posizione, ammenoché non si tratti di torte che richiedono temperature inferiori o uguali ai 180°C.



Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura” e impostando la temperatura su 80° - 100°C

!Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

MULTICOTTURA

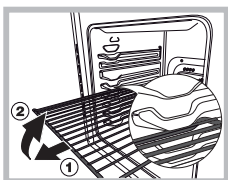
- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie e suf - ciente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

Utilizzare il timer

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
 2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
 3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
 4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.
- ! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo

DATI TECNICI	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43.5x40cm
Volume	lt. 59
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Brucciatori	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
ECODESIGN Directive 2009/125/EC Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria.	

La targhetta caratteristiche e' situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

Tabella cottura in forno

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscalda mento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Bigné (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180	
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum-cake	0.6	2	-	180	45	
Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12	
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigné (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Pan di spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (su 2 ripiani)	1	2 and 4	10	170	20-25
Torte salate	1.5	3	15	200	25-30	
Forno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Sogliole e seppie	0.7	4	-	Max	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	Max	8-10
	Seppie	0.6	4	-	Max	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	Max	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Sgombri	1	4	-	Max	15-20
	Toast (o pane tostato)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
	Orata	0.5	3	18	170-180	25-30
	Filetto di merluzzo	0.5	3	16	160-170	15-20
	Branzino al cartoccio	0.5	3	24	200-210	35-45
	Branzino al cartoccio	0.8-1.0	3	21	190-200	50-60
	Verdure Miste (Tipo Ratatouille)	1.5-2.0	3	20	180-190	55-60
Forno sotto	Per perfezionare la cottura					

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra duemobili).
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione 0.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare.
- Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia.
- Qualora si disponga di un contratto di fornitura elettrica a tempo, l'opzione "ritarda cottura" semplificherà il risparmio spostando il funzionamento nei periodi a tariffa ridotta.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell'energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte

Manutenzione e cura

IT

- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.
- Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

Controllare le guarnizioni del forno

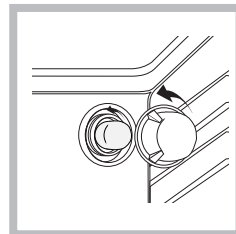
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (vedi figura).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.

3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Pulizia del forno assistita a vapore:

Questa modalità di pulizia è consigliata specialmente dopo le cotture molto grasse (arrostiti, carne).

Questo procedimento di pulizia permette di agevolare la rimozione dello sporco delle pareti del forno tramite la generazione del vapore che si crea all'interno della cavità rendendone più semplice la pulizia.

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

-rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.

- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:

- 1.versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo ripiano dal basso;
- 2.selezionare la funzione del forno

Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

ed impostare la temperatura a 100°C;

3.tenere acceso il forno per 15min;

4.spegnere il forno;

5.una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;

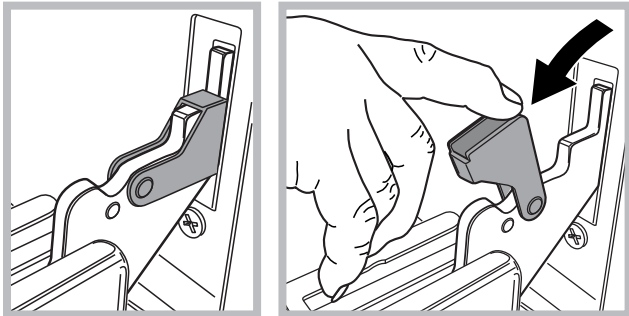
6.eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

Nel caso di pulizia a vapore effettuata dopo cotture particolarmente grasse o sporco difficile da rimuovere, può rendersi necessario completare la pulizia con il metodo tradizionale indicato al paragrafo precedente.

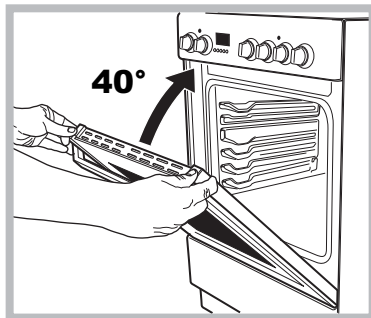
! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !

Rimozione e inserimento della porta del forno:

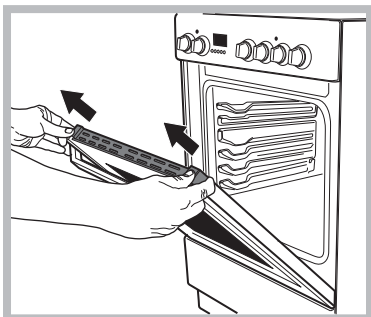
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



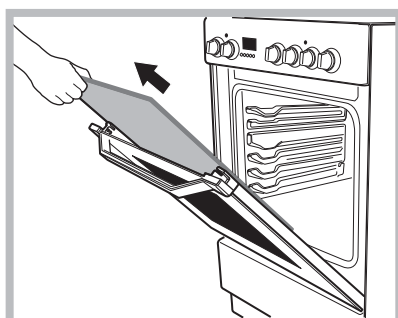
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



4. Premere i due pulsanti sul profilo superiore ed estrarre il profilo (cfr. foto)



5. Rimuovere il foglio di vetro ed eseguire la pulizia come indicato nel capitolo: "Cura e manutenzione".



6. Sostituire il vetro.

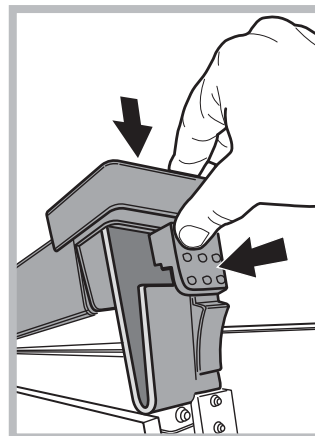
AVVERTENZA! Il forno non va usato senza il vetro interno della porta!

AVVERTENZA! Quando viene rimontato il vetro interno della porta, inserirlo correttamente, di modo che il testo scritto sul vetro non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.

8. Aprire la porta completamente.

9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



10. Ora la porta può essere completamente chiusa e il forno può essere messo normalmente in funzione.

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Installation

FR

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

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

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

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

Conditions réglementaires d'installation

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

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

Aération des locaux

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

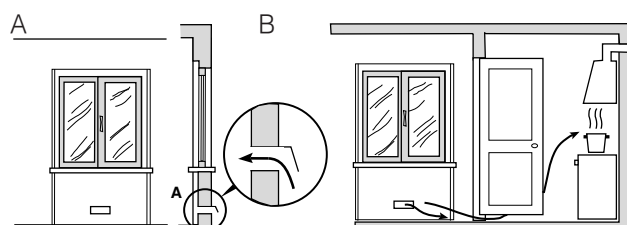
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de

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

Local adjacent

Local à ventiler



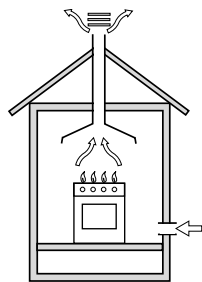
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

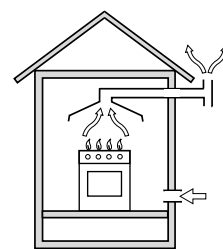
! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

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



Evacuation directement à l'extérieur



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

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

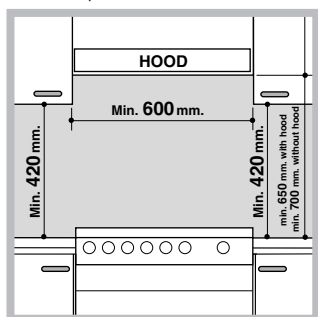
Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

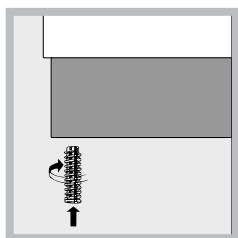
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;



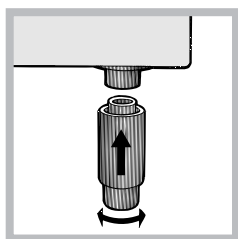
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

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

Nivellement



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



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

Raccordement gaz

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

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

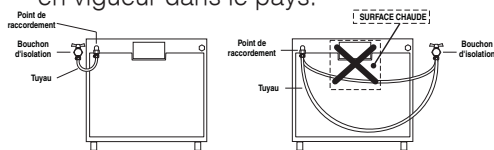
*N'existe que sur certains modèles

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

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

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

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



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

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

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

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

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

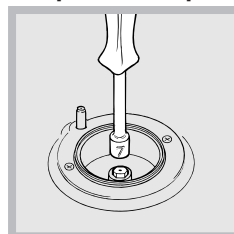
Vérification de l'étanchéité

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

Adaptation aux différents types de gaz

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

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

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

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

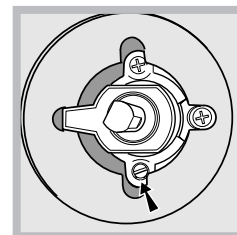
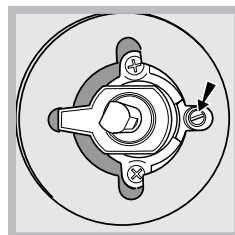
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

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

Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

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



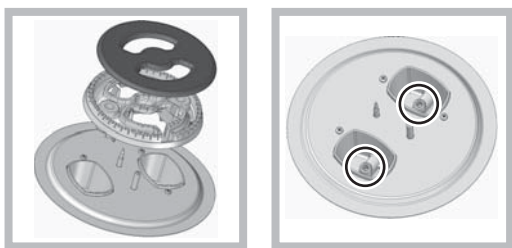
En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en

tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

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

Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

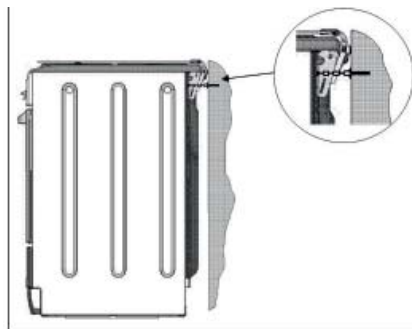
1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
 2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs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



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

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

La chaîne de sécurité



! Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité **DOIT** être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43.5x40cm
Volume	59 l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	ECODESIGN Directive 2009/125/EC
	<p>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :</p> <p>Traditionnel ; </p> <p>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : </p> <p>Pâtisserie.</p>
 	

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	Bipasse 1/100	injecteur 1/100	débit** g/h		injecteur 1/100	débit** l/h
				(mm)	(mm)	***	**	(mm)	G20
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	41	87	218	214	128	286
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit)(A)	51	1,00	0,4	30	50	73	71	78	95
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,50	63	2x65	236	232	2x99	309
Pressions d'alimentation	minale (mbar)					28-30	37		20
	Minimum (mbar)					20	25		17
	Maximum (mbar)					35	45		25

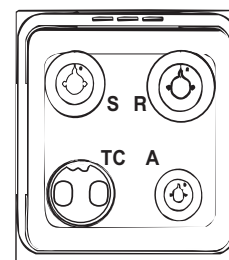
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³






I6TMH2AF /I

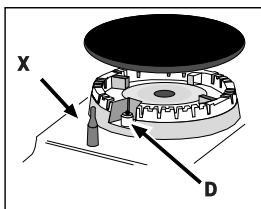
I6TMH2AG /I


Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

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

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




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

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

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

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

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

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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

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

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

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Réglage de la flamme par niveaux

La manette permet de régler l'intensité de la flamme du brûleur sur 6 niveaux de puissance en passant du minimum au maximum avec 4 positions intermédiaires :



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

Ce système permet d'obtenir un réglage de puissance plus précis, de reproduire la même intensité de flamme et de repérer plus facilement le niveau de puissance optimal pour les divers types de cuisson.

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

Utilisation du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.



ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques

Programmes de cuisson manuels



Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.



Programme **FOUR INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.



Programme **Four "Décongélation"**


Position du bouton thermostat "M" : quelconque. Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C - 100°C.





Programme **FOUR INFÉRIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.


Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

La manette du minuteur fin de cuisson

Certains modèles sont équipés d'un programmeur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette dans le sens des aiguilles  d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau

le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmeur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .

Quand le four est éteint, le programmeur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

Tableau de cuisson au four

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
	Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220
Rôti de veau ou de bœuf		1	2	10	220	25-30
Poulet		1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max.	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	2	5	200	70-80
Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	2	5	200	70-75	
-	-	2	5	200	70-75	
Chaleur sole	Pour parfaire la cuisson					
Sous ventile'	Breme	0.5	3	15	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	15	160-170	15-20
	Loup de mer cuit au four en papillote	0.5	3	20	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Ratatouille)	0.8 - 1,0	3	20	190-200	50-60
	Légumes farcis	1,5 - 2,0	3	20	180-190	55-60

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four; si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.

- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.

- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

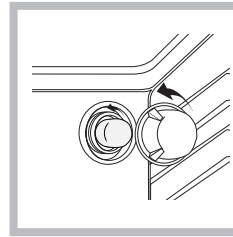
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

- Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Entretien robinets gaz

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

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

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

Nettoyage du four vapeur assisté par:

Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en facilitant le nettoyage.

! Important! Avant de commencer le nettoyage à vapeur:

- Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

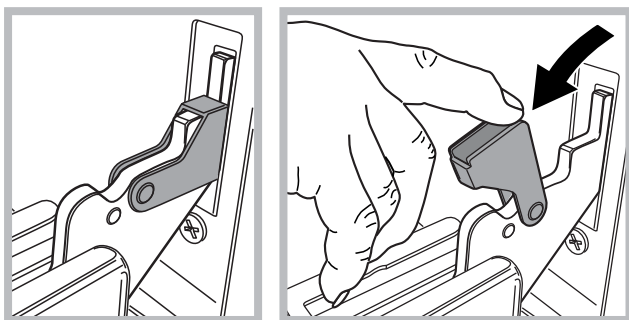
1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four:
| — | Programme Pâtisserie
 et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

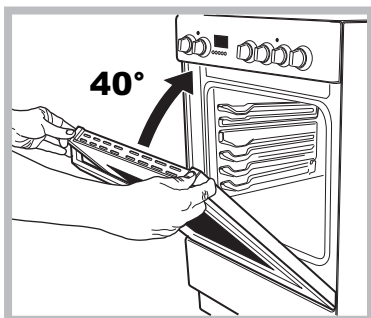
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

Démontage et remontage de la porte du four :

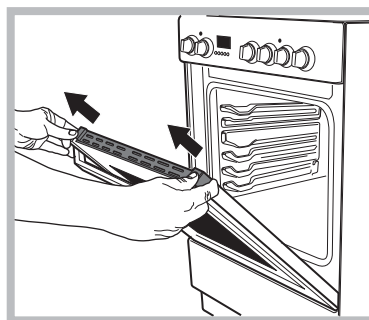
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



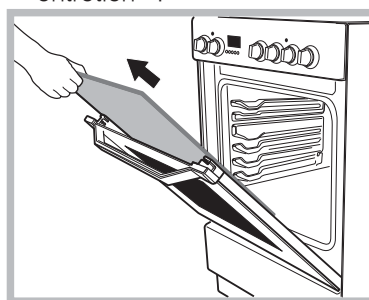
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



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

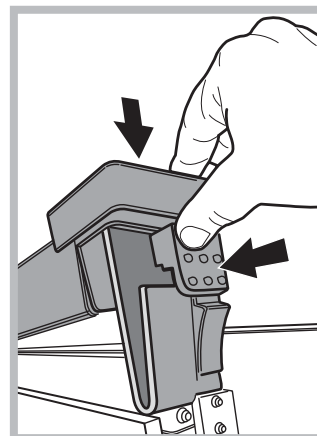


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

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



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

يوصى باستخدام وضع التنظيف هذا بعد طهي الأطعمة الدهنية (المشاوي، اللحوم).

تنظيف الفرن بالبخار:


يمكن لإجراء التنظيف هذا تسهيل عملية إزالة الأوساخ عن جدران الفرن بتوليد البخار داخل تجويف الفرن. بهذه الطريقة، يكون من الأسهل تنظيف تجويف الفرن نفسه.

هام! قبل بدأ عملية التنظيف بالبخار:

- قم بإزالة أي مخلفات طعام/ مخلفات دهن عن أسفل تجويف الفرن؛
- قم بإزالة أية ملحقات (شبكات أو قدور).

بعد إجراء العمليات المذكورة أعلاه، نوصي بما يلي:

1- اسكب 300 مل من الماء في القدر العميق للفرن؛ ضعه على المستوى الأول من القاعدة. في الموديلات التي لا تحتوي على قدر عميق، يرجى استخدام قالب الخبيز القياسي وضعه على الشبكة في المستوى الأول من القاعدة

- 2- حدد ميزة أسلوب الفرن الأسفل  واضبط درجة الحرارة على 100 درجة مئوية؛ ابق الفرن في حالة عمل لمدة 15 دقيقة؛
- 4- أطفئ الفرن؛
- 5- عندما يبرد الفرن، يرجى فتح الباب وإنهاء التنظيف بالماء وقماشة رطبة.
- 6- تخلص من أي ماء متبقي في التجويف بعد إنهاء عملية التنظيف.

إذا تم إجراء التنظيف بالبخار بعد طهي الأطعمة الدهنية على وجه الخصوص، أو عندما يكون الفرن متسخا جدا، يرجى إتمام عملية التنظيف بالطريقة التقليدية الموضحة في الفقرة السابقة.

!يرجى تنفيذ جميع إجراءات التنظيف عندما يكون الفرن باردا!

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

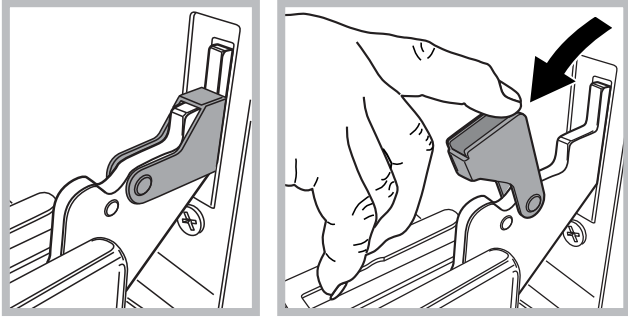
الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

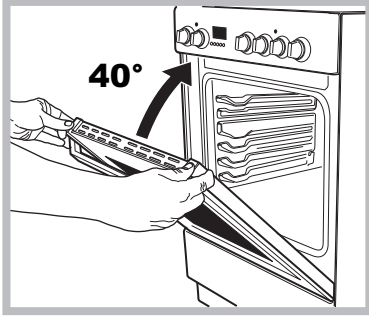
يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

فك وإعادة تركيب باب الفرن:

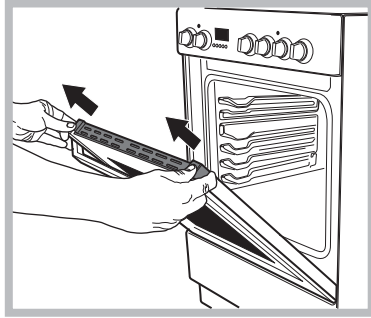
1. أفتح الباب
2. قم بإدارة وحدات تثبيت مفصلات باب الفرن بالكامل إلى الوراء (انظر الصورة)



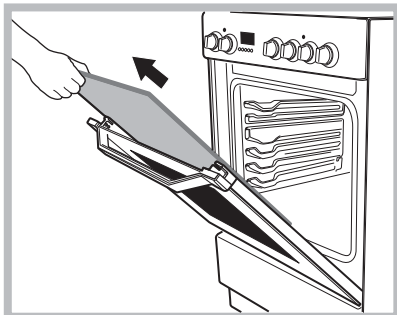
3. الصورة الموجودة بالفعل (في فصل فك الباب)



4. أقفل باب الفرن حتى تسمع صوت تعشيق وحدة التثبيت (سوف يظل الباب مفتوحًا حوالي 40 درجة) (انظر الصورة)



5. أضغط على الزرين الموضوعين على الجزء



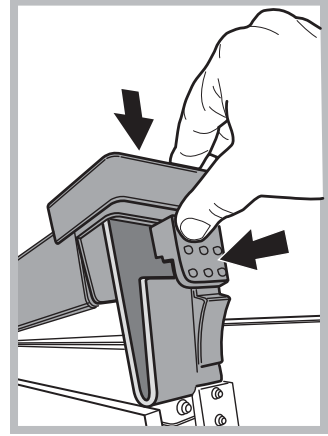
الجانب العلوي وقم بفك الجزء الجانبي (أنظر الصورة)

6. فك اللوح الزجاجي، ثم ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُشار إليه في فصل "الصيانة والعناية بالجهاز" ضع الزجاج ثانيًا.

تحذير! لا يجب تشغيل الفرن عند إزالة الزجاج الداخلي للباب!

تحذير! عند إعادة تركيب الزجاج الداخلي للباب، أدخل اللوح الزجاجي بشكل صحيح بحيث لا يتم قلب التحذير المكتوب على اللوح وتسهل قراءته.

7. ثم بتركيب الجزء الجانبي ثانيًا، إذا تم تركيب القطعة بطريقة صحيحة سوف تسمع صوت نقرة.
8. أفتح الباب تمامًا.
9. أغلق الأجزاء على شكل U (أنظر الصورة).



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

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

فحص مطاط الفرن

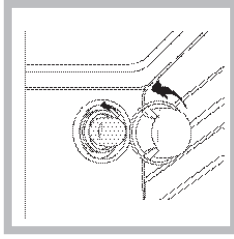
افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تنظيف الجهاز

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

تبديل مصباح إنارة الفرن

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



صيانة حنفية الغاز

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

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

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- شبكات الرف، أعطية المحارق، حلقات توزيع اللهب والمحارق ذاتها يمكن تفكيكها لتسهيل تنظيفها؛ اغسلها بالماء الساخن وبمواد التنظيف غير الكاشطة، وتأكد من أن كل البقايا المحروقة قد تمت إزالتها قبل تجفيفها تماما.
- نظف الطرف النهائي في أجهزة أمان فشل الإشعال* بشكل منتظم.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.
- لا تغلق غطاء الرف الزجاجي (في بعض الموديلات فقط) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.

* متوفر في طرازات معينة فقط.

لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.
يجب عدم تشغيل الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المحدودة، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
لا تدع الأطفال يعثون بالجهاز.

التخلص

عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
تنص التوجيهات الأوروبية 2002/96/EC المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية التالفة (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة البينية عن طريق دورة النفايات البلدية الصلبة. يتوجب جمع الأجهزة التالفة على أفراد بهدف تقليل كلفة إعادة استخدام المعادن الموجودة داخل الجهاز وتصنيعها، بينما يتم تحاشي الأضرار الممكنة للغلاف الجوي والصحة العامة. صندوق القمامة المشار إليه بعلامة 'إكس' على كافة المنتجات هو لتذكير المالك بوجوب الجمع المنفرد للقمامة.
لمزيد من المعلومات المتعلقة بالتخلص الصحيح من الأجهزة البينية التالفة، يمكن للمالكين الاتصال بالخدمات العامة المزودة أو بتأجيرهم المحلي.

احترام البيئة والحفاظ عليها

يمكنك المساعدة في تقليل القمّة القصوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح.
ابق باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام أنماط الشواية والجبن: هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%)
افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.
لأكد من تواجد وحدة التثبيت في الجزء الخلفي من التجويف عندما يتم وضع الشبكة (انظر الصورة).

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

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشمس والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبتلين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الضرر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- نشر التعليمات مرفقة بالجهاز من الصنف 1 (المنفرد) أو الصنف 2 - الصنف الفرعي 1 (الموضوع بين خزانين).
- لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جدا. ابق الأطفال بعيدا عن الجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعابا.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخرجه منه.
- لا تستخدم السوائل القابلة للاشتعال (مثل الكحول، البترول وما شابه ذلك) بجانب الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في حجرة التخزين السفلية أو في الفرن ذاته. إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
- قد تكون الأسطح الداخلية للكامبينة (التي توجد بها) ساخنة.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بالوضع • عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- إذا تعطل الجهاز، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بالمساعدة.

جدول نصائح الطهي في الفرن

وقت الطهي (دقائق)	درجة الحرارة الموصى بها	وقت الإحماء (بالدقائق)	وضع الصينية	الوزن (بالكجم)	أطعمة	أساليب الطهي
65-75 70-75 70-80 15-20 30-35	200 200 200 180 180	15 15 15 15 15	3 3 3 3 3	1 1 1 - 1	بط لحم خروف أو لحم بقري مشوي لحم خنزير مشوي البسكويت (معجنات صغيرة) التورتات	الفرن التقليدي
20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	3 2 أو 3 3 3 2 و 4 2 و 4 2 و 4 1 و 3 و 5 1 و 3 و 5 1 و 3 و 5	0.5 1 0.7 0.5 1.2 0.6 0.4 0.7 0.7 0.5	التورتات كعك الفواكه كعكة اليرقوق كعكة إسفنجية فطائر محلاة محشوة (على 2 رف) كعك صغير (على 2 رف) كعك الجبن (على 2 رف) كعك الكريمة (على 3 رف) بيسكويت (على 3 رف) المارينج (على 3 رف)	نمط الخبز
12 20 30-35 25 35 25-30 15-20	250 200 220 200 200 180 220	- - - - - - -	2 2 2 2 2 2 2	0.3 0.4 0.5 0.3 0.5 0.4 0.4	الطعام المجمد بيتزا فطيرة الكوسة والجمبري فطيرة السبانخ بالطريقة الريفيه فطير محلى مقلوب لازانيا اللفافات الذهبية أطباق الدجاج	الطهي السريع
20-25	200	-	2	0.4	الأطعمة سابقة الطهي أجنحة الدجاج المشوية	
15-18 45 10-12	200 180 210	- - -	2 2 2	0.3 0.6 0.2	الأطعمة الطازجة البسكويت (معجنات صغيرة) كعكة اليرقوق كعك الجبن	
15-20 30-35 40-45 60-70 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30	230 180 180 200 180 170 190 180 170 170 200	15 10 10 15 10 10 10 10 10 10 15	2 و 4 3 2 2 و 4 2 2 2 و 4 2 و 4 2 2 و 4 3	1 1 1 1+1 1 1 0.5 0.5 0.5 1 1.5	بيتزا (على 2 رف) لازانيا لحم الخروف دجاج مشوي + بطاطس سمك الماكريل كعكة اليرقوق كعك الكريمة (على 2 رف) بيسكويت (على 2 رف) كعكة إسفنجية (على 1 رف) كعكة إسفنجية (على 2 رف) شطائر متبلّة	الطهي المتعدد
15-20 25-30 60-70	220 220 180	15 10 10	3 2 2 أو 3	0.5 1 1	بيتزا لحم خروف أو لحم بقري مشوي دجاج	نمط البيتزا
10-12 8-10 10-15 10-15 15-20 15-20 15-20 10-12 15-20 3-5	الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى الحد الأقصى	- - - - - - - - - -	4 4 4 4 3 أو 4 4 4 4 4 4	0.7 0.6 0.6 0.8 0.4 0.8 0.6 0.6 1 6 و 4	سمك موسى والحبار كباب السبيط والجمبري الحبار سمك فيليه خضروات مشوية شرائح لحم العجل السجق هامبورجر سمك الماكريل سندوتشات محمرة (توست)	Barbecue
55-60 30-35	200 200	10 10	2 2	1.5 1.5	دجاج مشوي الحبار	الجبن المبروش

نوع الطعام	الوزن (كغم)	وضع المنصب	التسخين التمهيدي (دقائق)	درجة الحرارة المفضلة (مئوية)	زمن الطهي (دقائق)
سمك الأبراميس	0.5	3	18'	170-180	25-35
فيليه سمك القد	0.5	3	16'	160-170	15-20
سمك سي باس برفائق القصدير	0.5	3	24'	200-210	35-45
خضروات مشوية (أنواع رثانويل)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
الخضار المطبوخة بشكل جيد	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60

وضع إزالة الجليد

إن المروحة الموجودة أسفل الفرن توزع الهواء عند درجة حرارة الغرفة حول الطعام. ينصح بذلك لإزالة الجليد عن كافة أنواع الطعام، وعلى الأخص الأنواع الهشة من الطعام التي لا تتطلب حرارة مثل: كعك الأيس كريم، حلويات الكريمة أو الكسترد، كعك الفواكه. باستخدام المروحة، يتم تقليص زمن إزالة الجليد إلى النصف تقريبا. في حالة اللحم والسمك والخبز، يمكن تسريع العملية باستخدام وضع "الطهي المتعدد" وضبط درجة الحرارة على 80 - 100 درجة مئوية.

وضع التهوية السفلي

يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي والمروحة لإراحة توزيع الهواء داخل تجويف الفرن ككل. وهذه التركيبة مفيدة للطهي الخفيف للخضار والسمك.

أسلوب الفرن الأسفل

يتم تشغيل عنصر التسخين السفلي. يوصى بهذا الوضع لإكمال طهي الأطباق (في صينيّات طهي)، التي كان قد تم طهي وجهها ولكنها تحتاج إلى المزيد من الطهي في وسطها، أو المحليات المغطاة بالفواكه أو المربى، التي تحتاج فقط إلى لون معتدل على وجهها. يجب الملاحظة أن هذا الأسلوب لا يسمح بالوصول إلى درجة الحرارة القصوى داخل الفرن (250 درجة مئوية) ولذلك فلا يوصى بطهي الطعام باستخدام هذا الإعداد فقط، إلا إذا كنت تخبز الكعك (الذي يجب خبزه بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو أقل).

• أدخل الصينية في الوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الصينية.

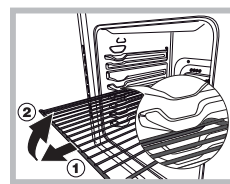
• نحن نوصي بضبط المستوى الأدنى بالحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

البيتزا

• استخدم صينية بيتزا من الألمنيوم الخفيف. ضعها على الصينية المزودة.

للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.

• إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.



نمط الطهي المتعدد

يتم تشغيل كافة عناصر التسخين (العلوية والسفلية والدائرية) وتبدأ المروحة في العمل. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيطهو الهواء الطعام وسيحمّره بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.

نمط البيئزا

يتم تشغيل عناصر التسخين الدائرية والعناصر السفلية بالفرن، كما يتم تنشيط المروحة. تؤدي هذه المجموعة لتسخين الفرن بسرعة عن طريق إصدار كمية كبيرة من الحرارة، وبخاصة من العناصر السفلية. إذا كنت تستخدم أكثر من رف واحد في وقت ما، قم بتغيير موضع الأطباق في وسط عملية الطهي.

نمط الشواية

يتم تشغيل الجزء المركزي من عنصر التسخين العلوي. يوصى بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية (شرائح لحم العجل ولحم البقر وشرائح الفيليه والأضلاع). يستخدم نمط الطهي هذا كمية محدود من الطاقة ويعتبر مثاليًا لشواء الأطباق الصغيرة. ضع الطعام في وسط الرف، حيث لن يتم طهيه بشكل كامل إذا تم وضعه في الأركان.

نمط GARTIN

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وسيخ المشواة (إن وجد) وستبدأ المروحة بالعمل. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه التي تزودها عناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح.

! يجب استخدام نمطي الشواية والجبن مع إغلاق باب الفرن.

نصائح طهي عملية

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 أو 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.


مصباح مؤشر الترموستات

عندما يضيئ هذا، يقوم الفرن بإصدار الحرارة. سوف ينطفئ عندما يصل داخل الفرن إلى درجة الحرارة المختارة. عندئذ يضيء وينطفئ الضوء على التوالي، ليشير إلى ان الترموستات تعمل وتحفظ بدرجة حرارة عند مستوى ثابت.

والمؤشر التشغيل

عندما يضيئ هذا، يقوم الفرن بإصدار الحرارة.

إضاءة الفرن

يعمل عن طريق لف مفتاح الاختيار إلى وضع آخر غير "0". ويظل مضيئاً مادام الفرن يعمل. بواسطة اختيار  مع المفتاح، يضيئ المصباح بدون تنشيط أي من عناصر التسخين.

أساليب الطهي

! يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة لكل أنماط الطهي بين درجة الحرارة 60 مئوية ودرجة الحرارة القصوى، فيما عدا الأنماط التالية

- الشواية (يوصى به: يُضبط فقط للمستوى الأقصى للطاقة)
- الجبن (يوصى به: لا يتجاوز 200 درجة).

نمط الفرن التقليدي

سيتم تشغيل كل من عنصري التسخين العلوي والسفلي عند استخدام نمط الطهي التقليدي، من الأفضل استخدام رف واحد للطهي فقط. إذا تم استخدام أكثر من رف، يتم توزيع التسخين بطريقة غير متساوية.

نمط الخبز

يتم تشغيل عنصر التسخين الخلفي والمروحة، مما يضمن توزيع الحرارة بطريقة بسيطة ومتناسقة في أجزاء الفرن بالكامل. يعد هذا النمط مثاليًا للأطعمة التي تعتبر حساسة تجاه درجة حرارة الخبز والطهي (مثل الكعك الذي يحتاج للارتفاع) ولتجهيز الحلويات على 3 أرفف في نفس الوقت.

نمط الطهي السريع

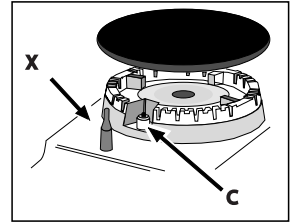
يتم تسخين عنصر التسخين والمروحة، مما يضمن توزيع الحرارة بطريقة بسيطة ومتناسقة في أجزاء الفرن بالكامل. لا يعد الإحماء المسبق ضرورياً لهذا النمط من الخبز. هذه النمط ملائمة بشكل خاص لطهي الأظمة ما قبل خبزها بسرعة (المجمدة أو ما قبل المطهية). يتم تحقيق أفضل النتائج باستخدام رف طهي واحد فقط.

استخدام الرف

إشعال المحارق

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

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



إذا تم تركيب الجهاز مع جهاز إشعال إلكتروني * (C)، اضغط على مقبض المحرق مع لفة في عكس اتجاه عقارب واتجاه وضع الحد الأدنى للهب، حتى يضيء المحرق. يمكن للمحرق أن ينطفئ عند تحرير المقبض. إذا حدث ذلك، كرر

العملية، بضغط المفتاح إلى الأسفل لمدة أطول من الوقت.

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

ضبط الشعلة متعددة المستويات

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



عند إدارة المقبض، سوف تسمع صوت/نقرة مما يشير إلى الانتقال من مستوى إلى مستوى آخر.

يسمح النظام بضبط القدرة الأكثر دقة، مما يسمح بضبط قوة الشعلة وتحديد المستوى المفضل لطهي الأطعمة المختلفة بطريقة أسهل.

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

! للطرزات المزودة بشبكة خفض، يجب استخدام الأخيرة للمحارق الإضافية فقط، بينما يكون قطر الأواني المستخدمة أقل من 12 سم.

استخدام الفرن

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابيه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهيئة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق. ! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاكي إتلاف طلاء المينا.

! قبل تشغيل المنتج، قم بإزالة الطبقة البلاستيكية من جوانب الجهاز.

1. اختر نمط الطهي المرغوب بلف مفتاح الاختيار.
2. اختر درجة الحرارة المطلوبة لنمط الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة بلف مفتاح الترموستات.
- يمكن العثور على قائمة مفصلة لأنماط الطهي ودرجات الحرارة المقترحة للطهي في الدول المناسب (أنظر جدول نصائح الطهي في الفرن).

خلال الطهي من الممكن دائما:

- غير درجة حرارة نمط الطهي عن طريق لف مفتاح الاختيار.
 - غير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الترموستات.
 - أوقف الطهي بواسطة لف مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".
- ! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزودة.

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

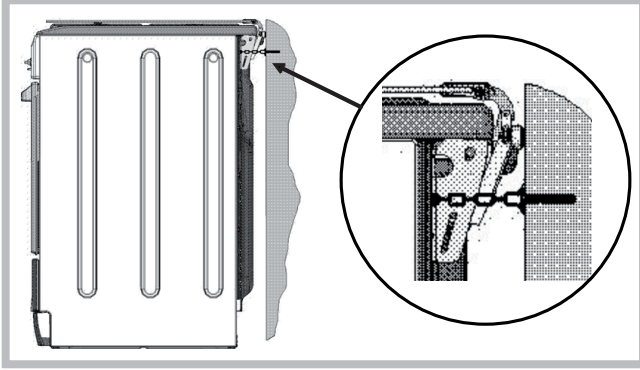
نصيحة عملية لاستخدام المحارق

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

المحرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سريع (R) (UR)	24 - 26
سريع (كبير) (TC)	24 - 26
نصف سريع (S)	16 - 20
إضافي (A)	10 - 14

للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في "مواصفات المحرق والفوهة"

سلسلة الأمان

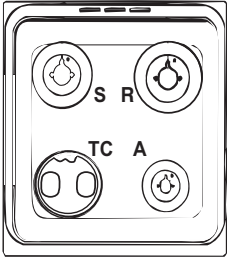


! يجب تركيب السلاسل المضادة للإمالة إجبارياً وذلك لكي يتم تفادي ميل الجهاز بمحض الصدفة، مثلاً في حالة تسلق أحد الأطفال على باب الفرن !



تم تزويد موقد الطهي بسلاسل أمان والتي يجب تثبيتها بواسطة مسمار لولبي (غير مرفق مع الملحقات) في الجدار الخلفي للجهاز. وعلى نفس مستوى تثبيت الجهاز نفسه.

تأكد من تثبيت السلاسل في الجدار الخلفي لموقد الطهي بحيث تكون متقاربة جداً وموازية للأرضية، كما هو موضح في الشكل.

! عند الانتهاء من تركيب السلاسل يجب أن يتم الحفاظ عليها مشدودة !



I6TMH2AF / I
I6TMH2AG / I

البيانات التقنية	
أبعاد الفرن (الارتفاع×العرض×العمق)	32x43.5x40 سم
السعة	59 بوصة
مقاييس مفيدة خاصة بكابينة الفرن	العرض 42 سم العمق 44 سم الارتفاع 8.5 سم
محررق	يمكن ضبطها للاستخدام مع أي نوع من الغاز مُشار إليه في لوحة البيانات
الفولطية والتردد	راجع لوحة البيانات
لوحة الطاقة	استهلاك الطاقة للحمل الحراري الطبيعي - نمط الإحماء النمط التقليدي؛ استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري - أسلوب التسخين: ساكن استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري الاضطراري-أسلوب التسخين - نمط الإحماء: الخبز.
 ECODESIGN Directive 2009/125/EC 	

جدول مواصفات المحرق والفوهة

الغاز الطبيعي		الغاز السائل				الطاقة الحرارية (p.c.s*)		القطر (ملم)	المحرق
السعة* بوصة/ساعة	الفوهة 1/100 (ملم)	السعة* جرام/ساعة **	السعة* جرام/ساعة ***	جانبي 1/100 (ملم)	الطاقة الحرارية كيلو واط (p.c.s*) مخفضة	الطاقة الحرارية كيلو واط (p.c.s*) أسمية			
286	128	214	218	87	41	0.70	3.00	100	سريع (كبير) (R)
181	104	136	138	69	30	0.40	1.90	75	نصف سريع (متوسط) (S)
95	78	71	73	50	30	0.40	1.00	51	إضافي (صغير) (A)
309	2x99	232	236	2x65	63	1.50	3.25	130	سريع (كبير) (TC)
20		37	28-30				أسمية (ملي/بار)		ضغط التزويد
17		25	20				حد أدنى (ملي/بار)		
25		45	35				حد أقصى (ملي/بار)		

* على 15 درجة مئوية و1013 ملي بار - غاز جاف

** بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم

*** بوتان P.C.S. = 49.47 ميغاجول/كغم

طبيعي P.C.S. = 37.78 ميغاجول/متر مكعب

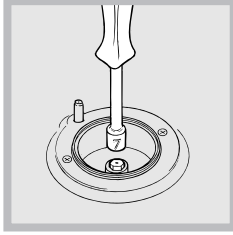
الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

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

ضبط الرف

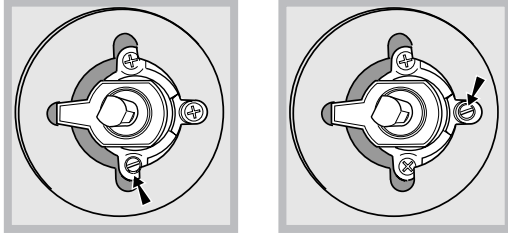
استبدال الفوهات في محارق الرف:

1. اخلع شبكات رف التسخين وتحريكها خارج قواعدها.
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح مقابس 7 ملم (انظر الشكل)، واستبدلها بفوهات مناسبة للنوع الجديد من الغاز (راجع جدول مواصفات المحرق والفوهة).
3. استبدل كل المكونات عن اتباع التعليمات السابقة بالترتيب العكسي.



ضبط الحد الأدنى لإعداد محارق الرف:

1. افتح الحنفية على وضع الحد الأدنى.
2. أخلع المقبض وقم بضبط مسمار الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.
3. إذا كان الجهاز متصلاً بمصدر الغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان:



3. بينما يكون المحرق مشتعل، قم بتغيير وضع المقبض بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.

! لا تحتاج محارق الرف ضبط مبدئي للهواء.

! بعد ضبط الجهاز للاستخدام مع نوع مختلف من الغاز، قم باستبدال ملصق التصنيف القديم بملصق آخر يوافق نوع الغاز الجديد (تتوافر هذه الملصقات لدى مراكز الخدمة التقنية المعتمدة).

! إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب على خرطوم المنفذ بما يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة المرتبطة بـ "منظمات الغاز الموجهة".

- لا يتلامس مع الحواف والزوايا الحادة أو الأجزاء المتحركة وأنه غير مضغوط.
- سهل الفحص بكامل طوله وبالتالي التأكد من حالته.
- ليس أقل من 1500 ملم.
- يتم تركيبه بشكل متوافق عند كلا الطرفين، وذلك عند تثبيته باستخدام مشابك تتوافق مع المعايير الحالية.

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

توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصلب المرنة الممتدة بوصلة

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

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

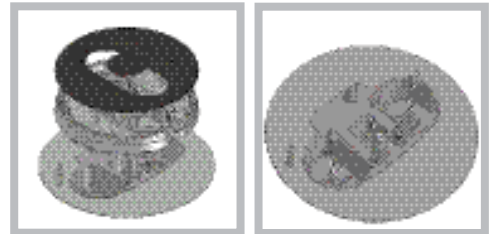
فحص إحكام التوصيلات

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

استبدال الفوهات في الشعلات "مزدوجة الشعلة" المنفصلة:

1. قم بإزالة الشبكات وقم بإزالة الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزئين منفصلين (انظر الشكل)،
2. قم بفك الشعلات باستخدام مفتاح براغي إنجليزي 7 مم. تحتوي الشعلة الداخلية على فوهة، أما الشعلة الخارجية فتحتوي على فوهتين (لهما نفس الحجم). استبدل الفوهات مستخدماً طرازات تتناسب مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1).
3. قم بإعادة تركيب كل المكونات من خلال تكرار الخطوات بترتيب عكسي.

استبدال فوهات الشعل ثلاثية الحلقات :



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

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

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل تقني مؤهل فقط.

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

توصيلات الغاز

يمكن تنفيذ التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو من الصلب، بما يتوافق مع المعايير المحلية الحالية بعد التحقق من أن الأجهزة مناسبة لنوع الغاز الذي سيتم تزويده (أنظر ملصق التصنيف على الغطاء: إذا لم يكن الوضع كذلك أنظر بأسفل). عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها. لتسهيل التوصيل أكثر سهولة، يمكن لف مصدر الغاز على الجانبين*: قم بعكس موضع مسند الخرطوم مع موضع الغطاء واخلع السدادة المرفقة بالجهاز.

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

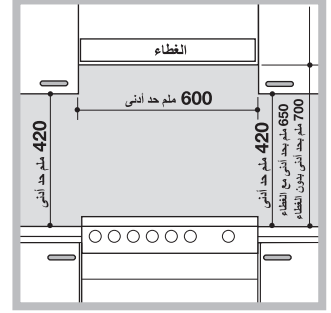
توصيل الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن

تأكد من أن الخرطوم يتوافق مع المعايير المحلية الحالية. قطر الأنبوب الداخلي للخرطوم يجب أن يكون كما يلي: 8 ملم لمصدر تزويد الغاز السائل؛ 13 ملم لمصدر غاز الميثان.

بمجرد إتمام التوصيل، تحقق من أن الخرطوم:

- لا يتلامس مع أي من الأجزاء التي تصل درجات حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية.
- لا يخضع لأي عمليات جذب أو ثني وأنه ليس معوجا أو ملتويا.

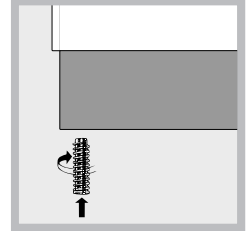
- إذا تم تركيب الجهاز أسفل خزنة حائطية، فإنه يجب أن تكون هذه الخزنة مركبة على بعد 420 ملم بين الخزنة وسطح الرف. على هذه المسافة أن تزيد إلى 700 ملم في حال كانت الخزائن سريعة الاشتعال. (أنظر الرسم).



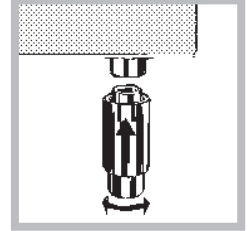
- لا تضع ستائر بجانب الطباخ أو على بعد يقل عن 200 ملم عن جوانبه.
- يجب تركيب أية أغطية وفقا للتعليمات المدرجة في دليل التشغيل الملائم.

تحديد المستوى

إذا كان من الضروري تحديد مستوى الجهاز، قم بلف القدم القابلة للضبط في الأماكن المزودة في كل ركن من قاعدة الجهاز (أنظر الشكل).



تناسب الأرجل* الفتحات الموجودة أسفل قاعدة الموقد.



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة

التوصيلات الكهربائية

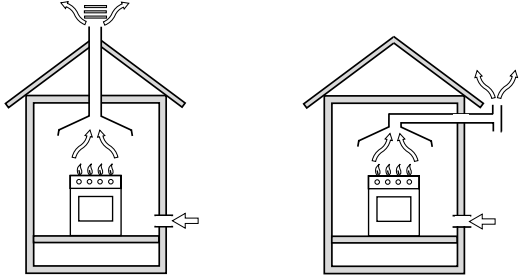
ركب شمععة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على شريحة لوحة البيانات (أنظر جدول البيانات الفنية). يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). على كبل التزويد أن يكون مثبتاً بحيث لا يتعرض لدرجات الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية في أي نقطة.

قبل توصيل الجهاز بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تدعن للقانون.

التخلص من أدخنة الاحتراق

يجب ضمان التخلص من أدخنة الاحتراق باستخدام غطاء متصل بمدخنة شفاط طبيعية فعالة وآمنة، أو باستخدام مروحة كهربائية تبدأ في التشغيل بشكل أوتوماتيكي في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز (انظر الشكل).



الأدخنة التي يتم توجيهها خارج

الأدخنة التي يتم توجيهها المدخنة أو في نظام أنبوبة تسريب متشعب للوقود (مخصص لأجهزة الطهي)

! تكون الغازات البترولية السائلة أثقل من الهواء وتتجمع على الأرضية، وبالتالي فإن كل الغرف التي تحتوي على الغازات البترولية السائلة يجب أن تحتوي على فتحات تؤدي للخارج حتى يتم تهوية الغاز المتسرب بسهولة. ونتيجة لذلك، فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت ممتلئة تماماً أو جزئياً، يجب ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف أو مناطق التخزين التي تقع أسفل المستوى الأرضي (البدروم وغيره). يُوصى بالاحتفاظ بالأسطوانة الجاري استخدامها فقط في الغرفة، ويتم وضعها بحيث لا تكون عرضة لمصادر الحرارة (الأفران والمدفات والمواقد وغيرها) والتي قد تؤدي لارتفاع درجة حرارة الأسطوانة إلى ما يزيد عن 50 درجة مئوية.

اختيار الموضع والارتفاع

! من الممكن تركيب الجهاز بجانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها سطح الرف.

! تأكد من أن الحائط الذي يلامس خلفية الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90 درجة مئوية).

- تركيب الجهاز بشكل صحيح:
- ضع الجهاز في المطبخ أو غرفة الطعام أو غرفة مجاورة لغرفة النوم (ليست غرفة النوم).
- إذا كان سطح الرف أعلى من الخزائن، يجب تركيب الجهاز على مسافة 600 ملم على الأقل منها.

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. تأكد من إرفاق هذه التعليمات بالجهاز إذا تم بيعه أو نقله أو منح لأشخاص آخرين.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة.

! يجب أن تتم أية عملية ضبط أو صيانة ضرورية بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

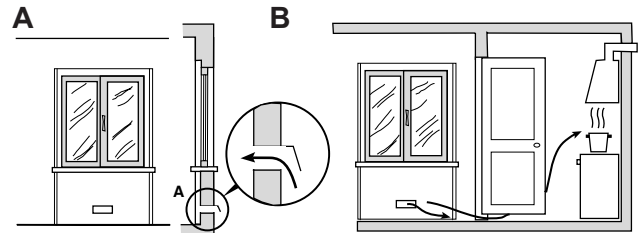
تهوية الغرفة

لا يمكن تركيب الجهاز إلا في غرف دائمة التهوية وذلك بموجب المعايير الوطنية الحالية. إن الغرفة التي يتم تركيب الجهاز فيها، يجب أن يتم تهويتها بشكل مناسب حتى يتم توفير كم وفير من هواء المطلوب لإتمام عملية احتراق الغاز (يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 متر مكعب لكل ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المستخدمة).

يجب لمناذ الهواء المحمية بواسطة شبكات أن يكون بها أنابيب ذات مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم² على الأقل؛ ويجب ألا تكون الفتحة عرضة لأي نوع من الانسداد حتى الانسداد الجزئي (انظر الشكل A).

يجب توزيع هذه المنافذ بنسبة 100% - بنسبة 200 سم² - إذا لم يكن الرف مجهزاً بجهاز أمان فشل التوهج. إذا كان تدفق الهواء باتجاه غير مباشر من الغرفة المجاورة (انظر الشكل B)، والتي لا تعتبر مناطق مشتركة في أحد المباني، أو مناطق ذات مخاطر لاندلاع الحرائق، أو غرف للنوم، فإنه يجب تزويد المنافذ بأنبوب للتهوية يؤدي للخارج كما هو موضح بأعلى.

غرفة تتطلب التهوية غرفة قريبة



فتحة التهوية للهواء المحترق

منزاييدة في الفجوة بين الباب والأرضية

! بعد استخدام الجهاز لفترة مطولة، ينصح بفتح النافذة أو زيادة سرعة المراوح المستخدمة.

انتبه يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه ملوثة وساخنة جداً أثناء الاستخدام.
يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.

قم بإبعاد الأطفال لأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حال قرر اقتبالتهم المستمرة.

يمكن أن يقرم للأطفال الأكبر من سن 8 سنوات استخدام هذا الجهاز كمل يمكن استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسدية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفقد الخبرة المعرفية للجهاز طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتعلمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم. احاطتهم علم جميع المخاطر التي قد تسبب بها الجهاز يجب مراقبتهم للأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقرم للأطفال عمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت إشراف أربة.

انتبه إن تراكب الموقد شحوم زيتون زهر اقبة حيث أنه قد يكون مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث شرانق.
لا يجب أبدًا محاولة إطفاء شعله بخر يوقو اسطة الماء، بل يجب أن تفرم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعله على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة قبة انية ضاللة لاشتعال.

انتبه خطر حدوث شرانق: لا تترك أشياء على أسطح الطهه

انتبه: إذا تراكب الموقد اسطحة الحز جاجلي سير اميكي. قم بإطفاء الجهاز لتجنب حدوث صعق انكهر بائية.
لا تقم باستخدام منتجات كاشطة أو ساكين معدنية قاطعة لتنظيف البابلز جاجي للفرن حيث يمكن أن يتسبب في خدش الأسطح مما قد يتسبب في كسر الزجاج.
قد تصبح أسطح الفرن فلداخلية (ذوؤجد) ساخنة.

أثناء عمليات التنظيف أو توماتيكي قد تصبح الأسطح ساخنة للغاية. قم بإبعاد الأطفال عن الجهاز.
لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز بواسطة لا تتنظيف بالبخر أو بالضغط العالي.
لا تضع أشياء معدنية (كاكين ملاحق أو غطية، إلخ) على أسطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.
تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء للزجاجي (ذوؤجد) وحدانته حتى يبرد الغاز والمواد الكهر بائية مازال ساخنًا.

بطلا استخدام، قم بإطفاء الموقد اسطحة الطهه اسطحة الجهاز التحكم الخاص بهو لا تتقو حد كشف الأوعية.
انتبه: تأكد من أن الجهاز مطفأ قبل أن تقوم بتغيير المبة حتى تتجنب احتمالية حدوث صعق انكهر بائية.

إن الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله اسطحة حد تحكم مني خارجية أو نظام تحكم من على بعنه فصل عن الجهاز.
انتبه: قيود على الاستخدام غير الصحيح حدانته وقاية أسطح الموقد إلى حدوث شرانق.
انتبه: في حالة تلف السطح للزجاجي:
قم بإطفاء الموقد فور جميع حدانته لاحتراق أو أي عناصر تسخين كهر بائية وقم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهر بائية.

إذا كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله بسلك خاص من المصنع أو وكيل الخدمة.

تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهه. يجب مراقبة عملية الطهه القصيرة باستمرار.