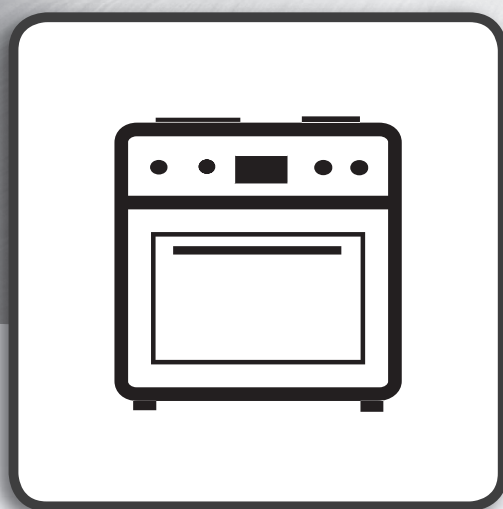




FR**FRANÇAIS**

Consignes de santé et sécurité,	3
Guide rapide,	7
Guide d'installation,	67

IT**ITALIANO**

Istruzioni per la sicurezza,	19
Guida rapida,	23
Istruzioni per l'installazione,	67

EN**ENGLISH**

Health and Safety guide	35
Quick guide	39
Installation guide	67

عربي

AR

51	دليل الصحة والسلامة
55	الدليل السريع
67	دليل التركيب

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : Si le verre du foyer se brise : - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil. Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé.

Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez

au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau spécifique). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole.

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite.

de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ Les raccordements électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ AVERTISSEMENT : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.

⚠ Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale.

La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm² ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut.

Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite.

Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire

monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

S'il s'avère difficile de tourner les boutons pour le brûleur, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer la vanne du brûleur si elle s'avère défectueuse.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier). Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.



Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.



MISE EN GARDE : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

RACCORDEMENT AU GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT :** Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ **IMPORTANT :** Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint

d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

⚠ **IMPORTANT :** Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser.

Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « S'adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc ou en acier flexible, conformément à la législation nationale en vigueur.

ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération nécessite d'être réalisée par un technicien qualifié.)

⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

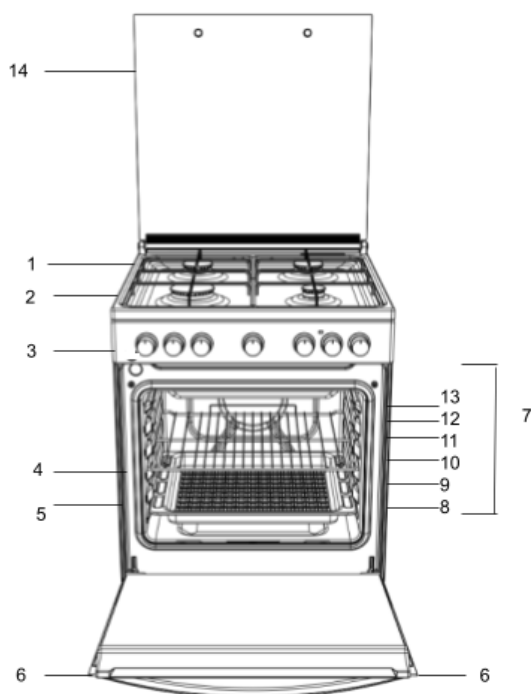
⚠ **IMPORTANT :** Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de

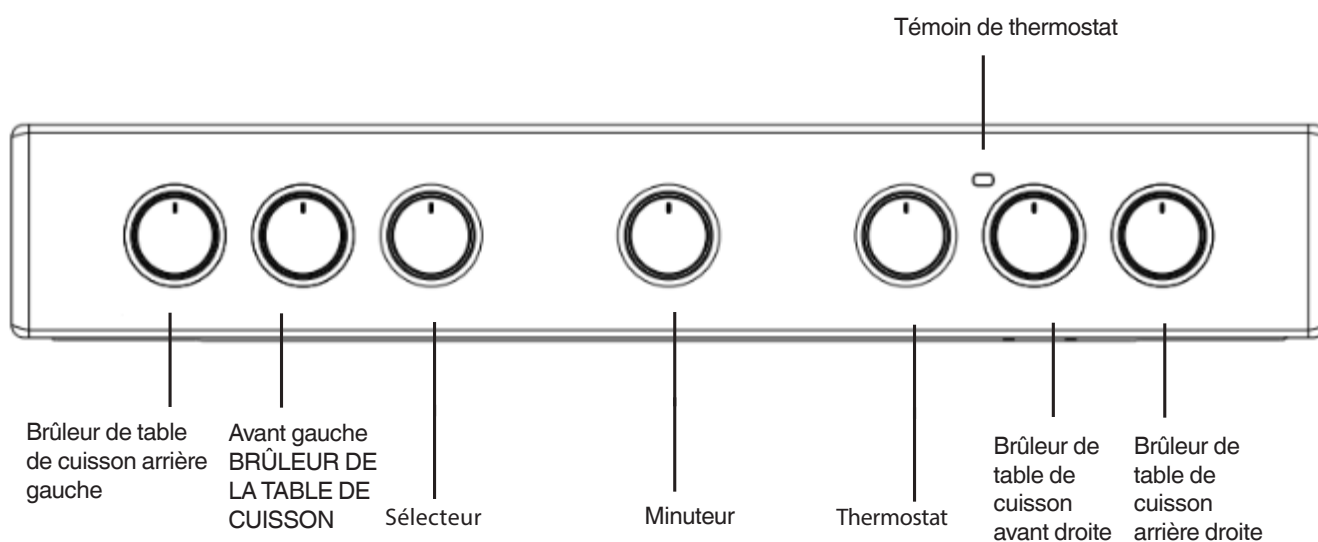
6

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Brûleur de table de cuisson
2. Grille de table de cuisson
3. Bandeau de commande
4. Grille
5. Lèchefrite
6. Porte
7. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
8. position 1
9. position 2
10. position 3
11. position 4
12. position 5
13. position 6
14. Couvercle de verre

PANNEAU DE COMMANDES



INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil. Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé.

L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

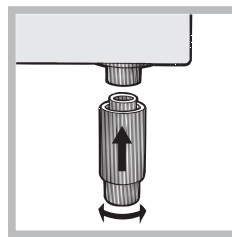
Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C). Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

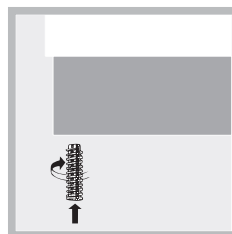
Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Des parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson ne doivent jamais s'en rapprocher de plus de 150 mm ou de 65 mm et elles doivent être protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 750 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.



Mise à niveau S'il est nécessaire de mettre l'appareil à niveau, vissez les pieds réglables* aux endroits prévus sur chaque angle de la base de la table de cuisson (voir figure).



Les pieds* fournis avec l'appareil s'adaptent dans les fentes sur le côté inférieur de la base de la table de cuisson.

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

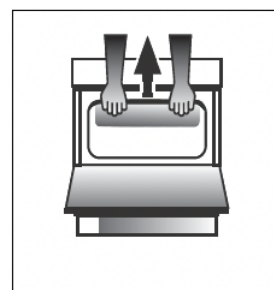


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

Veillez à ne pas endommager le revêtement.

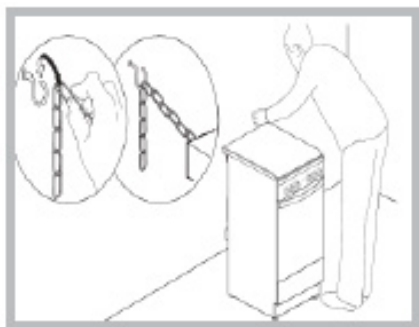
Branchement électrique

Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz.
! Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

Raccordement au gaz

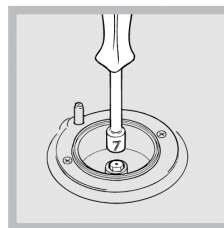
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ». Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des

régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

Adaptation à différents types de gaz

Il est possible d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui par défaut (cela est indiqué sur l'étiquette signalétique sur le capot).

Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

1. Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
2. Dévissez les buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses

adaptées au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du Brûleur et des buses).

3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

Ajuster le réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson :

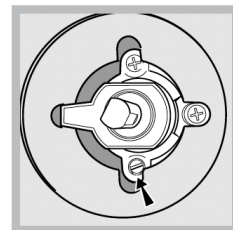
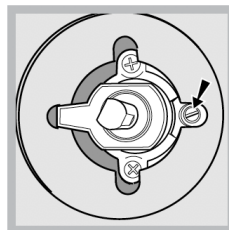
1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.

3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

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



Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés).

Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

Remplacement des buses de brûleur à triple anneau

1. Enlevez les supports de casserole et levez les brûleurs de leur logement. Le brûleur est constitué de deux parties séparées (voir photos).
 2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm. Remplacez les buses par des modèles qui sont configurés pour une utilisation avec le nouveau type de gaz (voir Tableau 1). Les deux buses sont le même diamètre de trou.
 3. Remplacez tous les composants en complétant les opérations suivantes dans le sens contraire.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs :



Ne nécessite aucun réglage.

- Réglage des brûleurs au minimum :

1. Tournez le robinet dans la position de flamme basse.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.
3. Après avoir réglé la flamme au réglage bas requis, tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

		Gaz liquide						Gaz naturel	
		Énergie thermique kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Buse 1/100 (mm)	Circulation g/h		Buse 1/100 (mm)	Débit g/h
		Nominale	Réduite			***	**		
Brûleur	Diamètre (mm)								
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	2x99	314
Semi-rapide (Moyen) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	104	190
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Pressions d'alimentation	Nominales (mbar)					28-30	37	20	
	Minimums (mbar)					20	25	17	
	Maximum					35	45	25	

* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

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

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

Naturel G20 P.C.S=37,78MJ/m³

les buses de méthane sont disponibles sur demande mais pas comme accessoire

PREMIÈRE UTILISATION

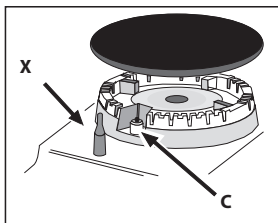
UTILISATION QUOTIDIENNE

Utilisation de la table de cuisson

Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton de BRÛLEUR, il existe un cycle complet montrant la force de la flamme pour le brûleur correspondant. Pour allumer un des brûleurs sur la table de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum .
 - Pour les modèles avec allumeurs électriques () , appuyez sur la touche puis tournez le bouton.
 2. Réglez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton du BRÛLEUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Il peut s'agir du réglage minimum , du réglage maximum  ou de toute position entre les deux.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif d'éclairage électronique* (C), appuyez sur le bouton d'allumage, marqué du symbole , puis maintenez le bouton du BRÛLEUR abaissé et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers le réglage de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Si cela se produit, répétez l'opération, en maintenant le bouton vers le bas plus longtemps.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de coupure de flamme (X)*, appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2-3 secondes pour maintenir la flamme allumée et activer le dispositif.

Pour couper le brûleur, tournez le bouton jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt •.

Réglage de la flamme selon les niveaux

Le réglage de la flamme selon les niveaux d'intensité de flamme du brûleur peut être ajusté avec le bouton selon 10 niveaux de puissance, du niveau maximum au niveau minimum avec 5 positions intermédiaires :



un clic indiquera le changement d'un niveau à un autre lorsque vous tournez le bouton. Le système garantit un réglage plus précis, permet de reproduire l'intensité de la flamme et d'identifier facilement le niveau préféré pour différentes opérations de cuisson.

Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de la façon la plus efficace possible, et pour économiser le gaz consommé, il est recommandé de n'utiliser que des casseroles qui disposent d'un couvercle et d'une base plate. Elles doivent également être adaptées à la taille du brûleur.

Brûleur	Diamètre de casserole (cm)
Triple couronne (TC) / Rapide (R)	24 - 26
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi rapide (S)	16 - 20

Pour identifier le type de brûleur, consulter les diagrammes contenus dans les « Spécifications des brûleurs et des buses ».

NI-VEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat au bain-marie, faire décongeler de petites portions, faire un risotto crémeux, garder au chaud de petites portions de préparations à peine cuites
4 - 5	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon), et pour préparer la sauce des pâtes, en maintenant une lente ébullition
6 - 7	Idéal pour les légumes sautés, à la vapeur, des cuissons longues, le préchauffage d'accessoires, la cuisson jusqu'à atteindre une texture crémeuse
8 - 9	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, porter à ébullition rapide, frire des produits surgelés, griller la viande et le poisson, maintenir une ébullition vive
10	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou pour chauffer les liquides (eau)

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton **SÉLECTEUR**.
2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton **THERMOSTAT**. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir **TABLEAU DE CUISSON**).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTEUR**.
- Changer la température en tournant le bouton **THERMOSTAT**.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton **SÉLECTEUR** dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton **SÉLECTEUR** dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.

Vapeur +

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

	ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVENTIONNELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	CUISSON À CONVECTION NATURELLE Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.
	GRIL TURBO Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
	DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	VAPEUR Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité du four et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
	CHALEUR PULSÉE Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

ACCESSOIRES

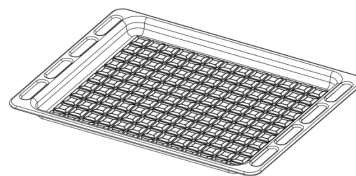
GRILLE



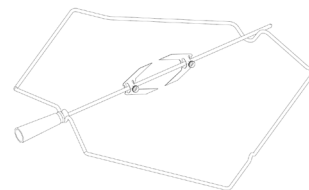
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

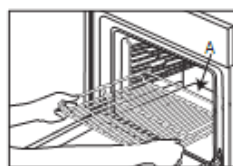


Fig. 1a

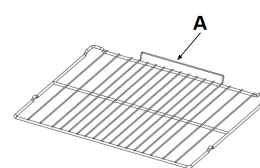


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèche-frite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	I-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 I-5 I-4 L3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-4  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-2  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	I-5 I-3 I-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	I-5 I-4 I-3 I-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3	 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3	 
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3	 
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4	 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3	 
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4	 
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5	 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5	 
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3	 
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3	 
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6 L-4	 
					L-2	 
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6 L-4	 
					L-3 L-1	 

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Vapeur	100	170-180	30-60	L-2	 
Petits gâteaux / Muffins	Vapeur	100	160-170	30-55	L-3	 
Fougasse	Vapeur	150	200-220	20-40	L-3	 
Petits pains	Vapeur	100	210	25-40	L-3	 
Pain (miche)	Vapeur	150	170-180	70-100	L-3	 
Rôti de bœuf	Vapeur	200	200	35-60	L-3	 
Rosbif 2Kg	Vapeur	250	200	40-70	L-3	 
Gigot d'agneau	Vapeur	200	180-200	65-75	L-3	 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Vapeur	200	200	60-90	L-3	 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3	 
Filets de poisson/steaks	Vapeur	150	180	15-35	L-3	 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Vapeur	150	180-200	25-40	L-3	 
Pom. terre rôties	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3	 
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	Vapeur	250	200	50-80	L-3	 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Respecter et préserver l'environnement

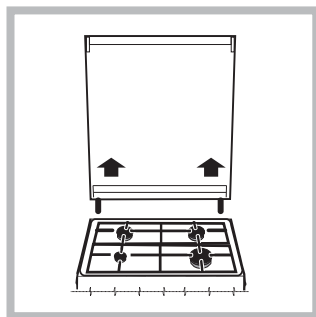
- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il vous d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de votre temps de cuisson programmé et d'utiliser la chaleur que le four continue de générer.
- Maintenez les joints propres pour éviter toute perte d'énergie au niveau de la porte
- Si vous disposez d'un contrat d'électricité à tarif horaire, l'option « cuisson retardée » vous permettra de gagner de l'argent en déplaçant l'opération pendant les heures creuses.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chaude.
Si elle est plus petite, de l'énergie précieuse sera gaspillée et les casseroles qui débordent laissent des restes incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Il convient de cuire vos aliments dans des casseroles et poêles fermées avec des couvercles bien ajustés et d'utiliser le moins d'eau possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie
- Utilisez des casseroles et poêles bien plates

Si vous cuisinez un plat qui prend du temps, il peut être utile d'utiliser une cocotte-minute, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers de l'énergie.

Arrêt de l'appareil

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer un quelconque travail dessus.

Le couvercle *



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs. Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

! Ne fermez pas le couvercle

lorsque les brûleurs sont allumés ou quand ils sont encore chauds.

Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit être remplacé.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de

AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibres humide.

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

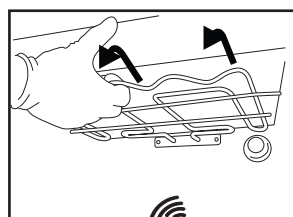


Fig. 1

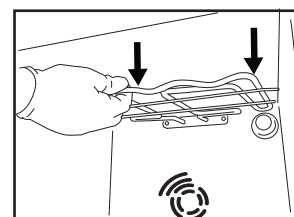


Fig.2

SURFACES INTÉRIEURES

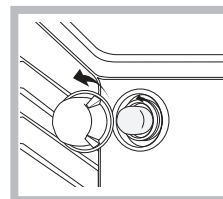
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REPLACER L'AMPOULE



1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues car les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. N'utilisez pas le four tant que le couvercle de l'ampoule n'a pas été remis en place.

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

*Disponible sur certains modèles seulement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôti).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !

Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.
- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèchefrites). Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 250 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèchefrite, utilisez une feuille de cuisson et placez la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four CONVENTIONNELLE  et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

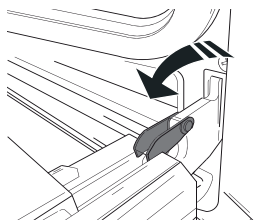
5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;

6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent. Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

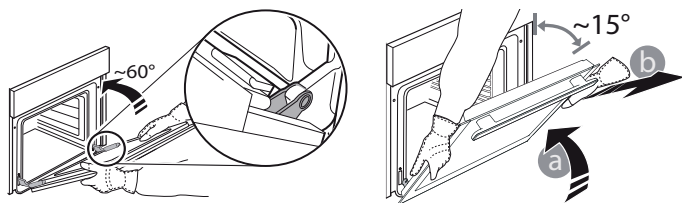
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

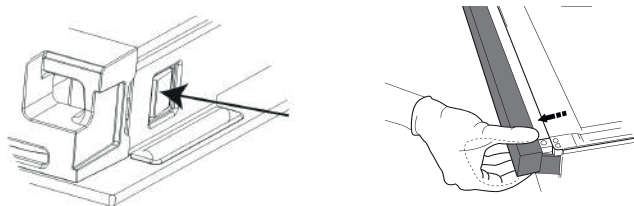
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

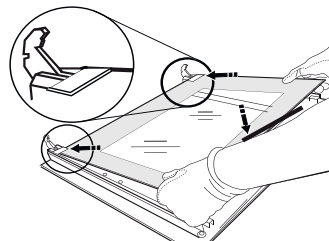
CLIQUEZ POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

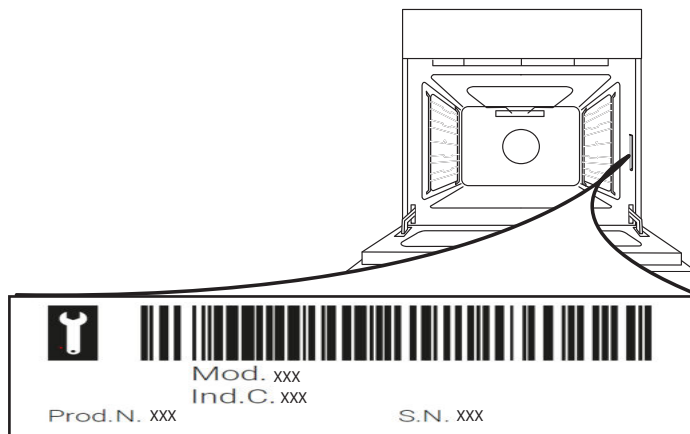
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

⚠ Queste istruzioni sono valide se sull'apparecchio è riportato il simbolo del paese. Se il simbolo del paese non è presente sull'apparecchio occorre fare riferimento alle istruzioni tecniche, che contengono le istruzioni necessarie per la modifica dell'apparecchio secondo le condizioni d'uso del paese.

⚠ **ATTENZIONE:** l'uso di apparecchi di cottura a gas causa la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale di installazione. La cucina deve essere ben ventilata, soprattutto durante l'uso dell'apparecchio: tenere aperti i canali di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (una cappa di estrazione meccanica). Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare o più efficace, ad esempio l'apertura di una finestra o, se possibile, l'attivazione a una maggiore velocità di un dispositivo di ventilazione meccanica.

⚠ La mancata osservanza delle informazioni contenute in questo manuale può causare rischi di incendio o esplosione, con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie del piano di cottura è incrinata, non utilizzare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

⚠ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi richiedono una supervisione continua.

⚠ **AVVERTENZA:** La mancata sorveglianza del piano di cottura durante preparazioni con l'uso di grasso e olio può essere pericolosa e generare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme con l'acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme con un coperchio o una coperta ignifuga.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o appoggio.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare

il rischio di incendi.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** In caso di rottura del vetro del piano di cottura: - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione; - non toccare la superficie dell'apparecchio; - Non utilizzare l'apparecchio



Il coperchio di vetro può rompersi se viene riscaldato.

Prima di chiudere il coperchio, spegnere tutti i bruciatori e le piastre elettriche. Non chiudere il coperchio se i bruciatori sono accesi

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla. Quando si posiziona la griglia all'interno, verificare che il fermo sia rivolto verso l'alto e sul retro della cavità.

Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non è ancora acceso, interrompere l'uso del dispositivo e aprire la porta del comparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di riprovare l'accensione.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

⚠ Utilizzare pentole e tegami di diametro pari o leggermente superiore al diametro dei bruciatori (vedere la tabella). Evitare che le pentole, posizionate sulle griglie, fuoriescano dal perimetro del piano di cottura.

⚠ L'uso improprio delle griglie potrebbe danneggiare il piano: evitare di appoggiare le griglie capovolte o di trascinarle sul piano.

Non lasciare che la fiamma del bruciatore si estenda oltre il bordo della pentola.

Non utilizzare: bistecchiere in ghisa, supporti in pietra naturale, tegami o pentole in terracotta.

dissipatori di rete metallica o di altro tipo; due bruciatori simultaneamente per la cottura con un solo recipiente (ad esempio una pesciera).

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendessero difficoltosa l'accensione del bruciatore, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola ruotata sulla posizione della fiamma piccola.

in caso di installazione di una cappa sul piano di cottura, fare riferimento alle relative istruzioni per la distanza corretta.

I piedini protettivi di gomma posti sulle griglie possono costituire un rischio di soffocamento per i

bambini più piccoli. Dopo avere rimosso le griglie, controllare che tutti i piedini siano montati correttamente.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ I collegamenti elettrici e del gas devono essere conformi alle norme locali.

⚠ Installazione, compresa la fornitura di acqua (se presente),

i collegamenti elettrici e le riparazioni devono essere eseguiti da un tecnico qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ **AVVERTENZA:** la modifica dell'apparecchio e del metodo di installazione sono essenziali per il suo utilizzo sicuro e corretto in ogni paese.

⚠ Utilizzare regolatori di pressione idonei alla pressione del gas indicata nelle istruzioni.

⚠ Il locale deve essere provvisto di un sistema di estrazione dell'aria in grado di espellere i fumi prodotti dalla combustione.

⚠ La stanza deve anche permettere un'adeguata circolazione dell'aria

poiché l'aria è necessaria affinché la combustione avvenga normalmente.

Il flusso d'aria non deve essere inferiore a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata.

⚠ Il sistema di circolazione può aspirare l'aria direttamente dall'esterno mediante una tubazione con sezione interna non inferiore a 100 cm²; l'apertura non deve essere soggetta a ostruzioni.

⚠ Il sistema può fornire l'aria necessaria per la combustione anche in modo indiretto, ad esempio da locali adiacenti provvisti di tubazioni di

circolazione dell'aria del tipo sopra descritto.

Tali locali, tuttavia, non devono essere spazi comuni, camere da letto o stanze che possano presentare rischi d'incendio.

⚠ Il gas di petrolio liquido (GPL) si sposta verso terra perché è più pesante dell'aria. Per questa ragione, i locali che contengano bombole di GPL devono essere provvisti di sfiati che consentano al gas di fuoriuscire in caso di perdite.

Le bombole di GPL, anche se solo parzialmente piene, non devono essere installate o conservate in locali o aree di deposito situate sotto il livello del suolo (cantine, ecc.). È consigliabile tenere nel locale solo la bombola in uso, posizionandola in modo che non sia esposta a fonti di calore esterne (forni, camini, stufe, ecc.) che possano innalzare la temperatura della bombola oltre 50°C.

Se la rotazione delle manopole dei bruciatori dovesse risultare difficoltosa, contattare il Servizio Assistenza, che in caso di rubinetto difettoso provvederà a sostituirlo.

Le aperture utilizzate per la ventilazione e la dispersione del calore non devono mai essere coperte.

⚠ Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio).

Se la pressione del gas di alimentazione è diversa dal valore consigliato, è necessario installare un regolatore di pressione idoneo sul tubo di mandata in conformità alle norme nazionali vigenti.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.



Se l'apparecchio è in appoggio su una base, deve essere livellato e fissato alla parete per mezzo della catena di tenuta in dotazione, per impedire che possa scivolare dalla base.



AVVERTENZA: per impedire il ribaltamento dell'apparecchio è necessario installare la catena di tenuta. Fare riferimento alle istruzioni di installazione.

COLLEGAMENTO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Prima dell'installazione, controllare che le condizioni di distribuzione del locale (tipo e pressione del gas) siano compatibili con la configurazione dell'apparecchio.

⚠ Controllare che la pressione del gas dell'impianto sia in linea con i valori riportati nella Tabella 1 ("Specifiche di bruciatori e ugelli").

⚠ **AVVERTENZA:** le condizioni di configurazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta (o sulla targhetta matricola).

⚠ **AVVERTENZA:** questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei

prodotti di combustione; l'installazione e l'allacciamento devono essere eseguiti in conformità alle norme vigenti. Prestare particolare attenzione ai requisiti in materia di ventilazione.

⚠ Se l'apparecchio è collegato a un impianto a gas liquido, la vite di regolazione deve essere serrata con la massima forza possibile.

⚠ **IMPORTANTE:** se si utilizza una bombola di gas o è installato un serbatoio di gas, questi devono essere posizionati correttamente (orientamento verticale).

⚠ **AVVERTENZA:** questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

⚠ Per l'allacciamento del gas, utilizzare solo un tubo di metallo flessibile o rigido.

⚠ Collegamento con tubo rigido (rame o acciaio) Il collegamento all'impianto del gas deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi forma di compressione o di trazione sull'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio si trova un raccordo a L regolabile, provvisto di una guarnizione di tenuta contro le perdite. La guarnizione deve essere riapplicata dopo ogni rotazione del raccordo (la guarnizione è in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato.

⚠ Collegamento di un tubo in acciaio inox flessibile senza saldature a un attacco filettato Il raccordo per il tubo di mandata del gas è un attacco maschio cilindrico 1/2 filettato. Questi tubi devono essere installati in modo che la loro estensione completa non superi i 2000 mm di lunghezza. Una volta eseguito il collegamento, controllare che il tubo in metallo flessibile non entri a contatto con parti mobili e non sia compresso. Usare solo tubi e guarnizioni conformi alle norme nazionali vigenti.

⚠ **IMPORTANTE:** nel caso si utilizzi un tubo in acciaio inox, questo dovrà essere installato in modo da non entrare in contatto con parti mobili (es. cassette). Il tubo deve passare in un punto libero da ingombri e deve essere ispezionabile su tutta la lunghezza.

⚠ L'apparecchio deve essere collegato all'impianto del gas o a una bombola del gas in conformità alle norme nazionali vigenti. Prima di procedere al collegamento, verificare che l'apparecchio sia compatibile con il tipo di gas che si intende utilizzare. In caso contrario, seguire le istruzioni del paragrafo "Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas".

⚠ Dopo il collegamento all'alimentazione del gas, verificare con una soluzione di acqua saponata che non vi siano perdite. Con i bruciatori accesi, ruotare

le manopole dalla posizione massima 1* alla posizione minima 2* per verificare la stabilità della fiamma.

⚠ L'allacciamento all'impianto del gas o alla bombola del gas può essere eseguito con un tubo di acciaio o di gomma flessibile, nel rispetto delle norme nazionali vigenti.

ADATTAMENTO DELL'APPARECCHIO AL TIPO DI GAS

(Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.)

⚠ Per adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è stato prodotto (indicato sull'etichetta), seguire la procedura riportata dopo i disegni di installazione.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ **IMPORTANTE:** Le informazioni sui consumi di corrente e tensione sono riportate sulla targhetta matricola.

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Non tirare il cavo di alimentazione.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero rigarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, prodotti a base di cloro o pagliette.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

⚠ Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dall'icona del riciclo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Utilizzare la pentola a pressione per ridurre il consumo di energia e il tempo di cottura.

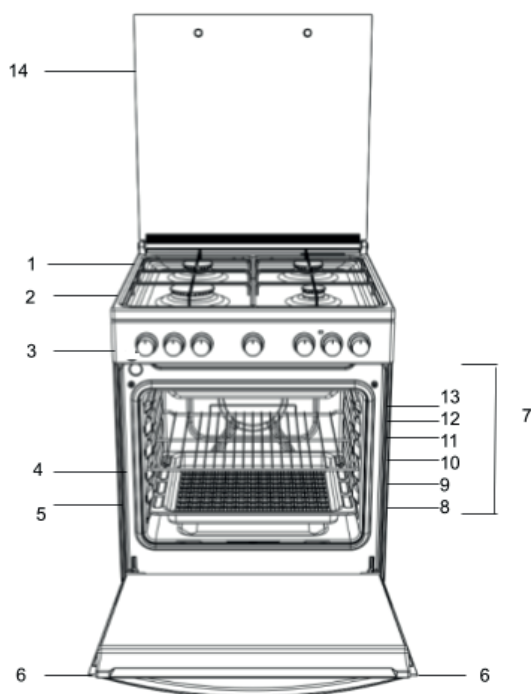
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; e The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in conformità alla norma europea EN 30-2-1.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014 Regolamento sull'etichettatura energetica 65/2014; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

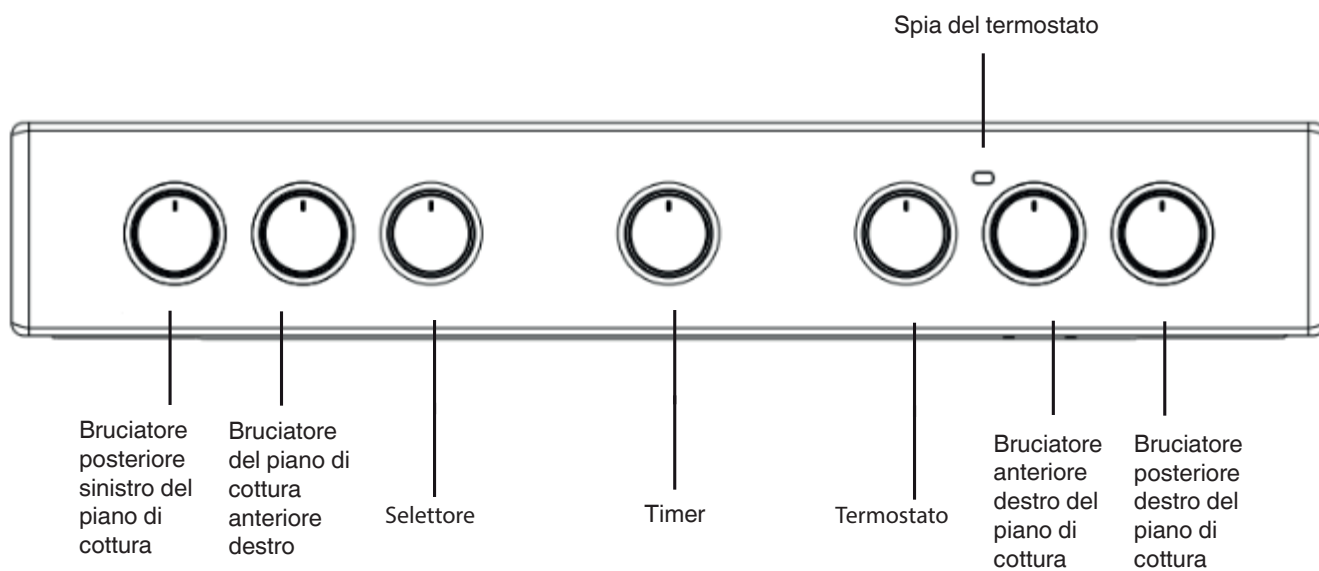


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Bruciatore del piano di cottura
2. Griglia del piano di cottura
3. Pannello comandi
4. Griglia metallica
5. Teglia
6. porta
7. Binari di guida per rack scorrevoli
8. Posizione 1
9. Posizione 2
10. Posizione 3
11. Posizione 4
12. Posizione 5
13. Posizione 6
14. Coperchio di vetro

PANNELLO COMANDI



INSTALLAZIONE

Prima di azionare il nuovo apparecchio, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni. Contiene informazioni importanti riguardanti installazione e funzionamento sicuri dell'apparecchio. Si prega di conservare le presenti istruzioni operative per poterle consultare in un secondo momento. Assicurarsi che le istruzioni vengano conservate con l'apparecchio nel caso in cui venga venduto, ceduto o spostato.

L'apparecchio deve essere installato da un professionista qualificato secondo le istruzioni fornite.

Prima di eseguire qualunque intervento di regolazione o manutenzione necessario, occorre scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Il tecnico qualificato che eseguirà l'operazione dovrà aver letto le istruzioni seguenti per fare in modo che l'apparecchio venga installato, regolato e sottoposto a manutenzione tecnicamente corretta in conformità alle norme vigenti.

Posizionamento e livellamento

È possibile installare l'apparecchio a fianco di armadi la cui altezza non superi quella della superficie del piano di cottura.

Questo fornello deve essere installato direttamente sul pavimento. Non installarlo su basi artificiali di nessun genere.

Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia costituita da materiale non infiammabile, termoresistente (T 90°C). Importante: Non installare l'apparecchio accanto a porte o ad altri mezzi di accesso per ridurre al minimo la probabilità che le persone che li utilizzano possano farli venire a contatto con le pentole posizionate sulla superficie del piano di cottura.

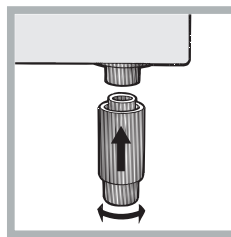
L'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi al fine di evitarne il surriscaldamento

Questo apparecchio non deve essere montato su una piattaforma.

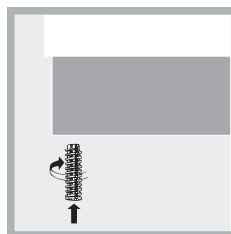
Il fornello è progettato per essere inserito tra i mobiletti della cucina mantenendo una distanza di 600 mm. Lo spazio su entrambi i lati deve essere sufficiente per consentire l'estrazione a scopo di manutenzione. Può essere installato prevedendo armadietti su un lato o su entrambi, ma anche in una nicchia ad angolo. Può anche essere utilizzato in modo indipendente.

Le pareti laterali adiacenti che sporgono sopra il livello del piano di cottura non devono essere più vicine al fornello di 150 mm o 65 mm e devono essere protette da materiale resistente al calore. Qualsiasi superficie sporgente o cappa non dovrebbe essere più vicina di 750 mm.

- Il fornello può essere installato in un locale cucina, una cucina/sala da pranzo o soggiorno, ma non in toilette o stanze da bagno.
- Installare le cappe conformemente ai requisiti di cui nel relativo manuale d'uso.
- La parete a contatto con il retro del fornello deve essere realizzata in un materiale ignifugo.
- Il fornello è dotato di una catena di sicurezza che deve essere attaccata a un gancio, fissata alla parete dietro l'apparecchio.



Livellamento Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini regolabili* nelle apposite sedi su ogni angolo della base del fornello (vedere figura).



I piedini* forniti con l'apparecchio si inseriscono nelle scanalature sul lato inferiore della base del fornello.

Prima di spostare il fornello, assicurarsi che sia freddo e spegnerne l'unità di comando. Per spostare il fornello, si consiglia di sollevarlo dalla parte anteriore come segue:

Spostamento del fornello

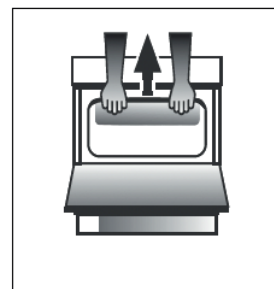


Fig. A

Aprire la porta della griglia quanto basta per consentire di afferrare comodamente il bordo frontale sulla parte bassa del tetto del forno, evitando qualsiasi elemento della griglia. (FIG.A)

Prestare massima attenzione durante lo spostamento del forno, perché è pesante.

Fare in modo di non danneggiare il rivestimento del pavimento.

Collegamento elettrico

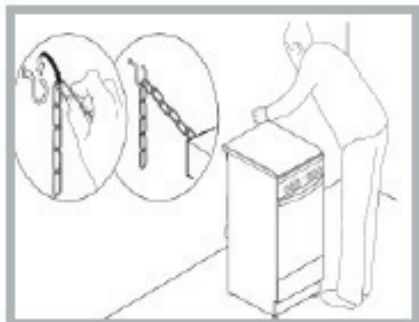
Tensione e frequenza di alimentazione: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

! Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori. In caso di necessità, è possibile utilizzare un cavo più lungo; tuttavia, occorre assicurarsi che il cavo fornito con l'apparecchio venga sostituito con uno di pari caratteristiche, in conformità alle norme e alle leggi vigenti.

AVVERTENZE: QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

Il fornello deve essere collegato alla rete di alimentazione tramite una presa (a doppio polo) commutata inserita correttamente con capacità appropriata a quella riportata sulla targhetta identificativa. Tutti i cavi elettrici dall'unità di consumo al fornello, attraverso la presa bipolare commutata, devono essere di tipo accettabile e di corrente nominale come sopra. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere mai, in nessun punto, una temperatura superiore di 50°C rispetto alla temperatura ambiente. Il cavo deve essere instradato lontano dalle bocchette posteriori.

Catena di sicurezza



Al fine di evitare che l'apparecchio si ribalti accidentalmente, ad esempio nel caso in cui un bambino si arrampichi sulla porta del forno, È **INDISPENSABILE INSTALLARE** la catena di sicurezza fornita in dotazione!

Il fornello dispone di una catena di sicurezza da fissare tramite una vite (non fornita con il fornello) alla parete dietro all'apparecchio alla stessa altezza alla quale la catena viene fissata all'apparecchio. Scegliere la vite e il tassello in base al tipo di materiale della parete dietro l'apparecchio. Se la testa della vite ha un diametro inferiore a 9 mm, utilizzare una rondella. Per le pareti di cemento occorre una vite con diametro di almeno 8 mm e lunghezza di 60 mm. Assicurarsi che la catena sia fissata al retro del fornello e alla parete, come mostrato in figura, in modo che dopo l'installazione venga messa in tensione e sia parallela al suolo.

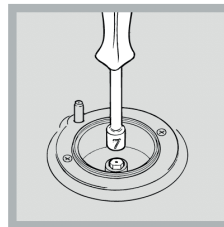
Collegamento da gas

Il fornello deve essere collegato all'alimentazione del gas da un installatore registrato per la sicurezza del gas. Durante l'installazione di questo prodotto è essenziale montare un rubinetto del gas approvato in modo da isolare l'alimentazione dall'apparecchio per comodità in caso di successiva rimozione o manutenzione. L'allacciamento dell'apparecchio alla rete del gas o al gas liquido deve essere effettuato secondo la normativa vigente prescritta, e solo dopo essersi accertati che sia adattabile al tipo di gas da usare. In caso contrario, seguire le istruzioni indicate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Su alcuni modelli l'alimentazione del gas può essere collegata a sinistra o a destra, a seconda delle necessità; per cambiare il collegamento, invertire la posizione del portagomma con quella del tappo e sostituire la guarnizione (fornita con l'apparecchio). In caso di collegamento al gas liquido, tramite serbatoio, utilizzare regolatori di pressione conformi alla normativa in vigore. L'alimentazione del gas deve essere collegata a sinistra dell'apparecchio. Assicurarsi che il tubo flessibile non passi attraverso la parte posteriore del fornello toccando parti calde.

Adattamento dell'apparecchio al tipo di gas

È possibile adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello predefinito (questo è indicato sull'etichetta di classificazione sul coperchio).

Adattamento del piano di cottura



Sostituzione degli ugelli per i bruciatori del piano di cottura:

1. Rimuovere le griglie del piano di cottura e far scivolare i bruciatori dalle loro sedi.
2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm (vedere figura) e sostituirli con ugelli

adatti al nuovo tipo di gas (vedere la

tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello).

3. Sostituire tutti i componenti seguendo le istruzioni di cui sopra al contrario.

Regolazione dell'impostazione minima dei bruciatori del piano di cottura:

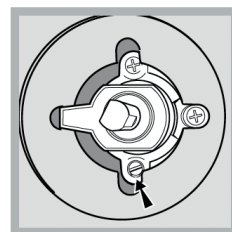
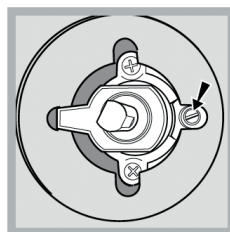
1. Ruotare il rubinetto nella posizione minima.
2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.

! Se l'apparecchio è collegato ad una fornitura di gas liquido, la vite di bypass deve essere impostata su un minimo.

3. Mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa diverse volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Terminata la regolazione, ripristinare i sigilli con ceralacca o materiale equivalente.

I bruciatori del piano di cottura non richiedono la regolazione dell'aria primaria.



Dopo aver regolato l'apparecchio in modo che possa essere usato con un diverso tipo di gas, sostituire la vecchia etichetta con una nuova che corrisponda al nuovo tipo di gas (queste etichette sono disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati). Se la pressione del gas utilizzata dovesse essere diversa (o variare leggermente) da quella raccomandata, è necessario montare un regolatore di pressione adeguato sul tubo flessibile d'ingresso in conformità alle norme vigenti EN 88-1 e EN 88-2 relative ai "regolatori per gas canalizzato".

Sostituzione degli ugelli del bruciatore a triplo anello

1. Rimuovere le griglie e sollevare i bruciatori dal relativo alloggiamento. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedere immagini).
 2. Svitare gli ugelli con una chiave a bussola da 7 mm. Sostituire gli ugelli con modelli configurati per l'uso con il nuovo tipo di gas (vedere Tabella 1). I due ugelli hanno lo stesso diametro del foro.
 3. Sostituire tutti i componenti completando le operazioni sopra descritte in ordine inverso.
- Regolazione dell'aria di regolazione dei bruciatori:



Non necessita di regolazione.

- Impostazione dei bruciatori al minimo:
 1. Portare il rubinetto in posizione di fiamma minima.
 2. Rimuovere la manopola e regolare la vite di regolazione, posizionata all'interno o accanto al perno del rubinetto, finché la fiamma è piccola ma costante.
 3. Dopo aver regolato la fiamma al minimo desiderato, mentre il bruciatore è acceso, cambiare rapidamente la posizione della manopola da minimo a massimo e viceversa più volte, controllando che la fiamma non si spenga.

Tabella delle specifiche del bruciatore e dell'ugello

		Gas liquido						Gas naturale	
		Potenza termica kW (p.c.s*)		By Pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata g/h
						***	**		
Bruciatore	Diametro (mm)	Nominale	Portata						
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	2x99	314
Semirapido (Medio) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	104	190
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Alimentazione Pressioni	Nominale (mbar)					28-30	37	20	
	Minima (mbar)					20	25	17	
	Massima					35	45	25	

*con gas secco 15°C 1013 mbar

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

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

Naturale G20 = 37,78 MJ/m³

gli ugelli metano sono disponibili su richiesta ma non come accessori

PRIMO UTILIZZO USO QUOTIDIANO

Utilizzo del piano di cottura

Accensione dei bruciatori

Per ogni manopola del BRUCIATORE è presente un anello completo che mostra la forza della fiamma per il relativo bruciatore.

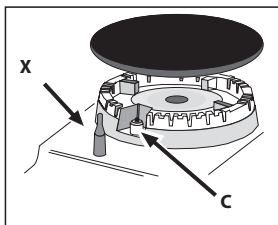
Per accendere uno dei bruciatori del piano di cottura:

1. Premere la manopola del BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario in modo che sia rivolta verso l'impostazione della fiamma massima 🔥.

Per i modelli dotati di pulsante di accensione elettronica (★), premere il pulsante, quindi ruotare la manopola.

2. Regolare l'intensità della fiamma al livello desiderato ruotando la manopola del BRUCIATORE in senso antiorario. Questa può essere l'impostazione minima 🔹, l'impostazione massima 🔥 o qualsiasi posizione tra le due.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di accensione elettronico* (C), premere il pulsante di accensione, contrassegnato dal simbolo ★, quindi tenere premuta la manopola BRUCIATORE e ruotarla in senso antiorario, verso l'impostazione della fiamma massima, finché il bruciatore non si accende.



Per spegnere il bruciatore, rilasciare la manopola. Se ciò accade, ripetere l'operazione, tenendo premuta la manopola per un periodo di tempo più lungo.

! Se la fiamma si spegne accidentalmente, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Se l'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza contro la rottura della fiamma (X)*, tenere premuta la manopola del BRUCIATORE per circa 2-3 secondi per mantenere la fiamma accesa e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola finché non raggiunge la posizione di arresto •.

Regolazione della fiamma secondo i livelli

l'intensità della fiamma del bruciatore può essere regolata con la manopola secondo 10 livelli di potenza, dal massimo al minimo con 5 posizioni intermedie:



un clic indicherà il passaggio da un livello all'altro quando si ruota la manopola. Il sistema garantisce una regolazione più precisa, permette di replicare l'intensità della fiamma e di identificare facilmente il livello preferito per diverse operazioni di cottura.

Consigli pratici sull'utilizzo dei bruciatori

Affinché i bruciatori funzionino nel modo più efficiente possibile e per risparmiare la quantità di gas consumata, si raccomanda di utilizzare solo pentole che abbiano un coperchio e un fondo piatto. Dovrebbero anche essere adatte alle dimensioni del bruciatore.

Bruciatore	Diametro delle pentole (cm)
Tripla Corona (TC) / Rapido (R)	24 - 26
Ausiliario (A)	10 - 14
Semi-veloce (S)	16 - 20

Per identificare il tipo di bruciatore, fare riferimento ai diagrammi contenuti nelle "Specifiche del bruciatore e dell'ugello".

LIVELLO	METODO DI COTTURA "consigliato per"
1 - 2 - 3	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato a bagnomaria, scongelare piccole porzioni, mantecare risotti, mantenere in caldo piccole porzioni di preparazioni appena cotte
4 - 5	Ideale per cuocere a fuoco lento (riso, sughi, arrostiti, pesce) con l'uso di liquidi (acqua, vino, brodo) e mantecare la pasta mantenendo un leggero bollore
6 - 7	Ideale per rosolare e stufare le verdure, effettuare cotture prolungate, preriscaldare gli accessori, addensare
8 - 9	Ideale per rosolare, iniziare la cottura, portare a ebollizione rapidamente, friggere prodotti surgelati, grigliare carne e pesce, mantenere un bollore vivace
10	Ideale per aumentare rapidamente la temperatura degli alimenti o per riscaldare i liquidi (acqua)

PRIMO UTILIZZO DEL FORNO - USO QUOTIDIANO

! La prima volta che si utilizza l'apparecchio, riscaldare il forno vuoto con la porta chiusa alla temperatura massima per almeno mezz'ora. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato prima di spegnere il forno e aprirne la porta. L'apparecchio può emettere un odore leggermente sgradevole causato dalla combustione delle sostanze protettive utilizzate durante il processo di fabbricazione.

Utilizzo del forno

1. Selezioni la modalità di cottura desiderata ruotando la manopola di SELEZIONE.
2. Selezionare la temperatura consigliata per la modalità di cottura o la temperatura desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Un elenco dettagliato delle modalità e delle temperature di cottura suggerite si trova nella tabella corrispondente (vedere TABELLA DI COTTURA).

Durante la cottura è sempre possibile:

- Modificare la modalità di cottura ruotando la manopola di SELEZIONE.
- Modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
- Impostare il tempo di cottura totale e il tempo di fine cottura.
- Interrompere la cottura ruotando la manopola di SELEZIONE sulla posizione "0".

! Non mettere mai oggetti direttamente sul fondo del forno; ciò eviterà il danneggiamento del rivestimento dello smalto.
!Posizionare sempre le pentole sulla/e griglia/e prevista/e.

Timer

Per attivare il Timer procedere come segue:

1. Ruotare la manopola del TIMER in senso orario  per quasi un giro completo per impostare il cicalino.
2. Ruotare la manopola del TIMER in senso antiorario  per impostare la durata desiderata.

SPIA DEL TERMOSTATO

Quando si accende, il forno sta generando calore. Si spegne quando l'interno del forno raggiunge la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato sta funzionando e sta mantenendo la temperatura ad un livello costante.

LUCE FORNO

Si accende ruotando la manopola di SELEZIONE in qualsiasi posizione diversa da "0". Resta accesa per tutto il tempo in cui il forno è in funzione. Selezionando con la manopola, la lampada si accende senza che nessuno degli elementi riscaldanti sia attivato.

Vapore

Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura.

Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una delle funzioni, ruotare la manopola di selezione per portarla in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

	PRERISCALDAMENTO LEGGERO/VELOCE Per accendere la lampada del forno. Per preriscaldare rapidamente il forno.
	STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	COTTURA STATICA Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura. Utilizzando questa funzione è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) su ripiani diversi.
	GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	TURBO GRILL Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: Posizionare la pentola su uno dei livelli sotto la griglia metallica e aggiungere 200 ml di acqua potabile.
	INFERIORE Questa funzione può essere utilizzata per terminare la cottura di torte ripiene o per addensare minestre. Utilizzare questa funzione per gli ultimi 10/15 minuti di cottura.
	SCONGELAMENTO Per accelerare lo scongelamento degli alimenti.
	VAPORE Le funzioni permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.
	RESISTENZA INFERIORE + FAN Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi. Si consiglia di riporre il cibo sul 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.
	TERMOVENTILATO Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi su più ripiani (massimo tre). Questa funzione può essere utilizzata per cucinare alimenti diversi senza che gli odori vengano trasferiti da un alimento all'altro.

ACCESSORI

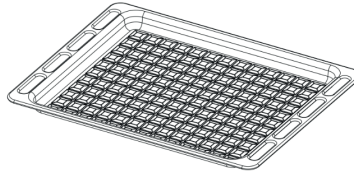
GRIGLIA



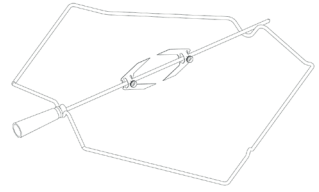
VASSOIO PROFONDO



TEGLIA



KIT TORNELLO



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI NEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1A, Fig. 1B)

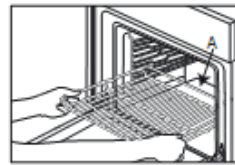


Fig. 1A

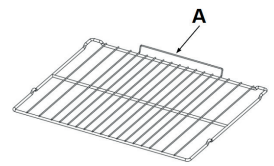


Fig. 1B

2. Altri accessori, come la leccarda e la piastra dolci, si inseriscono come la griglia (Fig. 2).



Fig. 2

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL- DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	STATICO	Sì	170	30 - 50	L-2  
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	Sì	150 - 160	40 - 60	L-3  
Torte lievitate / Pan di Spagna	TERMOVENTILATO	Sì	160	40 - 70	L-5 L-2  
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	STATICO	Sì	160-180	40-60	L-2  
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)	TERMOVENTILATO	Sì	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscotti / Pasta frolla	STATICO	Sì	140	30 - 60	L-3  
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	Sì	140	30 - 60	L-5 L-3  
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	Sì	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscotti / Pasta frolla	TERMOVENTILATO	Sì	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Tortine / Muffin	STATICO	Sì	160 - 180	20 - 50	L-4  
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	Sì	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Tortine / Muffin	TERMOVENTILATO	Sì	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Bigné	STATICO	Sì	170 - 200	20 - 50	L-3  
Bigné	TERMOVENTILATO	Sì	170 - 180	20 - 50	L-4  
Bigné	TERMOVENTILATO	Sì	170 - 180	20 - 50	L-2  
Bigné	TERMOVENTILATO	Sì	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringhe	STATICO	Sì	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringhe	TERMOVENTILATO	Sì	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringhe	TERMOVENTILATO	Sì	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pane / Pizza / Focaccia	STATICO	Sì	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	Sì	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pane / Pizza / Focaccia	VENTILATO	Sì	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	Sì	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pane / Pizza / Focaccia	TERMOVENTILATO	Sì	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Torte salate (torta di verdure, quiche)	VENTILATO	Sì	170-180	30 - 60	L-3  
Torte salate (torta di verdure, quiche)	TERMOVENTILATO	Sì	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	STATICO	Sì	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	Sì	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	TERMOVENTILATO	Sì	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	STATICO	Sì	180 - 200	30 - 65	L-3  

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO.	TEMPERATURA. (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3 
Tacchino / Oca 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Verdure gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4 
Pane tostato	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5 
Patate arrostiti	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3 
Coscio d'agnello / Stinco	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3 
Pasto completo (Cook3): Torte di frutta Lasagne Arrosto	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-6 L-4 
					L-2 
Pasto completo (Cook4): Torte di frutta Lasagne Tagli di carne Verdure arrostiti	TERMOVENTILATO	-	180 - 190	40 - 100	L-6 L-4 
					L-3 L-1 

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (g)	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO (numero L) E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna	Vapore	100	170-180	30-60	L-2 
Tortine / Muffin	Vapore	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Vapore	150	200-220	20-40	L-3 
Surgelati	Vapore	100	210	25-40	L-3 
Pagnotta	Vapore	150	170-180	70-100	L-3 
Roast beef	Vapore	200	200	35-60	L-3 
Roast Beef 2 Kg	Vapore	250	200	40-70	L-3 
Coscia d'agnello	Vapore	200	180 - 200	65-75	L-3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)	Vapore	200	200	60-90	L-3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Filetti / Tranci di pesce	Vapore	150	180	15-35	L-3 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Vapore	150	180 - 200	25-40	L-3 
Patate arrostiti	Vapore	200	200-220	50-70	L-3 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	Vapore	250	200	50-80	L-3 

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

SPEGNERE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE E ASSICURARSI CHE LA PENTOLA SIA FREDDA PRIMA DELLA PULIZIA.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Rispetto e tutela dell'ambiente

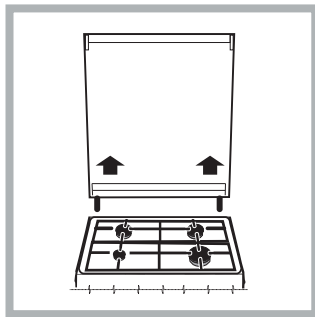
- Se possibile, evitare di preriscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno il meno possibile, in quanto il calore si disperde ogni volta che viene aperta. Per risparmiare una notevole quantità di energia, è sufficiente spegnere il forno da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura previsto e utilizzare il calore che il forno continua a generare.
- Mantenere le guarnizioni pulite e in ordine per evitare perdite di energia della porta
- In caso di contratto elettrico a tariffa oraria, l'opzione "cottura ritardata" consente di risparmiare più facilmente passando a fasce orarie più convenienti.
- Il fondo della pentola o del tegame dovrebbe coprire la piastra di cottura. In caso di dimensioni ridotte, si spreca energia preziosa e le pentole che ribollono rilasciano resti incrostati che possono essere difficili da rimuovere.
- Cuocere i cibi in pentole o padelle chiuse con coperchi ben aderenti e utilizzare meno acqua possibile. La cottura senza coperchio comporta un consumo di energia notevolmente superiore
- Utilizzare pentole e padelle esclusivamente piatte

Se si cucina qualcosa che richiede tempi lunghi, è consigliabile utilizzare una pentola a pressione, due volte più rapida e con un risparmio di un terzo dell'energia.

Spegnimento dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

Il coperchio *



Se la pentola è dotata di un coperchio in vetro, questo deve essere pulito con acqua tiepida. Non utilizzare prodotti abrasivi. È possibile rimuovere il coperchio per facilitare la pulizia dell'area dietro il piano di cottura. Aprire completamente il coperchio e tirarlo verso l'alto (vedere figura).

! Non chiudere il coperchio

quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

Manutenzione del rubinetto del gas

Con il tempo, i rubinetti possono incepparsi o diventare difficili da ruotare. In questo caso, il rubinetto deve essere sostituito.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno asciutto.

PRIMA DI RIACCENDERE, ASSICURARSI CHE TUTTI I COMANDI SIANO IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO.

- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente l'elemento riscaldante (Fig. 1) e abbassarlo (Fig. 2).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

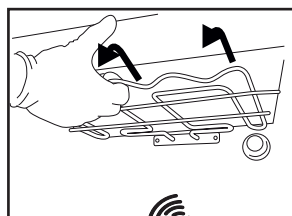


Fig. 1

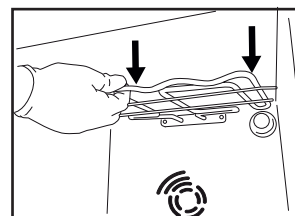


Fig. 2

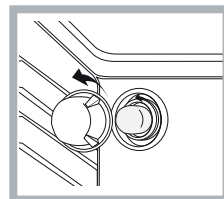
SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA



1. Scollegare il forno dalla rete elettrica
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Utilizzare il tipo 40 W/230 V G9
La lampada utilizzata nel prodotto è

specificata per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

* Disponibile solo in alcuni modelli

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO A VAPORE

Questo metodo di pulizia è raccomandato soprattutto dopo aver cucinato carni molto grasse (arrosto).

Questo processo di pulizia permette di facilitare la rimozione dello sporco delle pareti del forno mediante generazione di vapore che si crea all'interno della cavità del forno per una pulizia più facile. !

Importante! Prima di iniziare la pulizia a vapore:

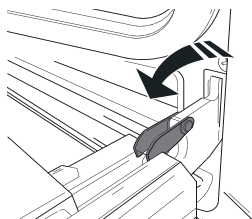
- Rimuovere eventuali residui di alimenti e grasso dal fondo del forno.
- Rimuovere tutti gli accessori del forno (griglie e leccarde). Eseguire le operazioni di cui sopra secondo la seguente procedura:

1. versare 250 ml di acqua potabile nella piastra dolci, posizionandola nel ripiano inferiore del forno. Nei modelli in cui la leccarda non è presente, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia nel ripiano inferiore;
2. selezionare la funzione del forno e STATICO , quindi impostare la temperatura a 90°C;
3. tenere in forno per 35 minuti;
4. spegnere il forno;
5. Una volta che il forno si è raffreddato, è possibile aprire la porta per completare la pulizia con acqua e un panno umido;
6. Eliminare qualsiasi residuo di acqua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

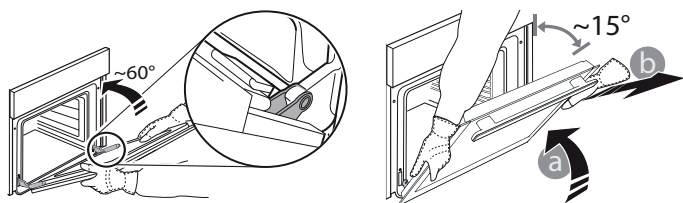
Quando la pulizia a vapore è conclusa, dopo aver cucinato alimenti particolarmente grassi, o quando il grasso è difficile da rimuovere, potrebbe essere necessario ultimare la pulizia con il metodo tradizionale, descritto nel paragrafo precedente. Eseguire la pulizia solo nel forno freddo!

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DEL VETRO DELLA PORTA DEL FORNO

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

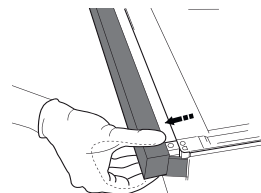
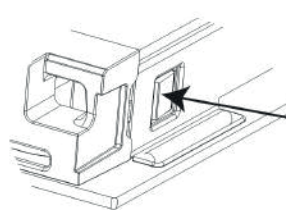
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

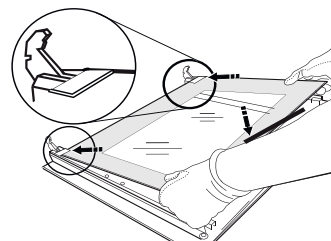
PULIZIA DEL VETRO

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Quando si rimonta il vetro della porta interna, inserire il pannello di vetro correttamente in modo che il testo scritto sul pannello non sia invertito e possa essere facilmente leggibile.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

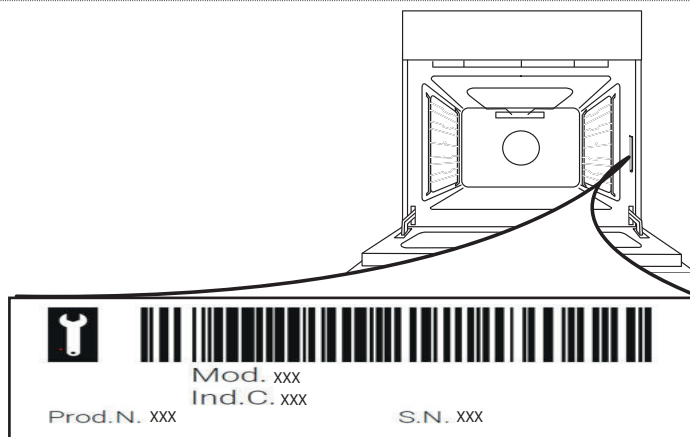
Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione. Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, please refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION : Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

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

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the

hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION : In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; -do not use the appliance



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight

⚠ 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 must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The device shall not be operated for more 15 s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

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

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

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

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

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

Connection with rigid pipe (copper or steel).

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

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.



if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain must be installed. Refer to the instructions for installation.

GAS CONNECTION

⚠ **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING** : The configuration conditions of this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It

must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

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

⚠ **IMPORTANT** : When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING** : This operation must be performed by a qualified technician

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)
Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

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

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ **IMPORTANT**: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

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

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING**: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

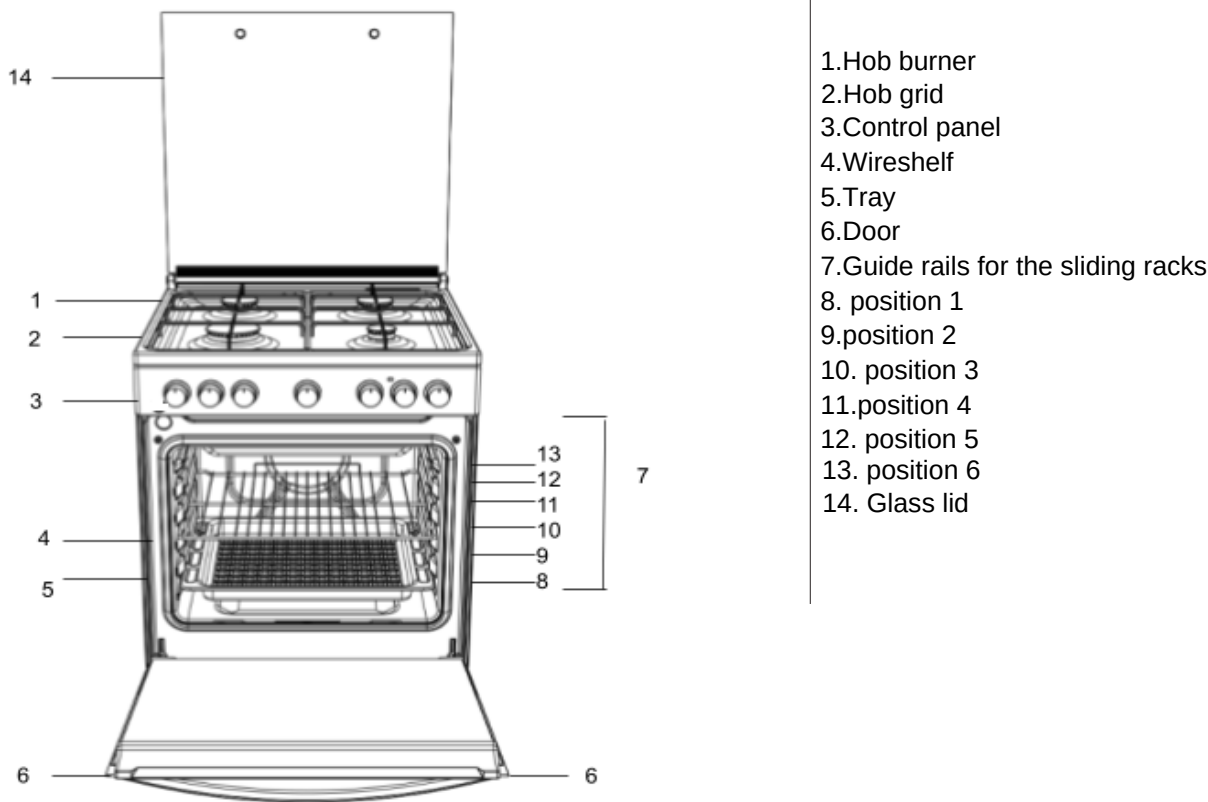
DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 ;Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

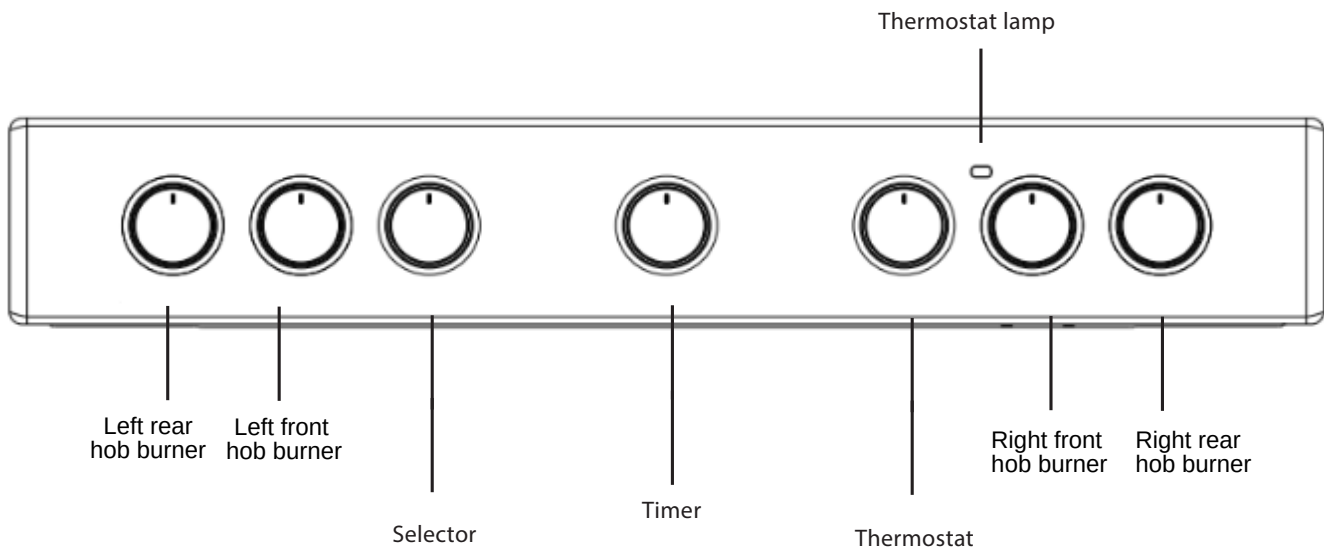
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.



PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



INSTALLATION

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 appliance has been disconnected from the electricity supply.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Positioning and levelling

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

This cooker should be installed directly on the floor. Do not install this cooker on an artificial base of any kind.

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).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

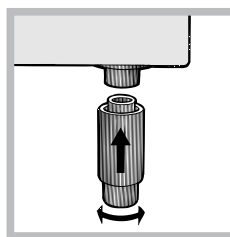
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

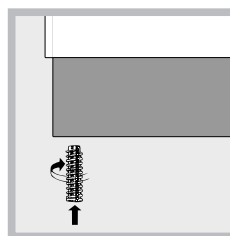
Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm or 65mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 750mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.



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* provided with the appliance fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

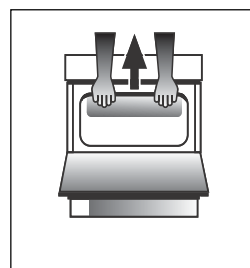


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

Electrical connection

Power supply voltage and frequency: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

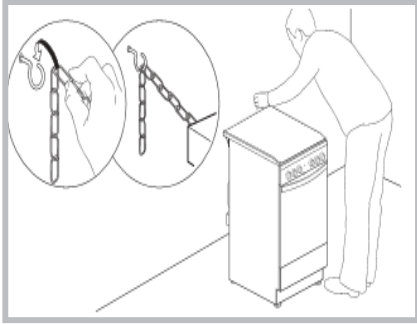
The supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents. Should you require it, you may use a longer cable, however, you must ensure that the cable supplied with the appliance is replaced by one of the same specifications in accordance with current standards and legislation.

.....
WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

.....

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.

.....

Gas connection

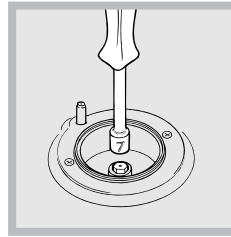
The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the

appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the

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

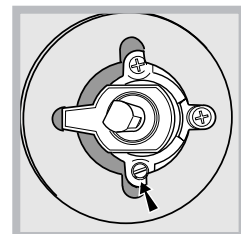
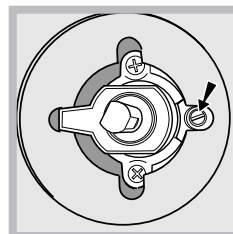
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady. If the appliance is connected to a liquid gas supply, the bypass screw must be set to a minimum.
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.

Upon completion of adjustment, reseal using sealingwax or an equivalent material.

The hob burners do not require primary air adjustment.

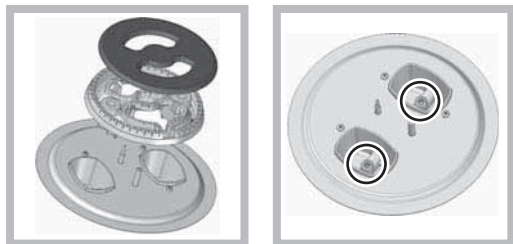


After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with anew one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

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 standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

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.

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas			
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow g/h
		Nominal	Reduced			***	**		
TC	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	2x99	314
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	104	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95
Supply Pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum					35	45	25	

*with dry gas 15°C 1013 mbar

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

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

Natural G20 P.C.S=37,78MJ/m³

methane nozzles are available on request but not as an accessory

FIRST TIME USE
DAILY USE

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.

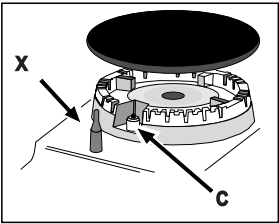
To light one of the burners on the hob:

1. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .

For the models with the electronic ignition button (), press the button and then turn the knob.

2. 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* (C), 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 (X)*, 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 10 power levels, from maximum to minimum with 5 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.

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.

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

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

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto, keeping warm small portions of just-cooked preparation
4 - 5	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish)using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling
6 - 7	Ideal for sautéing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy
8 - 9	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil
10	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids (water)

USING THE OVEN FIRST TIME DAILY USE

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

Using the oven

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 COOKING 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.
- Set the total cooking time and the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

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

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

Timer

To activate the Timer proceed as follows:

1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.

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 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.

Steam

The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. Do not preheat the oven before inserting food.

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

	LIGHT/FAST PREHEAT For switching on the oven light. For preheating the oven quickly.
	CONVENTIONAL For cooking any kind of dish on one shelf only.
	CONVENTIONAL BAKE To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. This function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.
	GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200ml of drinking water.
	BOTTOM This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.
	DEFROST For accelerating the defrosting of food.
	STEAM The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. Do not preheat the oven before inserting food.
	BOTTOM HEATING+FAN To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	FORCED AIR For cooking different foods on multiple shelves (maximum of three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odors being transferred from one food to another.

ACCESSORIES

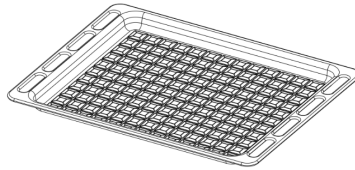
GRID



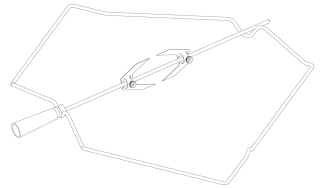
DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

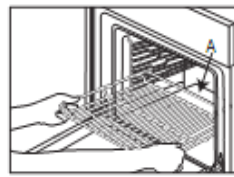


Fig. 1A

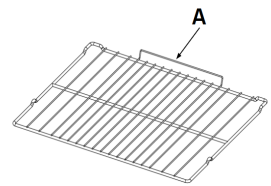


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

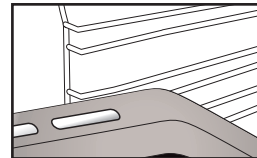


Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	YES	170	30 - 50	L-2  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	150 - 160	40 - 60	L-3  
Leavened cakes / Sponge cakes	FORCED AIR	YES	160	40 - 70	L-5  L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	40 - 60	L-2  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	FORCED AIR	YES	150 - 170	40 - 70	L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	YES	140	30 - 60	L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	30 - 60	L-5  L-3  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140 - 150	40 - 50	L-6  L-4  L-2  
Cookies / Shortbread	FORCED AIR	YES	140	50 - 60	L-6  L-5  L-4  L-3  
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	20 - 50	L-4  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 40	L-5  L-2  
Small cakes / Muffin	FORCED AIR	YES	150 - 160	30 - 50	L-6  L-4  L-2  
Choux buns	CONVENTIONAL	YES	170 - 200	20 - 50	L-3  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-4  L-2  
Choux buns	FORCED AIR	YES	170 - 180	20 - 50	L-6  L-4  L-2  
Meringues	CONVENTIONAL	YES	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-4  L-2  
Meringues	FORCED AIR	YES	80 - 100	120 - 200	L-5  L-3  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVENTIONAL	YES	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	CONVECTION BAKE	YES	190 - 230	20 - 50	L-4  L-1  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-6  L-4  L-2  
Pizza / Bread / Focaccia	FORCED AIR	YES	190 - 230	20 - 50	L-5  L-4  L-3  L-2  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVECTION BAKE	YES	170-180	30 - 60	L-3  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	FORCED AIR	YES	170-180	50 - 60	L-5  L-2  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	YES	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	FORCED AIR	YES	180 - 210	15 - 40	L-4  L-2  
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	YES	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Turkey / Goose 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Fish fillets / Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Vegetable gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5  
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Roast potatoes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Complete meal (Cook3): Fruit tart Lasagne Roast	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-6   L-4   L-2  
Complete meal (Cook4): Fruit tart Lasagne Cuts of meat Roasted vegetables	FORCED AIR	-	180 - 190	40 - 100	L-6   L-4   L-3   L-1  

RECIPE	FUNCTION	WATER (g)	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes/Sponge cakes	Steam	100	170-180	30-60	L-2  
Small cakes / Muffin	Steam	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam	150	200-220	20-40	L-3  
Bread rolls	Steam	100	210	25-40	L-3  
Bread loaf	Steam	150	170-180	70-100	L-3  
Roast Beef	Steam	200	200	35-60	L-3  
Roast Beef 2Kg	Steam	250	200	40-70	L-3  
Leg of lamb	Steam	200	180-200	65-75	L-3  
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	Steam	200	200	60-90	L-3  
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Fish fillets / Steaks	Steam	150	180	15-35	L-3  
Stuffed vegetables (tomatoes,courgettes,aubergines)	Steam	150	180-200	25-40	L-3  
Roast potatoes	Steam	200	200-220	50-70	L-3  
Roast chicken 1-1.3 Kg	Steam	250	200	50-80	L-3  

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING.

BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply.

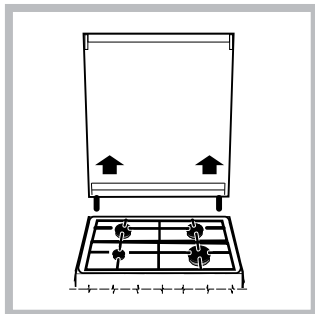
Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the "delay cooking" option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Switching the appliance off

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

The cover *



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

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

Gas tap maintenance

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT

1. Remove the side accessory holder grills.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 1) and lower it (Fig. 2).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support.

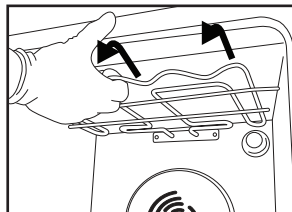


Fig. 1

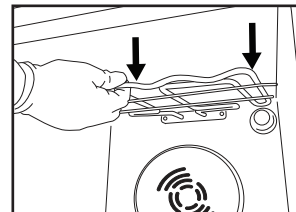


Fig. 2

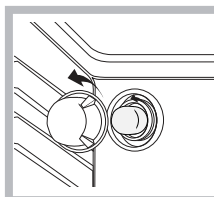
INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LIGHT



1. Disconnect the oven from the power supply
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40 W/230 V type G9

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING AND MAINTENANCE

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 250ml of drinking 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 and  **CONVENTIONAL**

set the temperature to 90 °C;

3. keep it in the oven for 35min;

4. turn off the oven;

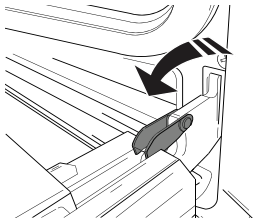
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;

6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

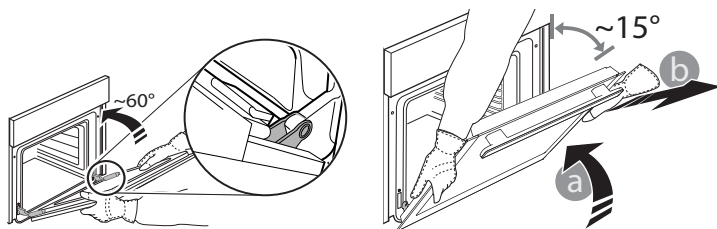
When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. Perform cleaning only in the cold oven!

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

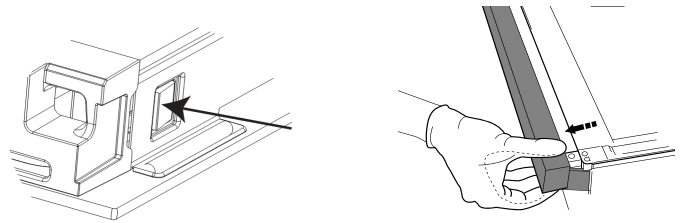
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

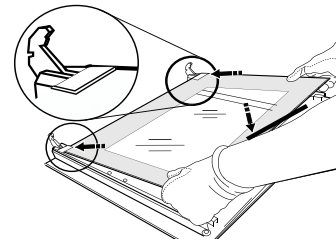
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. 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.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

What to do if...

Possible reasons

Solutions

The oven is not working.

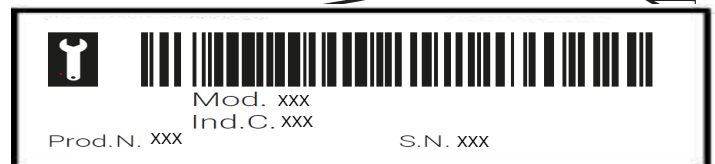
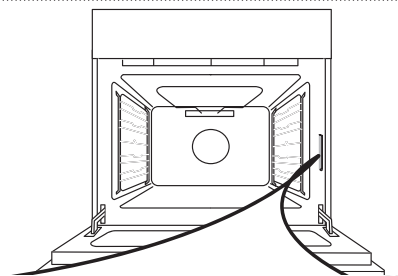
Power cut.
Disconnection from the mains

Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

من المهم قراءتها والالتزام بها

⚠ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يرجى الرجوع إلى التعليمات الفنية التي تتيح الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواءم مع ظروف الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي إنتاج حرارة ورطوبة ومنتجات احتراق في الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). الاستخدام المكثف لفترات طويلة للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية، مثل فتح النافذة، أو مزيد من التهوية الأكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن ذلك).

⚠ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بالضبط إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى أضرار مادية أو إصابة الأفراد.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً. تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق.

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ تنبيه: في حالة كسر زجاج سطح التسخين:- قم بغلق جميع الشعلات على الفور وأي عنصر تسخين كهربائي وافصل الجهاز من مصدر التيار، لا تقم بلمس سطح الجهاز، -لا تستخدم الجهاز



قد يتلف الغطاء الزجاجي في حالة تسخينه. قبل غلق الغطاء قم بإطفاء كافة الشعلات والألواح الكهربائية. لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة

⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم

⚠ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والكماليات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب. عند وضع الرف في الداخل، تأكد أن المصد موجهاً لأعلى وفي الجانب الخلفي للحيز.

يجب ألا يستمر تشغيل الجهاز لمدة 15 ثانية أخرى. إذا لم يتم تشغيل الشعلة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحيز الداخلي و/أو انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق، الموتيلا، الفنادق الصغيرة والأماكن السكنية الأخرى.

⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

⚠ لا يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء مباشرة من الخارج بواسطة أنبوب بمقطع عرضي داخلي يبلغ على الأقل 100 سم²، يجب ألا تكون الفتحة عرضه للانسداد.

⚠ ويمكن للنظام أيضا توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، على سبيل المثال من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. إلا أنه يجب ألا تكون هذه الغرف هي المخصصة للمعيشة أو النوم أو التي يوجد بها خطر نشوب حريق.

⚠ يترسب غاز البترول المسال على الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. ووفقاً لهذا فإنه يحظر تركيب أسطوانات غاز البترول المسال سواء ممتلئة جزئياً أو كلياً، أو تخزينها في الغرف أو في مناطق تخزين أسفل سطح الأرض (كالسرايب، إلخ). ننصح بإبقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفايات والمواقد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50°م.

إذا واجهت صعوبة في تدوير مفاتيح الشعلات، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، حيث بإمكانها استبدال محبس الشعلة إذا كان متعطلاً. لا يجب أبداً تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

⚠ لا تخلع الجهاز من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ). إذا كان ضغط الغاز مختلف عن القيمة الموصى بها، يجب تركيب منظم غاز مناسب بأنبوب السحب وفقاً للتشريعات المحلية المعمول بها.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.



عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.



تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.

وصلة الغاز

⚠ تحذير: قبل التركيب، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) ومن أن تهيئة الجهاز متوافقة.

⚠ تحقق من أن ضغط إمداد الغاز يتوافق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات الشعلة والفوهة").

⚠ تحذير: شروط التهيئة الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو لوحة البيانات).

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيزة لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المتبعة. يجب الانتباه جيداً للمتطلبات الخاصة بالتهوية.

⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عيوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

⚠ استخدم الأواني والقدر التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد عنه قليلاً (انظر الجدول المعني). تأكد أن الأوعية المستندة على دعائم لا تبرز خارج حافة الموقد.

⚠ الاستخدام غير الصحيح للشبكات يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالموقد: لا تضع الشبكات بشكل مقلوب أو تحركها على الموقد.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. ناشرات السخونة، مثل الشبكات المعنية، أو أية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت لوعاء واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فيُنصح بإعادة التشغيل باستخدام المفتاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير.

في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الموقد لمعرفة المسافة الصحيحة.

تمثل القدم المطاطية الوقائية بالشبكات خطر اختناق للأطفال الصغار. بعد خلع الشبكات، يرجى التأكد من تركيب القدم بالكامل بشكل صحيح.

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠ يجب أن تكون وصلات الكهرباء والغاز متوائمة مع الضوابط المحلية.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستائر وفوم إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصاعقة كهربائية. قم فقط بتفعيل الجهاز

⚠ تحذير: تعديل الجهاز وطريقة تركيبه من الأمور الهامة لاستخدام الجهاز بصورة آمنة وصحيحة في جميع البلدان الأخرى.

⚠ استخدم منظّمت ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفاط الهواء الذي يساهم في تصريف أدخنة الاحتراق.

⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 م³/ساعة لكل كيلو واط من القدرة المقررة.

التحذيرات الكهربائية

⚠ هام: معلومات بشأن استهلاك التيار والجهد الكهربائي مذكورة بلوحة التصنيف.

⚠ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويل بما يكفي حتى يتسنى توصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في موضعه، إلى مصدر الكهرباء الرئيسي. تجنب سحب كابل الإمداد بالكهرباء.

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ إذا لزم تغيير كابل الكهرباء، اتصل حينئذ بمركز خدمة معتمد.

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

⚠ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ لتجنب إلحاق الضرر بتجهيزات الإشعاع الكهربائي، تجنب استخدامها عندما لا تكون الشعلات في موضعها.

ارتي قفازات واقية للتنظيف والصيانة.

⚠ في حالة توصيل الجهاز بالغاز المسال، فيجب تثبيت برغي الضبط وإحكامه قدر الإمكان.

⚠ هام: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسي).

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

⚠ استخدم خرطوم مرن أو معدني صلب فقط لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ) يجب أن يتم توصيل نظام الغاز بطريقة تخلو من وجود أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تجهيزة أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرى إمداد الجهاز وهي مزودة بإطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائماً بعد تدوير التجهيزة الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز). التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

⚠ توصيل أنبوب مرن خال من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب.

التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يتعدى طولها 2000 مم وهي ممدودة بالكامل. بمجرد أن يتم التوصيل، تأكد من أن الأنابيب المعدني المرن لا يلامس أي من الأجزاء المتحركة وغير مضغوط. استخدم فقط الأنابيب وموانع التسرب التي تتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة.

⚠ هام: في حالة استخدام خرطوم استانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث (مثل الأدرج). ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق بحيث يمكن فحصه بكامل طوله.

⚠ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز بالتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة. قبل القيام بالتوصيل، تأكد من أن الجهاز يتوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى 1* إلى الوضع الأدنى 2* للتحقق من ثبات اللهب. ⚠ قد يتم التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو فولاذي، وفقاً للوائح الوطنية المتبعة.

الملزمة للأنواع المختلفة للغاز

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل.)

⚠ لغرض مواءمة الجهاز مع نوع غاز آخر يختلف عن النوع المصمم له (موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة الواردة بعد رسومات التركيب.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية EU/19/2012، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالميلا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

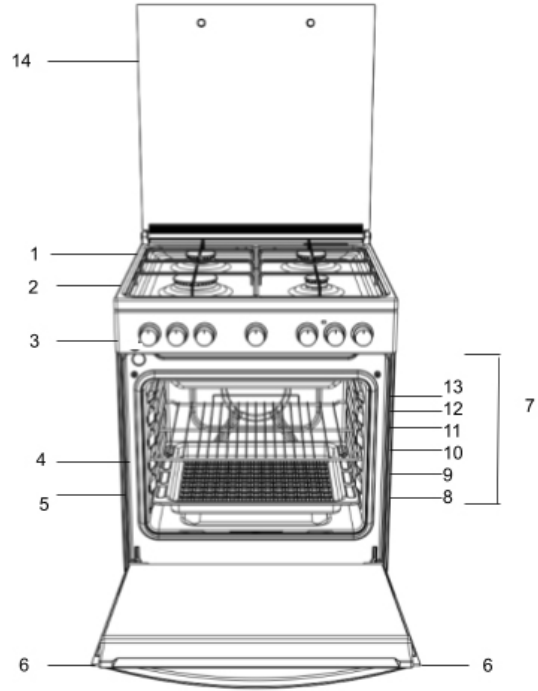
بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66، تشريع تمييز الطاقة 2014/65، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.

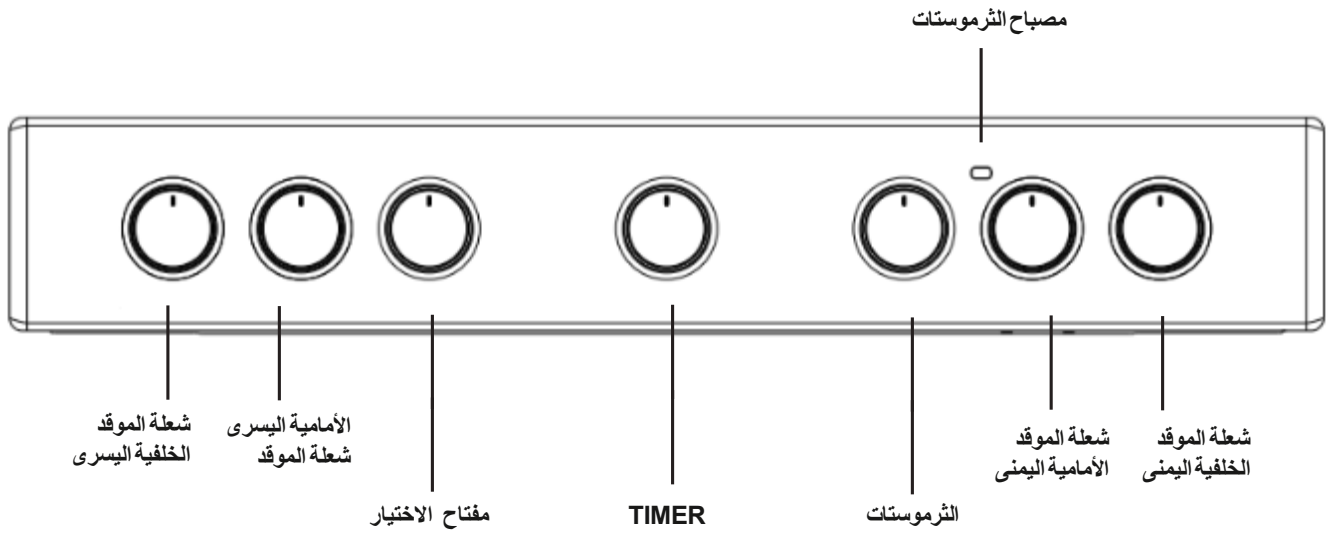
هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 30-2-1.



1. شعلة الموقد
2. شبكة الموقد
3. لوحة التحكم
4. الرف السلكي
5. الصينية
6. الباب
7. مجاري للرفوف المتحركة
8. الوضع 1
9. الوضع 2
10. الوضع 3
11. الوضع 4
12. الوضع 5
13. الوضع 6
14. الغطاء الزجاجي



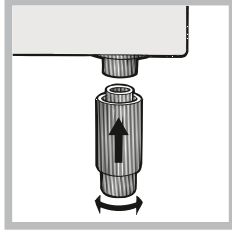
لوحة التحكم



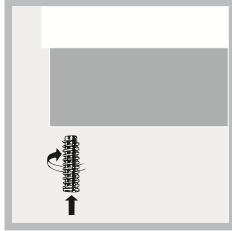
التركيب

ضبط الاستواء إذا

كان من الضروري ضبط استواء الجهاز، فقم بربط الأقدام القابلة للتعديل* في الأماكن المتوفرة في كل ركن من أركان قاعدة الموقد (انظر الشكل).

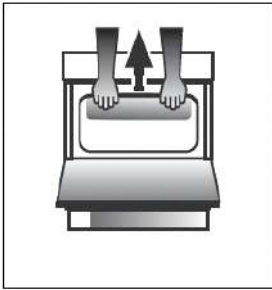


تناسب الأرجل* المرفقة مع الجهاز مع الفتحات الموجودة على الجانب السفلي من قاعدة الموقد.



قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:

تحريك الموقد



شكل A

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضة بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (شكل A)

كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل.
كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

التوصيل الكهربائي

جهد وتردد مصدر الطاقة: 230-240 فولت تيار متردد 50/60 هرتز.
يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية. إذا كنت بحاجة إليه، فيمكنك استخدام كابل أطول، ومع ذلك، يجب عليك التأكد من استبدال الكابل المرفق مع الجهاز بكابل آخر بالمواصفات نفسها وفقًا للمعايير والتشريعات الحالية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.
يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.
يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.
يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للتعليمات التالية.

الانتصيب وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد. يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.
تأكد من أن الجدار الملامس للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90 درجة مئوية).
هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بملامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد.

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

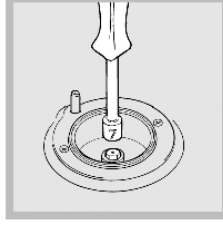
يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.
تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزانات من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.
يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 مم أو 65 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 750 مم.
a. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.
b. يجب تثبيت الشفافات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفافة.
c. يجب أن يكون الجدار الملامس للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.
d. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط خلف الجهاز.

الملائمة للأنواع المختلفة للغاز

من الممكن مواءمة الجهاز مع نوع من الغاز بخلاف النوع الافتراضي (الموضح على ملصق التصنيف).
مواءمة الموقد

استبدال فوهات شعلات الموقد:

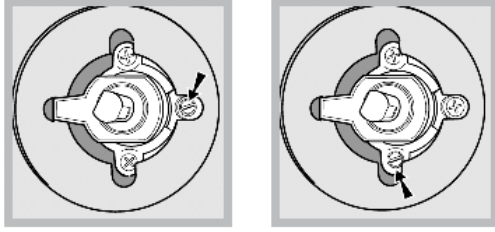
1. قم بإزالة شبكات الموقد وحرك الشعلات عن قواعدها.
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح ربط 7 مم (انظر الشكل)، واستبدلها بفوهات مناسبة للنوع الجديد من الغاز (انظر جدول مواصفات الموقد والفوهة).
3. استبدل جميع الأجزاء باتباع التعليمات المذكورة



أعلاه في الاتجاه المعاكس.

ضبط الحد الأدنى لإعداد شعلات الموقد:

1. أدر المحبس إلى أدنى وضع.
 2. قم بفصل المفتاح واضبط البرغي التنظيمي، الذي يتم وضعه داخل أو بجوار دبوس الصنوبر، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكنه ثابت.
 3. أثناء اشتعال الموقد، قم بتغيير موضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس صحيح عدة مرات، مع التحقق من عدم إنطفاء اللهب.
- بعد الانتهاء من الضبط، أعد إحكام الأجزاء باستخدام شمع إحكام أو مادة مناسبة. لا تتطلب شعلات الموقد ضبطاً أساسياً للهواء.



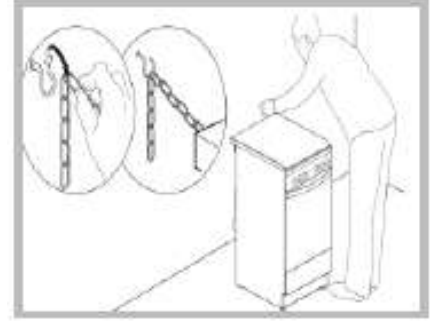
بعد ضبط الجهاز بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات في مراكز الدعم الفني المعتمدة).
إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب على خرطوم التغذية وفقاً للمعايير الحالية EN 88-1 و EN 88-2 المتعلقة بـ "منظمات الغاز المحول".

تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجها بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموصلة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية، الممتدة من الوحدة المستهلكة إلى الموقد مروراً بمنفذ الموقد ثنائي القطب، من نوع مقبول ولها نفس شدة التيار الواردة أعلاه. يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبداً في أي نقطة منه إلى درجة حرارة أعلى 50 °م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيداً عن فتحات التهوية الخلفية.

سلسلة الأمان

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



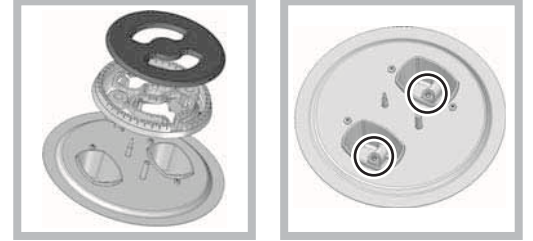
تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز.
اختر البرغي ومثبت البرغي وفقاً لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم.
تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

وصلة الغاز

يجب توصيل الموقد بمصدر الغاز بواسطة مركب مسجل آمن للغاز. أثناء تركيب هذا المنتج، من الضروري تركيب محبس غاز معتمد لعزل الإمداد عن الجهاز ليلائم أي تغيير أو صيانة لاحقة. يجب أن يتم توصيل الجهاز بأنابيب الغاز أو الغاز السائل وفقاً لللائحة المحددة المعمول بها، وذلك فقط بعد التأكد من أنه قابل للمواءمة مع نوع الغاز المراد استخدامه. وإذا لم يكن الأمر كذلك، فاتباع التعليمات المشار إليها في الفقرة ذات عنوان "المواءمة مع أنواع الغاز المختلفة". في بعض الطرازات، يمكن توصيل مصدر الغاز على اليسار أو على اليمين، حسبما يقتضي الأمر؛ لتغيير الوصلة، اعكس موضع حامل الخرطوم مع موضع الغطاء واستبدل الجوانات (المرفقة مع الجهاز). في حالة التوصيل بالغاز السائل، عن طريق الخزان، استخدم منظمت الضغط التي تتوافق مع اللوائح المعمول بها. يجب توصيل مصدر الغاز على يسار الجهاز. تأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر الجزء الخلفي من الموقد ويلامس الأجزاء الساخنة منه.

استبدال فوهات الموقد ثلاثية الحلقات

1. قم بإزالة دعائم الأواني وارتفاع الشعلات من مواضعها. يتكون الموقد من جزأين منفصلين (انظر الصور).
 2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 مم. قم باستبدال الفوهات بطرازات صنعت للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1).
 3. قم باستبدال جميع الأجزاء عن طريق إكمال الأعمال المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.
- ضبط الهواء الأساسي للشعلات :



لا يتطلب ضبط.

- ضبط الشعلات على الحد الأدنى:

1. أدر المحبس إلى وضع اللهب المنخفض.
2. قم بفصل المفتاح واضبط برغي الضبط، الذي يتم وضعه في دبوس الصنبور أو بجانبه، حتى يصبح اللهب صغيرًا ولكنه ثابت.
3. بعد ضبط اللهب على الإعداد المنخفض المطلوب، بينما يكون الموقد مشتعلاً، قم بتغيير وضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس صحيح عدة مرات، مع التحقق من أن اللهب لا يخرج.

جدول مواصفات الموقد والفوهة

الغاز الطبيعي		الغاز المسال							
التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	التدفق جرام/ساعة		الفوهة 100/1 (مم)	التفريعية 100/1 (مم)	طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		القطر (مم)	الشعلة
		**	***			مخفض	الاسمي		
314	2x99	236	240	2x65	61	1.50	3.30	130	تي سي
190	104	143	145	69	30	0.40	2.00	75	متوسطة السرعة متوسطة)(S)
95	78	71	73	50	30	0.40	1.00	55	إضافية الشعلة اصغيرة)(A)
20		37	28-30			الاسمي (مللي بار)			الإمداد قيم الضغط
17		25	20			الحد الأدنى (مللي بار)			
25		45	35			الحد الأقصى			

تتوفر فوهات غاز الميثان عند الطلب ولكن ليس كملحق

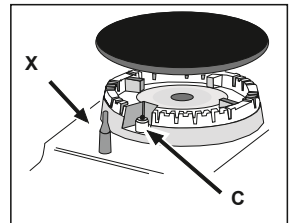
* مع الغاز الجاف 15 درجة مئوية 1013 مللي بار
 ** غاز البروبان PC.S=50,37 ميغا جول/كجم
 *** غاز البوتان PC.S=49,47 ميغا جول/كجم
 غاز طبيعي PC.S=37,78 G20 ميغا جول/كجم³

استخدام الموقد

إشعال الشعلات

يوجد لكل مفتاح شعلة حلقة كاملة تعرض شدة اللهب للشعلة المعنية.
لتشغيل إحدى الشعلات بالموقد:

1. اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يشير إلى أقصى وضع ضبط للشعلة.
 2. بالنسبة للموديلات المزودة بزر إشعال إلكتروني (★)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال إدارة مفتاح الشعلة عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وقد يكون ذلك أدنى وضع ضبط ٥ أو وضع الضبط الأقصى ٥ أو أي وضع بينهما.
- إذا كان الجهاز مزوداً بتجهيزة إشعال إلكترونية* (C)، اضغط على زر الإشعال المميز بالرمز ★ ثم اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أقصى وضع ضبط للهب حتى تشتعل الشعلة. قد تنطفئ الشعلة عند ترك المفتاح. إذا حدث ذلك كرر العملية مع الضغط على المفتاح لمدة أطول من الوقت.



! إذا انطفأ اللهب دون قصد، أوقف الشعلة وانتظر دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعالها.

إذا كان الجهاز مزوداً بتجهيزة أمان عند انطفاء اللهب (X)*، فاضغط على مفتاح الشعلة حوالي 2-3 ثوان لإبقاء اللهب مشتعلًا ولتفعيل تجهيزة الأمان.

لإطفاء الشعلة أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع الإيقاف •.

ضبط اللهب حسب المستويات

يمكن ضبط شدة اللهب باستخدام المفتاح وفقاً لـ 10 مستويات قدرة، من أقصى وضع إلى أدنى وضع مع 5 أوضاع وسيطة:



ويشير صوت طقطقة إلى التغير من مستوى إلى آخر عند إدارة المفتاح. يضمن النظام ضبطاً أكثر دقة، ويسمح بمضاعفة شدة اللهب وتحديد المستوى بسهولة لعمليات الطهي المختلفة.

نصائح عملية حول استخدام الشعلات

لكي تعمل الشعلات بأقصى فعالية ممكن ولتوفير الغاز المستهلك، يوصى بالاختصار على استخدام المقالي المزودة بغطاء وقاعدة مسطحة. ويجب أن تكون أيضاً مناسبة لحجم الشعلة.

الشعلة	قطر إناء الطهي (سم)
تاج ثلاثي (TC) / سريعة (R)	24 - 26
لشعلة الإضافية (A)	10 - 14
به سريعة (S)	16 - 20

لتحديد نوع الشعلة، يرجى الرجوع إلى المخططات الموجودة في "مواصفات الشعلة والفوهة".

طريقة الطهي
"موصى به لـ"

المستوى	طريقة الطهي "موصى به لـ"
1-2-3	مثالي لإذابة الزبد والصهر البطيء للشيكولاته على حمام ماء، وإذابة الكميات الصغيرة ولتغليظ الريزوتو بالكريمة، والحفاظ على سخونة الوجبات الصغيرة المحضرة للتو
4-5	مثالي لوصفات الطهي البطيء (الأرز والصوص واللحم المشوي والأسماك) باستخدام السوائل (الماء والبيض والمرقة) ولتغليظ المعجنات والحفاظ على غليان خفيف
6-7	مثالي للسوتيه وطهي الخضروات ببطء لفترة طويلة وإحماء الملحقات وتغليظ الطعام
8-9	مثالي للتحمير وبدء الطهي وغلي السوائل بسرعة والقلي السريع للمجمدات وشواء اللحم والأسماك والحفاظ على غليان نشط
10	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة أو لتسخين السوائل (الماء)

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة أدار مفتاح الاختيار على رمز الوظيفة التي تحتاجها.

التسخين المسبق الخفيف/السريع لتشغيل إضاءة الفرن. لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.	
CONVENTIONAL (الطهي التقليدي) لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.	
الخبيز التقليدي للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف عملية الطهي. تتيح هذه الوظيفة طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت.	
GRILL (الشواية) لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبيز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.	
TURBO GRILL (الشواية السريعة) شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.	
الرف السفلي يمكن استخدام هذه الوظيفة لإكمال طهي الفطائر المحشوة أو لتغلظ قوام الحساء. استخدم هذه الوظيفة في آخر 10/15 دقيقة للطهي.	
إذابة التجمد لأسراع إذابة تجمد الطعام.	
STEAM (بخار) توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.	
التسخين السفلي + المروحة للاتهاء من طهي الطعام بتناسق كبير في السوائل وللحصول على قواعد مقرمشة وذهيبية. أيضاً مفيد لتغلظ الصلصات. ضع الطعام على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.	
الهواء المدفوع بالقوة لطهي أطعمة مختلفة على رفوف متعددة (ثلاثة رفوف كحد أقصى) في وقت واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.	

في الاستخدام الأول للجهاز قم بتسخين الفرن فارغاً بينما بابيه مغلقاً على أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة على الأقل. تأكد من تهوية الغرفة جيداً قبل إيقاف الفرن وفتح بابيه. قد يصدر من الجهاز روائح كريهة نسبياً ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

استخدام الفرن

- اختر وضع الطهي المرغوب من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- اختر درجة الحرارة المقترحة لوضع الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات. يمكنك إيجاد قائمة تلخص أوضاع الطهي ودرجات حرارة الطهي المقترحة في الجدول المعني (انظر جدول الطهي).

يمكن دائماً القيام بالتالي أثناء عملية الطهي:

- تغيير وضع الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات.
- اضبط مدة الطهي الكلية ووقت انتهاء الطهي.
- إيقاف الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

إضع الأواني دائماً على الرف(الأرفف) الموردة.

Timer

لتفعيل الميقاتي اتبع التالي:

- أدر مفتاح الميقاتي في اتجاه حركة عقارب الساعة  بمقدار دورة واحدة كاملة لضبط الصافرة.
- أدر مفتاح الميقاتي عكس اتجاه حركة عقارب الساعة  لضبط المدة المرغوبة من الوقت.

ضوء مؤشر الثرموستات

عند إضاءة ضوء مؤشر الثرموستات، يشير إلى أن الفرن يولد الحرارة. ينطفئ ضوء المؤشر عند بلوغ حيز الفرن الداخلي درجة الحرارة المرغوبة. عندئذ يومض الضوء وينطفئ بالتبادل، حيث يشير إلى أن الثرموستات مشغلاً ويحتفظ بدرجة الحرارة عند مستوى ثابت.

ضوء الفرن

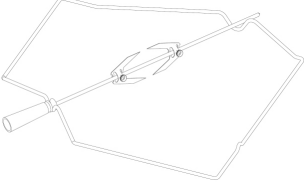
يتم تشغيله من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع باستثناء "0". يظل مضيئاً مادام الفرن مشغلاً. من خلال الاختيار باستخدام المفتاح، يتم تشغيل الضوء بدون تفعيل أي من عناصر التسخين.

Steam (بخار)

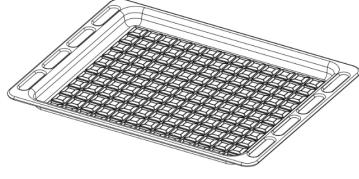
توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.

الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبيز



صينية عميقة



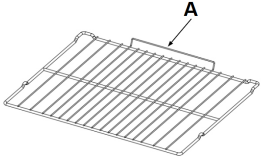
شبكة



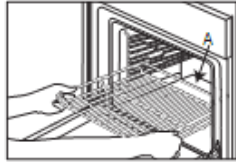
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)



شكل 1B



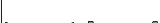
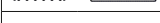
شكل 1A

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز، بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية (شكل 2).



شكل 2

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هي مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقلل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الوصفة	الوظيفة	إحماء.	درجة الحرارة. (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى (رقم-L) والملحقات
كيك مختمر / كيك اسفنجي	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	170	30 - 50	 L-2
كيك مختمر / كيك اسفنجي	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	150 - 160	40 - 60	 L-3
كيك مختمر / كيك اسفنجي	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	160	40 - 70	 L-5 L-2
كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	160-180	40-60	 L-2
كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	150 – 170	40-70	 L-4 L-2
كعك/ بسكويت شورت بريد	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	140	30 - 60	 L-3
كعك/ بسكويت شورت بريد	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	140	30 - 60	 L-5 L-3
كعك/ بسكويت شورت بريد	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	140 - 150	40 - 50	 L-6 L-4 L-2
كعك/ بسكويت شورت بريد	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	140	50 - 60	 L-6 L-5 L-4 L3
قطع كيك صغيرة / مافن	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	160 - 180	20 - 50	 L-4
قطع كيك صغيرة / مافن	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	150 - 160	30 - 40	 L-5 L-2
قطع كيك صغيرة / مافن	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	150 - 160	30 - 50	 L-6 L-4 L-2
معجنات الشو	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	170 - 200	20 - 50	 L-3
معجنات الشو	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	170 - 180	20 - 50	 L-4 L-2
معجنات الشو	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	170 - 180	20 - 50	 L-6 L-4 L-2
ميرننجز	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	80 - 100	120 - 200	 L-3
ميرننجز	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	80 - 100	120 - 200	 L-4 L-2
ميرننجز	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	80 - 100	120 - 200	 L-5 L-3 L-1
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	190 - 250	15 - 50	 L-2
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	CONVECTION BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)	نعم	190 - 230	20 - 50	 L-4 L-1
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	190 - 230	20 - 50	 L-6 L-4 L-2
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	190 - 230	20 - 50	 L-5 L-4 L-3 L-2
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	CONVECTION BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)	نعم	170-180	30 - 60	 L-3
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	170-180	50 - 60	 L-5 L-2
مخبوزات فول-أورخان / باف باستري	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	170 - 190	15 - 40	 L-3
مخبوزات فول-أورخان / باف باستري	الهواء المدفوع بالقوة	نعم	180 - 210	15 - 40	 L-4 L-2

الوصفة	الوظيفة	إجماء.	درجة الحرارة. (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى (رقم-L) والملحقات
لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كاتيلوني	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	نعم	180 - 200	30 - 65	L-3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	190 - الحد الأقصى	40 - 90	L-3
دجاج/أرانب/بط 1 كجم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	230 - الحد الأقصى	50 - 100	L-3
ديك رومي/أوز 3 كجم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	160 - الحد الأقصى	130 - 170	L-3
سمك فيليه / شرائح ستيك	GRILL (الشواية)	-	230 - الحد الأقصى	10 - 30	L-4
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	230 - الحد الأقصى	30 - 60	L-3
جراتان الخضروات	GRILL (الشواية)	-	230 - الحد الأقصى	10 - 30	L-4
التوست	GRILL (الشواية)	5'	حد أقصى	1 - 2	L-5
السمق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف بروجر	GRILL (الشواية)	-	230 - الحد الأقصى	15 - 30	L-5
بطاطس محمرة	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	230 - الحد الأقصى	30 - 60	L-3
فخذ ضأن/سيفان	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	-	200 - الحد الأقصى	50 - 100	L-3
وجبة كاملة (Cook3): تارت الفواكه لازانيا روستو	الهواء المدفوع بالقوة	-	190 - 180	40 - 100	L-6
					L-4
وجبة كاملة (Cook4): تارت الفواكه لازانيا قطع اللحم خضروات محمرة	الهواء المدفوع بالقوة	-	190 - 180	40 - 100	L-6
					L-4

الوصفة	الوظيفة	الماء (جم)	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (بالدقائق)	المستوى (رقم-L) والملحقات
كيك مختمر / كيك اسفنجي	Steam (بخار)	100	170-180	30-60	L-2
قطع كيك صغيرة / مافن	Steam (بخار)	100	160-170	30-55	L-3
خبز الفوكاشيا	Steam (بخار)	150	200-220	20-40	L-3
لفائف الخبز	Steam (بخار)	100	210	25-40	L-3
رغيف خبز	Steam (بخار)	150	170-180	70-100	L-3
لحم بقر مشوي	Steam (بخار)	200	200	35-60	L-3
روست بيف 2 كجم	Steam (بخار)	250	200	40-70	L-3
فخذ ضأن	Steam (بخار)	200	180-200	65-75	L-3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم	Steam (بخار)	200	200	60-90	L-3
دجاج/أرانب/بط 1 كجم	Steam (بخار)	200	200-220	50-70	L-3
سمك فيليه / شرائح ستيك	Steam (بخار)	150	180	15-35	L-3
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)	Steam (بخار)	150	180-200	25-40	L-3
بطاطس محمرة	Steam (بخار)	200	200-220	50-70	L-3
روست الدجاج 1-1.3 كجم	Steam (بخار)	250	200	50-80	L-3

الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة ٢٠٠ مل من الماء
----------------	---	---	---------------------------------	--

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.

قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع الإيقاف.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء. احترام البيئة والحفاظ عليها

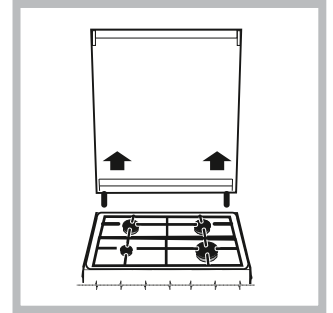
وقتما أمكن، تجنب التسخين المسبق للفرن وحاول املائها دائماً. افتح باب الفرن قليلاً قدر المستطاع وذلك لأنه يتم فقد الحرارة في كل مرة يتم فتحه. لتوفير كمية كبيرة من الطاقة، قم بإيقاف الفرن من 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي المحدد الخاص بك واستخدم الحرارة الناتجة من الفرن بشكل مستمر. حافظ على نظافة الجوانات وسلامتها لمنع فقد أي حرارة من خلال الباب إذا كان لديك عقد تعريف كهرباء مؤقت، عندئذ سيسهل خيار "تأخير الطهي" توفير المال من خلال تحويل التشغيل إلى الفترات الزمنية الأقل تكلفة. يجب أن تغطي قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك سطح التسخين. إذا كانت صغيرة، سيتم حينئذ إهدار كمية كبيرة من الطاقة وسينتج عن الأوعية التي تغلي طبقة صلبة من البقايا يصعب إزالتها. قم بطهي الأطعمة الخاصة بك في أوعية وأواني مغلقة بأغطية محكمة الغلق واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان. وذلك لأن الطهي بدون وضع الغطاء سيزيد من استهلاك الطاقة بدرجة كبيرة استخدم أوعية وأواني مسطحة تماماً

عند طهي أي طعام يحتاج وقت طهي طويل، ينبغي عندئذ استخدام وعاء الضغط، حيث يُعجل وقت الطهي بمعدل الضعف ويوفر استهلاك الطاقة بمعدل ثلاثة أضعاف.

إيقاف الجهاز

افصل الجهاز الخاص بك من مصدر التيار قبل إجراء أي عمل عليه. الغطاء *

في حالة تركيب الموقد المزود بغطاء زجاج، يجب تنظيف هذا الغطاء باستخدام ماء فاتر. لا تستخدم منتجات كاشطة. يمكن إزالة الغطاء لتنظيف المنطقة خلف الموقد بسهولة. افتح الغطاء بالكامل واسحبه لأعلى (انظر شكل). ! لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة أو مازالت ساخنة.



صيانة محبس الغاز

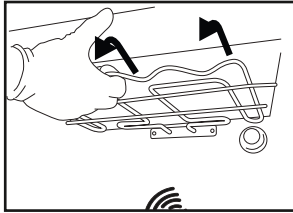
مع مرور الوقت، قد يحدث انسداد لمحابس الغاز أو يصبح من الصعب تدويرها. في حالة ذلك، يجب استبدال المحبس.

الأسطح الخارجية

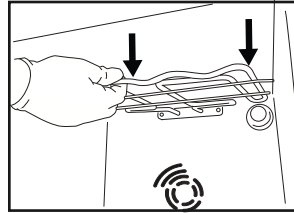
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة. لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 1) وأنزله (شكل 2).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 1



شكل 2

الأسطح الداخلية

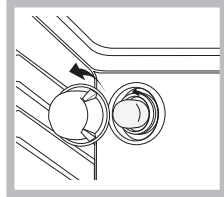
بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية. قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الكماليات

انفع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

تغيير اللبنة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9 اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). - لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

تنظيف الفرن بالبخار

نوصي باستخدام هذه الطريقة لتنظيف الفرن خاصة بعد طهي اللحوم ذات الدهون العالية (المشوية).

تسمح عملية التنظيف هذه بتسهيل إزالة الأوساخ من جدران الفرن عن طريق توليد البخار الذي يتم إنشاؤه داخل تجويف الفرن لتسهيل التنظيف. !

هام! قبل البدء في البخار - التنظيف:

قم بإزالة أي بقايا طعام ودهون من قاع الفرن.

قم بإزالة أي ملحقات بالفرن (شبيكات أواني تجميع القطرات). قم بإجراء العمليات المذكورة أعلاه فقط لإجراء التالي:

1. ضمل 250 من ماء الشرف بي صينية الخبز في الفرن، وضعه الى الرف السفلي. في الموديلات غير الممزود بصينية تجمع القطرات استخدم لوح الخبز وضعه على الحفل ماي الرف السفلي:

2. اختر وظيفة الفرن (الطهي التقليدي) CONVENTIONAL (⊖) واضبط درجة الحرارة على 90 °م:

3. اتركه في الفرن لمدة 35 دقيقة،

4. اوقف الفرن،

5. بمجرد أن يبرد الفرن، ميكحذف البقايا لإكمال انتلظف باملاء وقطعة مشامقة بللة،

6. قم بإزالة أتم مايم يبقية من اتلجوف بعد الانتهاء من انتلظف

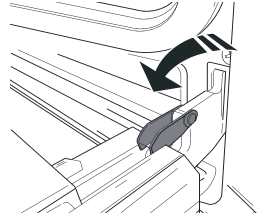
نعد الانتهاء من انتلظف بلابخار، بعد طهي الأطعمة الدنيهة بشكل خصا، أو

نعدت امجد صعوبة في إزالة الدهون، قد تدجأت إلى إكلام انتلظف بلاطريقة

اتقليدية، اموضحة في الفقرة السابقة. فقط قم بنتلظف الفرن وهو بارد!

إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

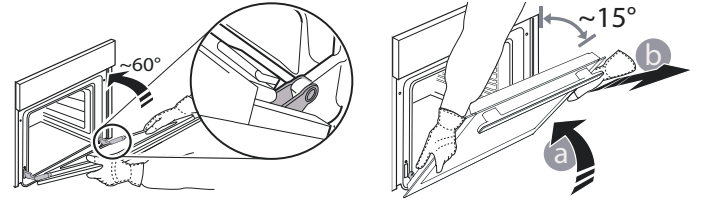
1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

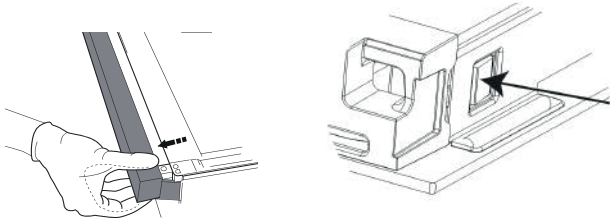
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.

قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

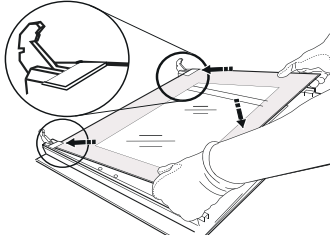
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قراءته.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

تحري الأعطال وإصلاحها
ماذا تفعل إذا...

الأسباب المحتملة

الحلول

الفرن لا يعمل.

انقطاع التيار الكهربائي.

الفصل من الشبكة الكهربائية

تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني.

كن على استعداد للآتي:

وصف مختصر للمشكلة،

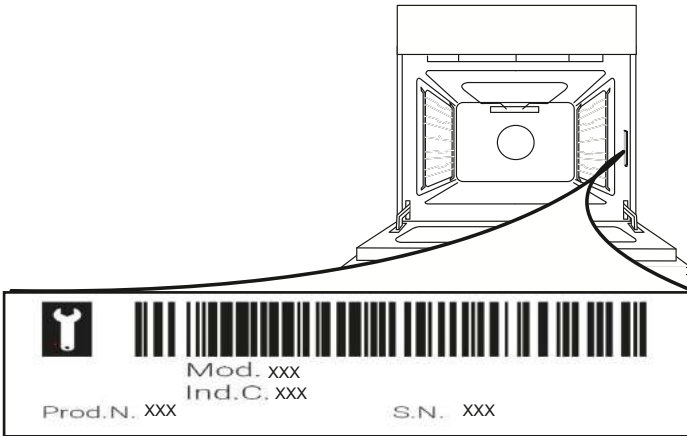
اذكر نوع المنتج والطراز بدقة،

كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على

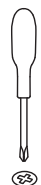
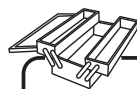
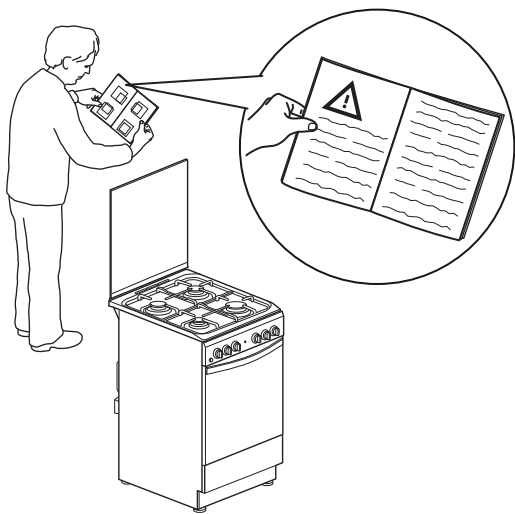
المنتج والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،

عنوانك بالكامل،

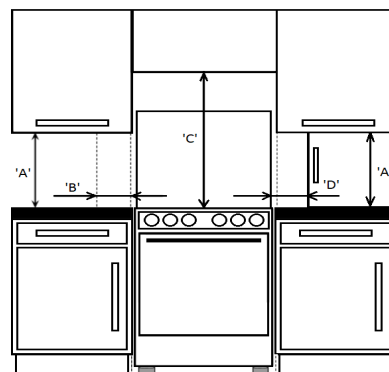
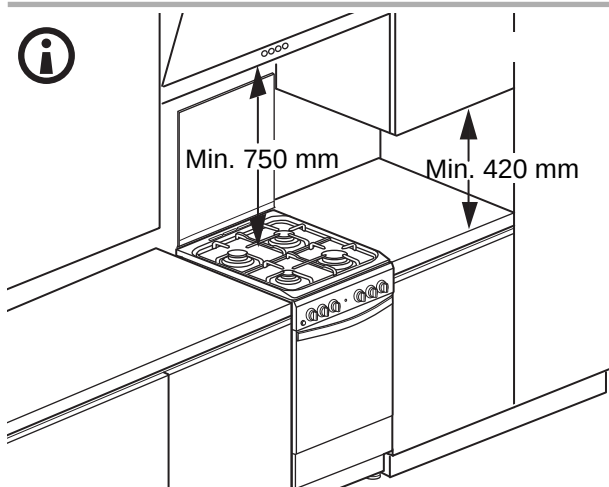
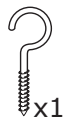
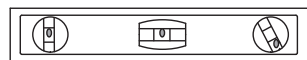
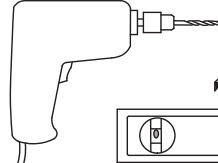
رقم الهاتف.



يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد يضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة. يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.

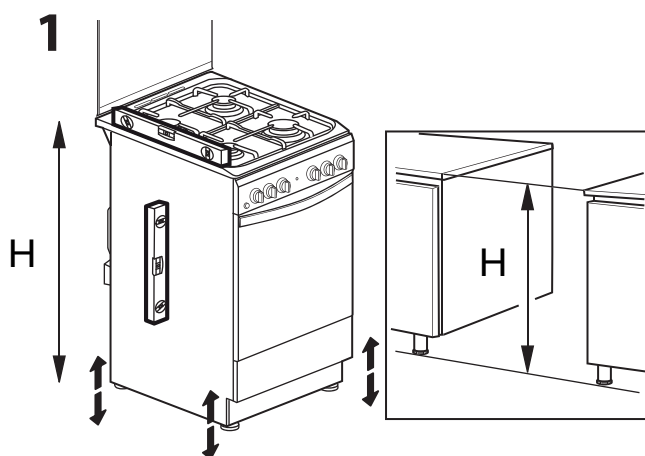


17mm - 0,67inch

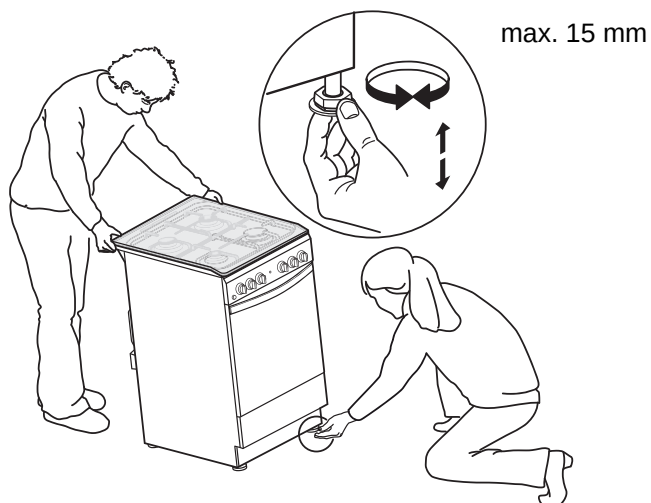


'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min

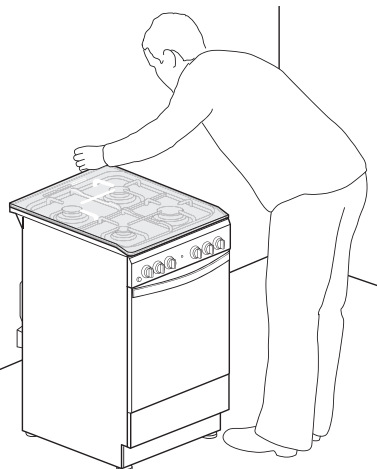
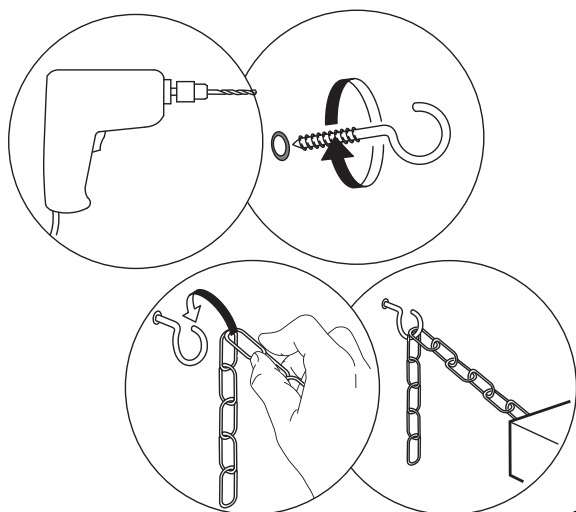
1



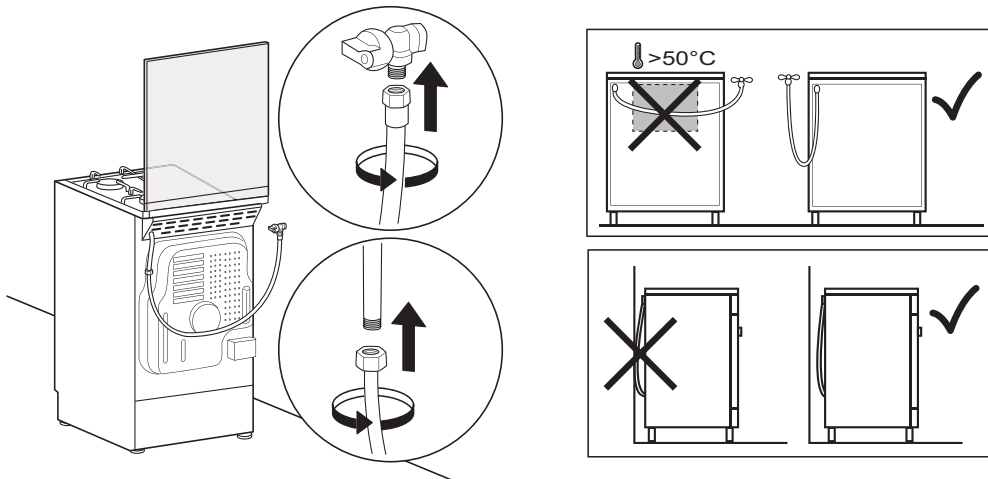
2



3



4



5

