

p.2

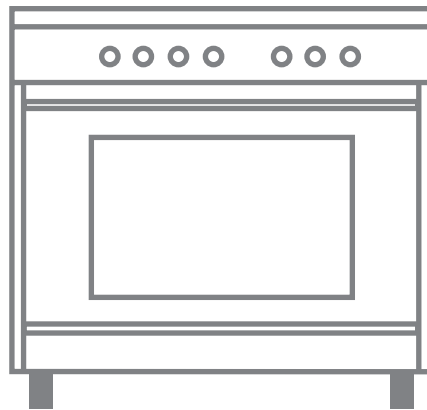
INSTRUCTIONS BOOKLET

p.22

NOTICE D'UTILISATION

كتيب لتعليمات

صفحة 42



Cookers

We would like to thank you for purchasing one of our products, we are confident it will fulfil your needs. We would also like to invite you to read this booklet carefully and keep it safe, as it contains important information and useful tips for your new cooker optimal use, in complete safety.

This appliance is in conformity in force:

- 2014/35/EC Low Voltage (Directive)
- 2014/30/EC Electromagnetic Compatibility (Directive)
- 2016/426/EC Gas Appliance (Directive)
- 1935/2004/EC Materials intended to come into contact with food (Regulation)
- 2011/65/EC Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (Directive)
- 2010/30/EC Energy labelling of household electric ovens (Directive)

TABLE OF CONTENTS

03 General warnings

05 Your product

05 Use

Hob

Oven

Programmers and minute minders

Cooking suggestions

09 Cleaning

10 Maintenance

11 Instructions for the installer

Product handling

Installation

Adaptation to the different types of gas

15 Technical assistance

15 Product and packaging disposal

16 Cleaning and maintenance stainless steel

18 Technical data

20 Cooking and grilling tables

GENERAL WARNINGS

This appliance is only designed and built for household use. Any other use, such as heating, for example, is considered improper, and therefore highly dangerous.

Keep children away with under the age of 8 years, if not under the constant supervision of an adult.

Children and people with reduced physical, mental or sensory abilities and/or with lack of adequate knowledge of the use and dangers that the equipment can entail, are forbidden to use this appliance unless they are under the constant supervision of a responsible adult.

Children must not play with or near the appliance, whether it is in operation or not. Please do not allow children to clean the appliance.

If the appliance has a fault and/or is not working properly, please close the gas line, disconnect the appliance from the power mains, and do not attempt to service it by yourself. Contact your nearest authorized assistance centre directly (see the "technical assistance" section herein).

The surface temperatures of every part must strictly comply with the regulations in force. This does not mean that some metal parts will not burn during or after its use. Accordingly, please use with due care.

The cooker cannot be installed without feet;

The Company will not be held liable in case of failure to observe the information provided herein.

The Company reserves the right to change product specifications maintaining safety and functionality.

The alcohol vapours inside the hot cooking compartment may catch fire. Do not cook food containing large quantities of beverages with a high alcohol content.

Only use small quantities of beverages with a high alcohol content. Open the door of the appliance carefully.

CAUTION



Some parts of the cooker are protected by a special film. Take it out before operating the appliance and use lukewarm soapy water to remove any sticky residue.



Preventing accidents in the home

Do not leave the appliance unattended when cooking with fats or oil: it may cause a fire.

Do not leave objects near the cooking surfaces.

If glass ceramic hobs crack, turn the appliance off to prevent possible electric shock.

NEVER try to put out a flame/fire with water; rather, turn the appliance off and cover the flame with a lid or flame-proof blanket.



Prevent pots from protruding from the hob edges during use. It is also advisable to use containers with an intact, flat base.



During use the appliance overheats. Children must be kept away from the appliance. Be careful to avoid touching the heating elements inside the oven.



The accessible parts can be hot when the grill is used, therefore children must be kept away.



Do not use jets of steam to clean the appliance. Steam could reach the electrical parts, damaging them and causing short circuits. Do not use cleaning products that contain chlorine, ammonia or bleach on parts made of steel or superficially treated with metal finishes (for example anodizing, nickel plating, chrome plating).



It is essential that all installation, adjustment and technical maintenance operations are carried out by qualified personnel only. The appliance must be installed in compliance with the regulations in force in the country of use.



Prior to every maintenance operation it is necessary to unplug the appliance from the power socket and wait for it to cool down completely.



To prevent accidental tipping of the appliance to install a stabilizing device, as shown on page 12 in the installation section.



The appliance is designed to operate with different types of gas; each type of gas requires specific injectors and adjustments. To make any change, it is always necessary to disconnect the appliance from the power mains, and temporarily cut off the gas supply from the mains.



If your cooker has a glass lid, make sure it is lifted open before turning on the burners, during use and the subsequent cooling phase. Failure to do so may cause breakage of the glass.



Do not use abrasive products or sharp metal spatulas to clean the oven door glass as this may scratch the surface, causing the glass to shatter.



Remove any liquids that may have overflowed onto the lid before opening it. Let the surface of the hob cool down before closing the lid.



The first time you use the oven, take out all of the accessories and supplied materials placed inside of it, turn it on and let it run idle for at least one hour at the highest temperature, with the door closed (but not using the grill). Then, switch it off, open the oven door and ventilate the room. Any odour you can smell is from the evaporation of the sealing and protective substances inside the oven.



The appliance is not conceived to operate with an external timer or remote control system.



The use of a gas appliance produces heat and moisture in the room where it has been installed. Please ensure good ventilation of the room keeping open the orifices of natural ventilation or installing a mechanical ventilation device (extraction hood with exhaust duct).



During cooking do not cover the bottom of the oven or hob with aluminum foil.



Foods must be cooked under constant supervision. Even brief cooking must be constantly supervised.



Do not install the appliance on a raised base and/or platform.



Do not install the appliance behind decorative doors in order to prevent excessive heating.

YOUR PRODUCT

Given the wide range of products available on the market, this booklet contains information about several models, and it is therefore possible that not all of the information contained here refers to your appliance or its accessories. We are nevertheless at your disposition for any clarification you may require.

Your cooker consists of the following main parts:

- **hob:** flat top part where the pan supports (supports for the pots), the gas burners, electric plates or the glass-ceramic areas, depending on the size and the model of your cooker are located.
- **control panel:** cooker control devices zone (i.e. knobs and switches).
- **oven door**

HOW TO IDENTIFY THE SYMBOLS ON THE CONTROL PANEL

SYMBOL	MEANING
	Burner / front left area
	Burner / rear left area
	Central burner
	Burner / front right area
	Burner / rear right area
	Burner / left area
	Oven temperature control (°C)
	Timer / minute minder

SYMBOL	MEANING
	Multi-function electric oven features
	Oven thermostat
	Gas oven burner
	Grill burner
	Light button
	Ignition button (spark)
	Ventilated gas button (Multichef)
	These two pilot lights indicate that the electric oven is on and/or that the oven is heating up.

USE

HOB



USING THE HOB

If your cooker has a glass lid, make sure it is lifted open before turning on the burners, during use and the subsequent cooling phase. Failure to do so may cause the breakage of the glass.

TURNING ON THE GAS BURNER

Place a lit match near the burner (or a spark or a flame generator), press and turn the corresponding knob counter-clockwise to the MAX position. The hob can be equipped with electrical ignition activated through a separate button or by pressing the knob. When it is lit, hold the knob down for approximately 10 seconds, then release it and adjust flame intensity, being careful to position the knob in the area between maximum and minimum (included) and never between maximum and zero to prevent turning it off unexpectedly. The burner may go out when you release the knob: this means that the thermocouple is not hot enough. If it does not ignite within 15 seconds, wait 1 minute before trying again. If your model does not have a gas safety valve (copper-coloured thermocouple near the burner), please check that, at regular intervals, the flame does not go out due to possible liquid overflowing from the pots during cooking.

USE OF ELECTRIC PLATES

The electrical plates are switched on by turning the knob clockwise, at a value between 0 and 4.

The higher the number, the greater the applied electrical power. By turning a plate on for the first time or after a long period of inactivity, it is advisable to make it run idle without cooking on it, on the "minimum heating" position (position 1) for at least 15 minutes, so as to eliminate any humidity that the insulation may have absorbed. To optimize the use of electric plates, use flat-bottomed pots and avoid using pots with diameters smaller than the plates.

USING GLASS-CERAMIC HOBS (HIGHLIGHT)

Please refer to the booklet supplied with the appliance.



PREVENTING HOME ACCIDENTS

Do not leave the appliance unattended when cooking with fats or oil: it may cause a fire.

Do not leave objects near the cooking surfaces.

If glass ceramic hobs crack, turn the appliance off to prevent possible electric shock.

PRACTICAL TIPS FOR USING THE HOB

For best use of the burners with minimum gas consumption, it is advisable to use flat-bottomed pots with lids, and a suitable size for the burner. The table below provides the pot diameters for each burner, from the smallest to the largest.

Type (burner size in cm)	Pot size (cm)
Auxiliary burner (A) Ø 5	Ø 10 - 14**
Semi-rapid Burner (S) Ø 7.5	Ø 16 - 20
Rapid Burner (R) Ø 10	Ø 20 - 24
Triple Crown Burner (TC) Ø 13	Ø 24 - 28
Fish Burner (FB) 6x23,5	max 14x35

** The reduction grill, FOR models that include it, must only be used for the auxiliary burner when cooking with pots with a diameter less than 12 cm.

Type (screen-printing area size in cm)	Pot size (cm)
Electrical plate Ø 14.5	Ø ≥ 14,5
Electrical plate Ø 18	Ø ≥ 18
Glass-ceramic area (highlight) Ø 14.5	Ø ≥ 14.5
Extendible glass-ceramic area (highlight) Ø 12 - 21	Ø ≥ 12 - 21
Glass-ceramic area (highlight) Ø 21	Ø ≥ 21
Extendible glass-ceramic area (highlight) Ø 17 - 26.5	Ø ≥ 17 - 26.5

OVEN

TURNING THE OVEN ON

The first time you use the oven, take out all of the accessories and supplied materials placed inside it, turn it on and let it run idle for at least one hour at the highest temperature, with the door closed (but not using the grill). Then, switch it off, open the oven door and ventilate the room. Any odour you can smell is from the evaporation of the sealing and protective substances inside the oven.

COOKER WITH GAS OVEN AND ELECTRIC GRILL

The gas oven is equipped with a heating element (oven burner) located under the base of the oven and with a top heating element (grill). Some models also have a rear fan, which can be switched on and off with a key, and is used to evenly distribute heat during use. To check the oven, it is necessary to use a knob and 1 or 2 keys ( / ).

The oven burner must always be lit with the oven door fully open. Press and turn the oven knob counter-clockwise to the MAX position. Holding the knob down, bring a lit match (or a spark or a flame generator) close to the hole on the base of the oven. Keep the knob pressed down for approximately 10 seconds, then release it and adjust to the required temperature. If the burner does not ignite within 15 seconds, wait 1 minute before trying again. In some models the burner can be equipped with ignition activated with a separate button or by pressing the knob itself. When it is lit, keep holding the knob down for approximately 15 seconds. The burner may go out when you release the knob: this means that the thermocouple is not hot enough. Wait at least 1 minute and repeat the operation holding the knob down longer.

ELECTRIC GRILL

The Grill feature is switched on and off from its key. In cookers with an accessory to protect the knobs (glazed black heat insulator) grilling must be done with the oven door partially open. Before starting the grill, assemble the heat insulator on the slots located on both sides of the frontal part, between the control panel and the oven itself. If your cooker does not have this accessory, it means that grilling must be done with the door closed.

COOKER WITH GAS OVEN AND GAS GRILL

This type of cooker has a burner located under the base of the oven and a grill burner on the ceiling of the oven.

Generally only one knob is used to control the oven. Some models have two separate knobs, one for each burner, allowing the two burners inside the oven to be used at the same time. This particular option is useful for cooking large quantities of food. Holding the knob down, bring a lit match (or a spark or a flame generator) close to the hole on the base of the oven. Keep the knob pressed down for approximately 10 seconds, then release it and adjust to the required temperature. Close the oven door and wait about 15 minutes to preheat the cavity, some models also have a rear fan which is used to evenly distribute heat during oven use. If you need to carry out cooking with forced air, insert its control after that the oven has been already preheated.

GAS OVEN

The oven burner must always be lit with the oven door fully open and the cavity empty. Press and turn the oven knob counter-clockwise to the MAX position. Some models also have a rear fan which is used to evenly distribute heat during oven use.

If you need to carry out cooking with forced air, insert its control after that the oven has been already preheated.

GAS GRILL (oven door closed)

The grill burner must always be lit with the oven door fully open and the cavity empty. Press and turn its knob counter-clockwise to the MAX position. Holding the knob down, bring a lit match (or a spark or a flame generator) close to the grill burner.

Keep the knob pressed down for approximately 10 seconds, then release it. Close the oven door and wait few minutes to preheat the cavity, after that put foods inside the oven on the desired level.

GAS OVEN WITH GAS GRILL (oven door closed)

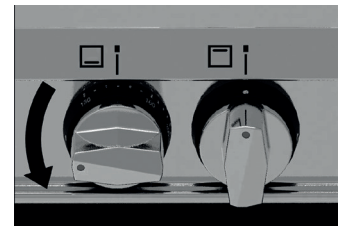
The oven burner must always be lit with the oven door fully open and the cavity empty. Press and turn the oven knob counter-clockwise to the MAX position. Holding the knob down, bring a lit match (or a spark or a flame generator) close to the hole on the base of the oven. Keep the knob pressed down for approximately 10 seconds then release it. Close the oven door and wait about 15 minutes to preheat the cavity. After that, set your cooking temperature, put foods inside the oven on the desired level and ignite the gas grill.



WARNING: IT'S ADVISABLE TO UTILIZE THE CLOSED DOOR GRILLING FUNCTION FOR MAX 25 MINUTES, TO AVOID AN EXCESSIVE OVERHEATING OF THE EXTERNAL SURFACES.

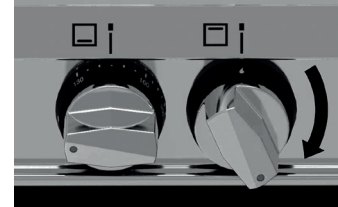
USE THE GAS OVEN WITH THE GAS GRILL TOGETHER FOLLOWING THE INSTRUCTIONS BELOW:

- 1) SET THE GAS OVEN TEMPERATURE ON THE DESIRED VALUE
(see picture A);



Picture A

- 2) SET THE GRILL GAS TEMPERATURE AT THE MINIMUM
(see picture B);



Picture B

COOKER WITH ELECTRIC OVEN

There are two types of electric ovens in our range: static (no fan) and multifunction. Static ovens only have one control knob which manages the features and internal temperature, while multifunction ovens have two knobs: one to select the features and another to manage the temperature.

ELECTRIC OVEN WITH 1 KNOB (STATIC - NO FAN) TO CONTROL THE OVEN

Turn the knob  clockwise and set the required temperature. Both lights on the control panel will turn on, indicating that the oven is on and is heating up. When it reaches the required temperature, the light indicator will switch off. In these models the Grill is switched on by turning the knob clockwise by three clicks. The use of the grill (electrical resistance) must take place with the oven door closed.

Attention: when the grill is in use, the accessible parts may reach high temperatures.

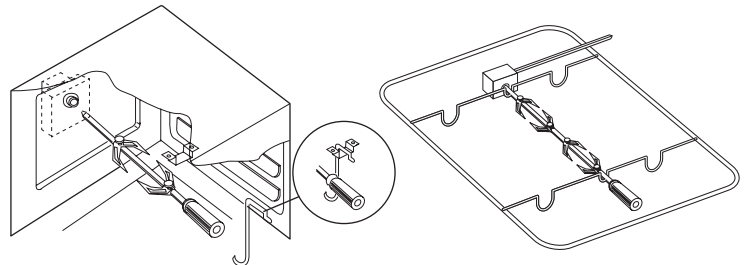
MULTIFUNCTION OVEN

Multifunction electric ovens are controlled by a feature selector (knob) associated to a thermostat that allows you to choose the required temperature. Depending on the oven model, it will have various cooking features (see the cooking features table to identify symbol and use). Select the desired feature and temperature. If the cooker does not have any heat insulator, this means that grilling is carried out with the door closed and it is not possible to set temperatures above 200°C.

For immediate access to the cooking features in ovens with a programmer (manual, analogue or electronic), always make sure the programmer / timer is in "manual" mode .

TURNSPIT

The turnspit can be switched on from a manual key or in automatic by selecting the corresponding symbol . Put the food on the turnspit so that it can be supported by the two forks; balance the weight in the centre to avoid unnecessary strain on the turnspit motor as it rotates.



LIGHT

The light inside the oven can be switched on and off by the relative key, or by turning the oven knob .

CROSS FLOW COOLING FAN

The cross flow cooling allows the surface temperatures of the cooker to decrease thanks to the forced air recirculation between the oven door, the control panel and the oven cavity under the hob. The cross flow fan, located between the hob and the ceiling of the oven, automatically starts up a few minutes after the oven is switched on, and a device keeps it running even when the oven is switched off, until the outside of the oven cools down.

PRH FEATURE (if applicable)

This feature pre-heats the oven quickly, allowing you to reach the ideal temperature to start cooking. To enable it (in models without the digital timer/prog and mechanical cooking-end timer) turn the oven knob to the PRH feature to turn it on; the two LEDs light up (PRH-°C) and when the pre-heating cycle is finished they will go off. It is now possible to put the food in the oven and select the desired cooking feature.

BOTTOM COMPARTMENT (under the oven door)

Some models have a bottom compartment where the cooker's metal accessories can be stored when not in use.

Do not place flammable material, paper, rags etc. inside this compartment.

PROGRAMMERS AND MINUTE MINDERS

MINUTE MINDER

The minute minder is switched on by turning the knob clockwise to the end of its run, in order to load the mechanism, then counter-clockwise to set the required time. The time is expressed in minutes, a bell will let you know when the previously-set minutes are up.

COOKING-END MECHANICAL TIMER (only in models with an electric oven)

This mechanical timer, in addition to sounding the bell, also acts as a switch, by switching off the power. It is different from the minute minder because the ring nut around the knob (washer), in addition to indicating the minutes, also has the symbol of a hand. To set it, turn the knob to the end of its run, in order to load the mechanism, then turn it in the opposite direction to set the required time. If you wish to turn the oven on without setting any time, position the knob on the 'hand' symbol in the manual position.

3 KEYS OF THE DIGITAL TIMER (fig. 3 - page 8)

- Set the time: press the timer on/off button (bell) immediately followed by the + or - key to adjust the time. Once it has been set, the time will automatically be set after 10 sec.
- Use the timer: to set the cooking time, press the + or - key until you reach the required amount of time (between 1 and 99 minutes). When the timer is on, it will appear on the screen. When the time is up, the timer will start ringing. To turn it off, press the timer on/off key (bell).
- set the timer at 1 minute and when you hear the bell, press the - key to change the volume.

ELECTRONIC TIMER (fig. 4 - page 8)

- Set the clock: when the oven is first connected, or after a power failure, '0.00' will flash on the display. To set the clock, push the middle set button and the (+) or (-) buttons immediately to the desired time. The time of day will be saved after 10 seconds.
- Use the timer: It can be set for a maximum period of 99 minutes and minimum of 10 seconds. To set the timer just push the (+) or (-) button until you have set the required in minutes and seconds.
- When the timer is operating the timer on indicator will be lit. Once the pre-set time has elapsed, the timer will beep. Push the SET button switch Off. The (-) button can also be used to change the volume of the beep.

TOUCH PROGRAMMER (fig. 5 - page 8)

The touch programmer can work in 3 modes:

- MINUTE MINDER: once the time is set the timer will start counting down until it is up, and a bell will ring.
- AUTOMATIC END-COOKING: when the time is up, the oven will switch off and a bell will ring (only in models with electric ovens).
- DELAYED START: by setting the cooking time and the switch off time, the oven will start and stop automatically.

- Keyboard freeze: the programmer is equipped with automatic keyboard freeze after 7 seconds of inactivity. To unfreeze it, press any key for 2 seconds.
- Set the programmer time: hold the + and - keys down at the same time until the central cursor between the hour and minutes starts flashing. Then press + or - to set the time. Once you have reached the time you need to set, do not press any other key, and after a few seconds a beep will confirm the set time.
- Setting the count down (minute minder feature): the minute minder operates separately from the oven, and can be used for all cooking features. Hold the "Menu" key down until the screen changes. Release the key and adjust the time (minutes) by using the + and - keys. Once you reach the required time, release the key and wait for the confirmation beep. A bell icon will appear on the screen. At the end of the minutes, the bell will ring. Press any key to turn it off. To remove the bell icon from the screen, press the "Menu" key. To check the remaining amount of time (before it expires), hold the "Menu" key down. To delete the set amount of time, press the "Menu" key until the screen changes, and then press the + and - keys at the same time. The set amount of times will thus be deleted.
- Setting Auto Power Off (only for electric ovens): turn the oven on by adjusting features and temperatures. Hold the "Menu" key down until the screen changes, then press it again. The letters "DUR" (for 'duration') will appear on the screen. Press the + and - keys to adjust the cooking time. Wait for the confirmation beep without touching any keys. When the set amount of time is over, the oven will switch off and the beeping sound will be set off. Press any key to turn it off. To remove the bell icon from the screen, press the "Menu" key. To check the remaining amount of time (before it is over) hold the "Menu" key down. To delete the set amount of time, press the "Menu" key until the screen changes, and then press the + and - keys at the same time. Accordingly, the set amount of times will be deleted. At the end of cooking, remember to place the knob back to the "0" position.
- Setting delayed start (only for electric ovens): hold the "Menu" key down until the screen changes, then press it again. The letters "DUR" (for 'duration') will appear on the screen. Press the + and - keys to adjust the cooking time. Then press the "Menu" key once and the letters END will appear on the screen, indicating the menu to set the switch-off time. Press the + and - keys to adjust the switch-off time. Then select the cooking feature and required temperature. Obviously the oven will not start up immediately. Once the set amount of time has passed, the oven will switch off and the beep sound will start. Press any key to turn it off. To remove the bell icon from the screen, press the "Menu" key.
- Setting the volume: press + and - at the same time, followed by "Menu", to enter the tone setting mode and press the - key repeatedly to change the tone of the alarm. Once you have selected the tone, the timer will memorize your selection until you wish to change it again. Practical tips when using the programmer: please consider the amount of time for heating the oven when the cooking time is being set. Please switch the oven off at the end of the cooking cycles.

ANALOGUE CLOCK with hands (fig. 6)

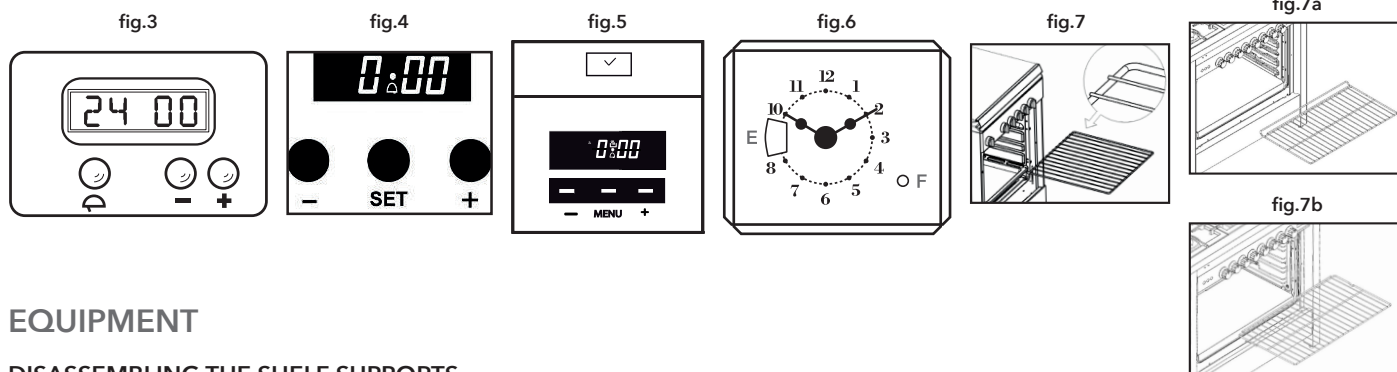
- Setting the time: pull the rod (F) and turn clockwise until you have set the current time. When it is set, put the rod back in its initial position.
- Setting the cooking time: turn the rod (without pulling it) (F) clockwise and set the required minutes on the clock disk set at "9" (E). The maximum amount of time is 3 hours. When the time is over, a bell will ring. It will turn off automatically after three minutes. If you wish to turn it off manually, turn the rod clockwise until you see E, 0 or a crossed-out bell on the disk and in the E box.
- Setting the manual feature: Turn the rod clockwise to position I or  to exclude the minute minder.

INSIDE RACKS (fig. 7-7a-7b)

The oven has 4 internal levels for the rack positioning (black rectangular baking rack or chrome-plated rack), where you can place the various dishes to be cooked. It is advisable to consult the cooking table in the following pages to use the best position and achieve the best cooking results.



Caution! The stop grid device requires the bracket to be inserted in the right position to work properly (fig. 7-7a-7b).

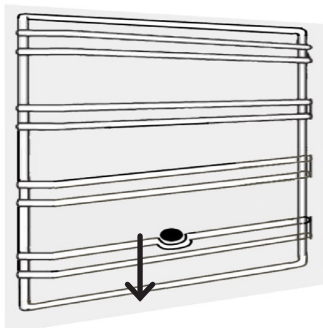
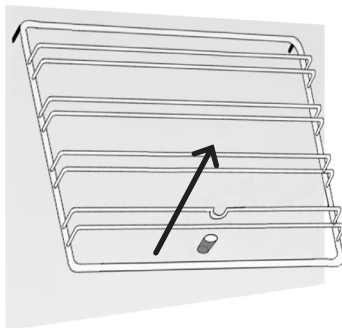


EQUIPMENT

DISASSEMBLING THE SHELF SUPPORTS

DISASSEMBLING:

1. Press slightly down (as indicated by arrow)
2. Pull the rail forward and pull it out of the side wall



ASSEMBLY:

To reinstall the supports, follow the procedure indicated in reverse.

CLEANING

It is necessary to periodically clean the oven thoroughly to avoid the formation of grease, which over time can produce smoke, unpleasant odour and malfunctions. Below is a list of our tips concerning the various parts of your cooker.



WARNING

Do not use jets of steam to clean the appliance.

Steam could reach the electrical parts, damaging them and causing short circuits.

Do not use cleaning products that contain chlorine, ammonia or bleach on parts made of steel or superficially treated with metal finishes (for example anodizing, nickel-plating, chrome-plating).

USING THE HOB

It is advisable to clean the hob daily after every use, once it has cooled down, using specific products for steel, or a normal degreaser for coloured cookers. Be careful to remove all cooking residues. We strictly advise you against using abrasive or chlorine-based products.

CLEANING THE PAN SUPPORTS

The pan supports must be cleaned on a regular basis with warm water and non-abrasive detergent, being careful to remove all incrustations.

CLEANING THE BURNER BLACK CAPS AND FLAME SPREADERS

The burner caps and flame spreaders can be taken off to make it easier to clean the hob. Wash them with hot water and non-abrasive detergent, making sure they are thoroughly dry before being re-installed.

CLEANING THE SPARK PLUGS AND THERMOCOUPLES

To avoid malfunctions, check and keep the hob spark plugs and thermocouples clean. Remove any cooking residues by wiping them gently with a damp cloth.

CLEANING THE OVEN

For a good preservation of the oven it must be cleaned regularly after it has cooled down.

- Remove all removable parts.
- Clean the oven grids with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry.
- To make cleaning easier, it is possible to take the door and/or the glass off (refer to the maintenance paragraph).
- At the end of these operations, to dry the damp parts thoroughly. It is advisable to turn the oven on for a maximum of 15/20 minutes after the use of specific cleaning products, in order to eliminate any residues from the inside of the oven.
- Do not use abrasive detergents or metal scrapers to clean the oven door glass as this may scratch the surface of the glass, causing its breakage.

MAINTENANCE

WARNING



Prior to every maintenance operation it is necessary to unplug the appliance from the power socket and wait for it to cool down completely.

CHANGING THE BULB INSIDE THE OVEN (fig. 8)

Unscrew the protective protruding cap inside the oven (A). Unscrew and change the bulb (B) with a new one with the same power and resistance to high temperatures (300°C). Put the cap back in place by screwing it in clockwise.

OVEN DOOR REMOVAL

DOOR WITH TRADITIONAL HINGE (fig. 9)

- Lift levers B and hold the door by its two sides with both hands, near hinges A.
- Lift the door upwards at an angle of approx. 45° and carefully pull it out. To re-assemble it, fit the hinges into the relative grooves, then let the door slide downwards, and release levers B.

DOOR WITH COMPACT HINGE (fig. 10)

- Lift levers "2" up to the ledge with hinges "1" and hold the door by its two sides with both hands, near the hinges.
- Lift the door upwards at an angle of approx. 45° and carefully pull it out.
- To re-assemble it, fit hinge "2" into the relative grooves, then let the door slide downwards, making sure it stays blocked in the grooves "3", then release levers "1".

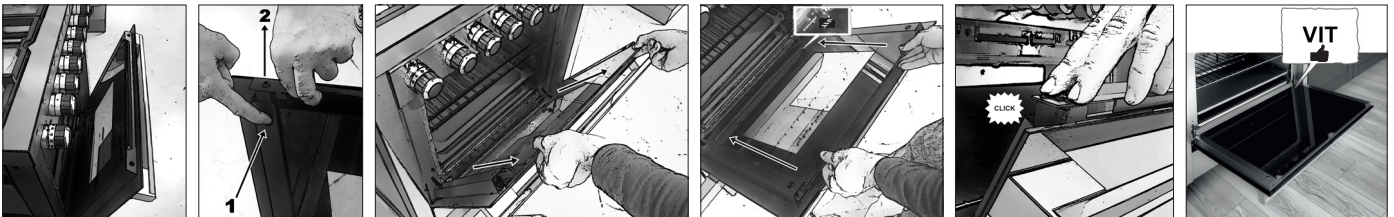
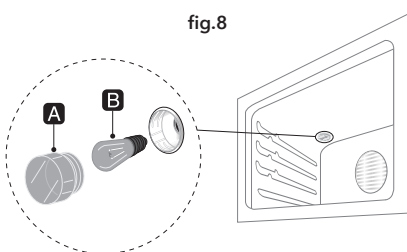
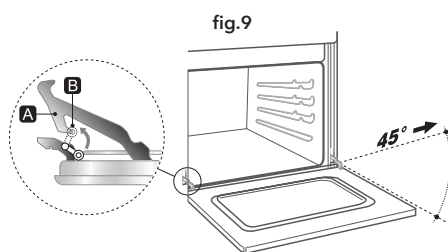
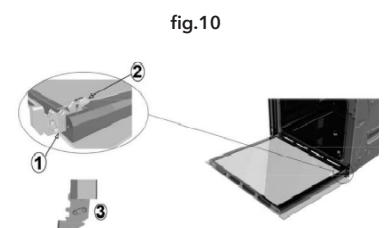
REMOVING THE GLASS FROM THE OVEN DOOR (only in applicable models)

This operation can only be carried out when the appliance is cold.

To take the glass out from the oven door, you must do the following:

- Open the door slightly.
- Press the black keys located on the side supports of the door at the same time, and slide them upwards.
- Remove the top profile of the door.
- Take the glass out by pulling it towards you.

To re-install the glass, follow these steps in reverse order being careful to align the glass with the side supports and making sure that the letters VIT are in the bottom right corner marked by the arrow. Lastly, put the top profile back in place on the door.



CHANGING THE POWER CABLE (this operation must be carried out exclusively by qualified personnel)

Disconnect the appliance from the power mains and take the rear panel off the cooker to have access to the terminal board (fig. 11).

Loosen the clamping screws of the cable retainer and the screws on the terminal board that hold down the three cable conductors (fig. 12).

The instructions listed below:

- Blue cable for Neutral on clamp N;
- Brown cable for Phase on clamp L;
- Yellow-Green cable for earth on clamp $\perp$.

Attach the cable to the corresponding cable clamp (brown terminal board) and re-assemble the rear panel of the cooker.

If the power cord is damaged, contact immediately the after sales service which will replace it.

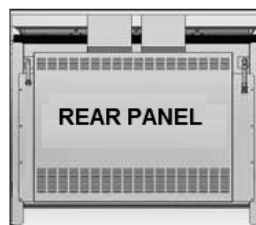


fig.11

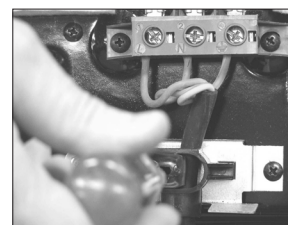


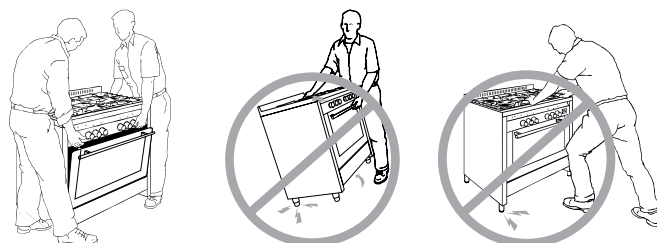
fig.12

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

PRODUCT HANDLING

The product must be handled by two people.

Do not lift the cooker by the oven door handle, rather, open the door and hold the cooker by the top of the internal cavity. Do not drag or make the cooker slide.



INSTALLATION

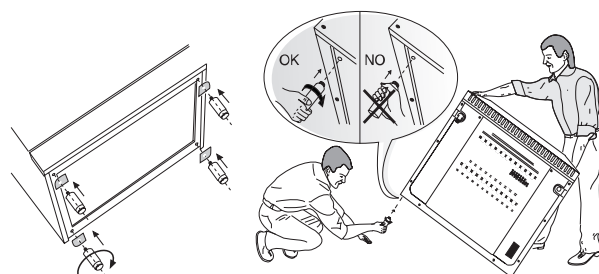
VENTILATION OF THE ROOMS (fig. 13)

This appliance can only be installed and made to operate in permanently ventilated rooms, in accordance with national legislation in force. It is essential that the amount of air required for gas combustion can flow through the room where the appliance is installed.

In particular, the air flow required for the correct combustion must not be lower than 2 m³/h for every kW of the appliance's rated power. (Refer to the technical data plate attached to the appliance, applied inside the door under the oven door or on the rear of the appliance).

The air must be drawn directly from the outside through permanent openings or ventilation ducts.

THE PRODUCT MUST BE INSTALLED WITH ITS LEGS.



COMBUSTION GAS EXHAUST (fig. 14)



WARNING

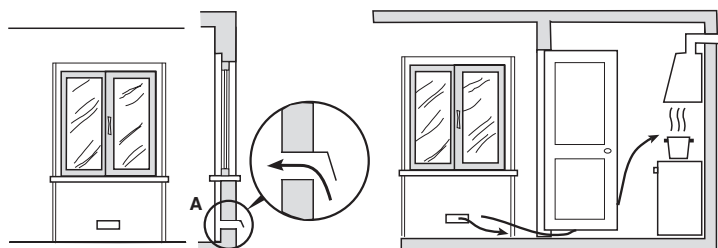
It is essential that all operations relative to installation, regulation and technical maintenance are carried out exclusively by qualified personnel. The appliance must be installed in compliance with regulations in the country of use.

This appliance is not connected to an exhaust device for the combustion products. The appliance must convey the combustion products out into the atmosphere through a specific hood connected to a stack, flue or directly outdoors. Intense or prolonged use of the appliance may require supplementary ventilation, for example, the opening of a window, or more effective ventilation by increasing the level of mechanical ventilation, when applicable.

INSTALLATION (fig. 15 - page 12)

The appliance is class 1 and class 2.1 (see reference figure below). It can be free-standing or recessed (installed between other elements) in observance of the following minimum distances: 750 mm between the hob and any horizontal element above it (cabinets, for example); this space can be reduced to 650 mm if the above element is an extraction hood; 50 mm between the side of the appliance and elements that are taller than the appliance. It can be installed alongside walls that are higher than the work surface, at a minimum distance of 50 mm from the side of the appliance. If it is installed between elements, it is necessary that the walls of these elements be resistant to temperatures of up to 90 °C.

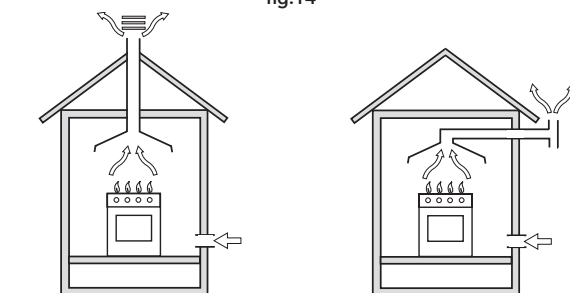
fig.13



ventilation opening for air flow required for correct combustion

enlarged hole to allow adequate air flow from the adjacent room

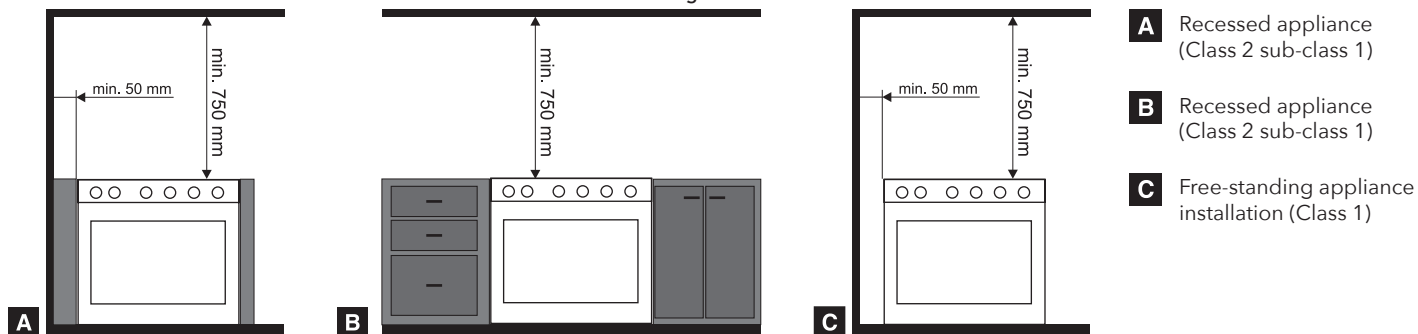
fig.14



direct exhaust out-take to the outdoors

exhaust out-take through the flue installed for the cooker only

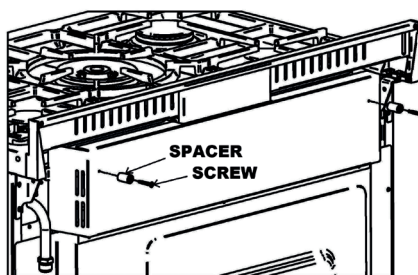
fig.15



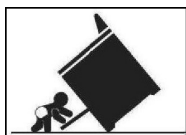
If a closing panel is applied on the feet of the kitchen, make sure that there is a grid with a passage section $> 100 \text{ mm}^2$ so as to guarantee proper ventilation of the gas burners inside the oven cavity.

**WARNING**

The cooker must be installed with its spacers provided inside the appliance. Please see photo below for the spacers installation:



STABILITY DEVICE (only if required by regulation in the country of use and provided as a kit together with the cooker)

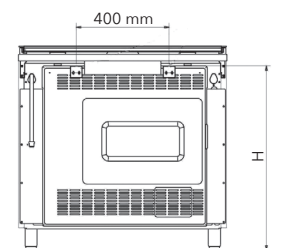
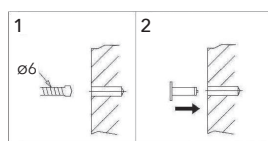
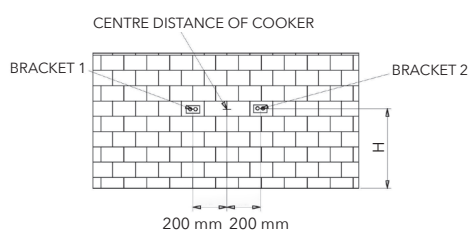
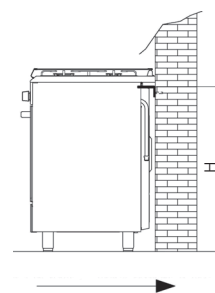
**WARNING**

To prevent accidental tipping of the appliance, it is necessary to install this stabilizing device as shown in the pictures below.

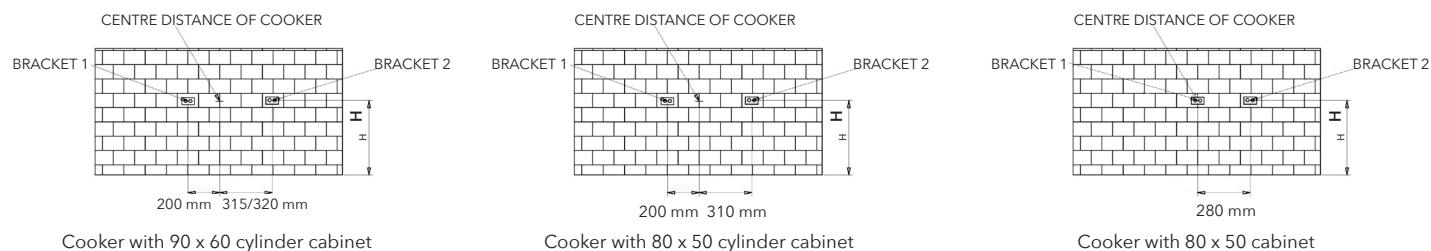
1. Children should not play or sit, on the open oven door.
2. Do not lean or sit, on the appliance's open door. The excessive load may compromise the stability.
3. Do not place hot pans with sharp bottom, on the internal glass.

For model with a width of 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm it is necessary to install rear safety devices, as an absolute guarantee against the appliance tipping forwards, even when bearing heavy loads on the open oven door.

- There is a rear cover panel installed on the rear of the cooker. Measure distance H from the highest point of the panel to the floor (**A**).
- Use the value of the H measurement to draw reference marks where the holes for the plugs will need to be drilled on the wall where the cooker will be installed (**B**).
- Also mark the centre distance of the cooker on the wall at the same previously measured H height (**C**).
- It is now possible to install the two brackets at a distance of 400 mm from each other (200 mm from the centre distance) and position the cooker against the wall under the two brackets (**D**).

**A****B****C****D**

If your cooker has a 90x60, 80x50 cylinder cabinet, or 80x50 cabinet, it is necessary to assemble the brackets at the distance given in the pictures below:



LEVELLING

Once the supplied feet are fitted and screwed in, if necessary, level the appliance by turning them. This will avoid any possible oscillation.

CONNECTION

GAS CONNECTION

While the connection to the gas mains or gas cylinder can be made with various types of tubes (flexible rubber or steel), it is nevertheless necessary to carry out this operation in accordance with regulations and amendments in force, once it has been ascertained that the appliance is properly adjusted to the type of gas it will be supplied with (see technical plate inside the bottom door or on the rear of the cooker).

CONNECTION WITH FLEXIBLE METAL TUBE (fig. 16 - page 14)

The connection is made using a tube that is compliant with national regulation, connected to the appliance threaded fitting, through the use of a sealing joint (gasket). The maximum extension of the tube must not exceed 2 metres in length.

CONNECTION WITH FLEXIBLE RUBBER TUBE

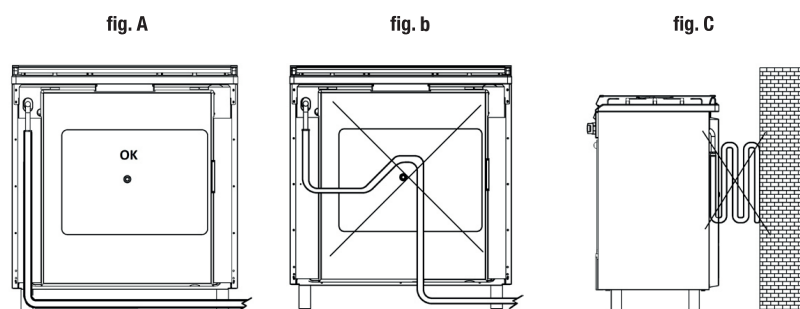
This type of connection is not authorized when the appliance is recessed (class 2/1 appliance) and the tube can not be inspected for its entire length. Connect the tube connection to the threaded fitting through the use of a sealing joint (washer). Depending on the type of gas being used, the tubes will have different diameters:

- G30 (GPL) gas tube (fig. 17 - page 14) to be applied to tube connections with an 8 mm diameter;
- G20 (METHANE) gas tube (fig. 18 - page 14) to be applied to tube connections with a 12 mm diameter.

Fasten the two ends of the tube with the required tube clamps according to national regulations.

The tube must be replaced by the terms of the date printed on it and must not exceed the maximum length of 1.5 metres.

The tube must not come into contact with sharp objects, corners and with the cooker rear panel (see picture A); it must not be strained or twisted; no point of the tube must exceed a temperature of 50 °C.



If the gas pipe is damaged, do not attempt to repair it by yourself but replace it with a new one before using the appliance.

GAS CONNECTION TO THE CYLINDER

With models with a cylinder cabinet it is possible to house cylinders with up to 15 kg of butane, that are compliant with national regulations. The cylinder must be equipped with a pressure reducer, compliant with national regulations.

The connection to the cylinder must be set up in compliance with installation standards pursuant to national regulations.

The flexible tube used for the connection must have an internal diameter of 8 mm, it must be compliant with standards and must be replaced before its expiration date. It must be fitted to the tube connection on the cooker and the pressure reducer using regulation tube clamps.

During the operations to connect the cylinder, it is necessary to follow the instructions below:

- the gas connecting tube must not exceed 1 meter in length;
- the pressure reducer fitting must face the door of the cylinder cabinet;
- the route of the flexible tube must not touch any hot surfaces of the cooker (the left inside wall of the cylinder cabinet, the rear of the cooker and cabinet ceiling) and IT MUST follow the route provided by the relative clamps;
- the cylinder must be set up so that it is not touching the wall adjacent to the oven.

Whenever you finish cooking, it is advisable to close the cylinder valve

CONNECTION WITH RIGID COPPER PIPE (fig. 19 - page 14)

Connect the rigid part to the threaded fitting located on the rear side of the appliance, through a regulation sealing joint.

SEAL CHECK

Following installation, make sure the fittings are firmly connected. Never use a flame to check the seal on the gas circuits, always use a soapy solution.

ELECTRICAL CONNECTION

Install a plug on the cable, suitable for the load stated on the specifications plate on the appliance (located inside the door under the oven door, or on the rear of the cooker). The electrical connection must have an efficient earthing connection. The yellow-green conductor for the power cable must not have any switches set up along it. When there is a direct connection to the mains, it is necessary to set up a omnipolar switch between the appliance and the mains with a minimum opening between the contacts of 3 mm, sized for the load and compliant with national standards in force (the earth wire must not have any switches set up along it). The power cable must be positioned so that it does not exceed the ambient temperature by 50°C at any point. The manufacturing company will not be held liable in cases of failure to observe the electrical regulations in force, and if the connection has not been set up by qualified personnel.



ADAPTATION TO THE DIFFERENT TYPES OF GAS



WARNING

The appliance is designed to operate with different types of gas; each type of gas requires specific injectors and adjustments. To make any variations it is always necessary to cut the appliance off from the power mains and temporarily cut off the gas supply from the mains.

CHANGING HOB BURNER INJECTORS (fig. 20- page 15)

Manually remove the burners (no other disassembly operation is required) and using a suitable socket wrench, unscrew the injectors and replace them with the ones suitable for the type of gas, as listed in the technical data table and in the data plate on the cooker (see figure at the top of page 13).

REGULATING THE MINIMUM FLOW LEVEL OF GAS TO THE HOB BURNERS (fig. 21- page 15)

The regulation of the minimum flow rate of gas to the burners is carried out in factory. When an injector is changed to adapt it to the type of gas available, or following particular pressure conditions of the mains, it may be necessary to regulate the minimum again. Ignite the burner and let it operate on maximum capacity for approximately 10 minutes. Rotate the knob to the minimum position. Remove the knob by pulling it off the valve rod. With a small flat head screwdriver adjust the minimum by turning the by-pass screw clockwise to decrease the flame or counter-clockwise to increase the flame. When using valve cocks the adjustment screw (by-pass) is located on the body of the cock. When using valves other than valve cocks, the adjustment screw is situated inside the valve body. After any injectors replacement or adjustment operation always make sure that the flame is blue, steady and quiet and produces no detachment from the burner and will not cause backfire between the passage from maximum to minimum.

CHANGING BURNER INJECTORS INSIDE THE OVEN (fig. 22 - page 15)

Take the burners out by removing the clamping screws and using a suitable wrench to unscrew the injectors and replace them with the ones that are suitable for the type of gas, as listed in the technical data table.

REGULATING PRIMARY BURNER AIR INSIDE THE OVEN (only applicable to models with tube burners)

Loosen the corresponding screw by acting on the metal collar located on the end of the burner to adjust the air opening (by increasing or decreasing the amount of air) based on the result you wish to obtain. After any injector adjustment operation always make sure that the flame is blue, steady and quiet and produces no detachment from the back burner and will not cause backfire between the passage from maximum to minimum.

REGULATING THE MINIMUM FLOW RATE OF GAS TO THE OVEN AND GRILL BURNERS (fig. 23 - page 15)

Turn the burner on and position the knob on the maximum temperature. Let the oven heat up for at least 10 minutes. Rotate the knob to the minimum position. Pull the knob out of the thermostat rod and with a small flat head screwdriver adjust the minimum by turning the by-pass screw clockwise to decrease the flame or counter-clockwise to increase the flame. The flame should be short and steady; no air drafts or the closing of the door have to cause the extinguishing of the flame or its return. The adjusting screw (by-pass) is usually located on the body of the thermostat. When using valve cocks the adjustment screw (by-pass) is situated on the body of the cock (fig. 23 - page 15). When using valves other than valve cocks, the adjustment screw is situated inside the valve body.

After any action to change or adjust parts of the appliance, it is necessary to carefully re-assemble all affected parts to restore the original features. Any adaptations made for a different type of gas must be completed by changing the tube connection. In this case, also check the circuit seal with a soapy solution, and never with the use of a flame. Lastly, replace the old calibration label with a new one (included) for the new type of gas being used.

Your product is now correctly installed. Please remove all information labels and materials (located inside the oven) before turning it on.

fig.20

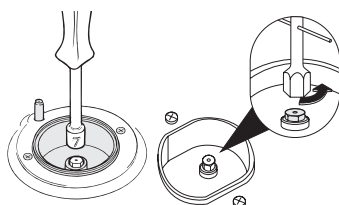


fig.21

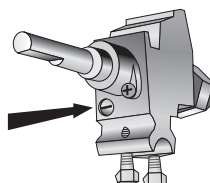


fig.22

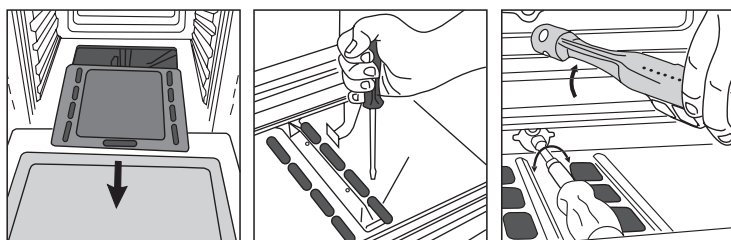
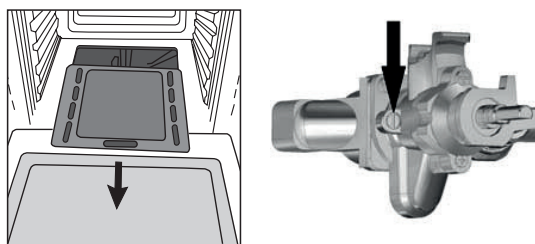


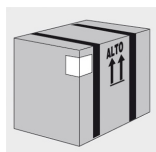
fig.23



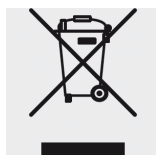
TECHNICAL ASSISTANCE

To find an authorized service center near you, contact your dealer. We recommend having the information available on your technical data plate.

PRODUCT AND PACKAGING DISPOSAL



The packaging used on our products can be recycled, therefore we ask you not to dispose of the packaging or parts of it as household waste, and to dispose of it in the best way possible to reduce the effect on the environment. If you are purchasing our appliance to replace an old one, it is necessary to contact your locally authorized company for the collection of decommissioned appliances. This will allow the recyclable materials to be re-used and avoid polluting the environment.



The crossed-bin symbol on the product indicates that Waste deriving from Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with general waste (i.e. with the "mixed municipal waste"), but handled separately so as to be reused or be subjected to specific treatment remove and safely dispose of any substances that are harmful to the environment and extract the raw materials that can be recycled. In every member state of the European Union, WEEE should therefore be delivered to specialised Collection Centres in accordance with the provisions of the laws and regulations in force. The WEEE can also be handed over to the retailer when a new appliance is purchased, who is obliged to accept this free of charge ("one to one" basis). The unlawful disposal of the product by the user will result in administrative sanctions.

CLEANING AND MAINTENANCE ADVICE FOR THE STAINLESS STEEL

Stainless steel can also be subject to considerable damage if not treated and if it is not constantly and carefully maintained.

Its resistance and duration are closely linked to its correct use, the optimal and constant maintenance and use of suitable cleaning products and materials certified to preserve its original characteristics.

The change in chemical-physical nature of the environment where it is located can quickly cause rather serious problems.

We can mention for example those environments with sea air and possible deposits of chlorides or sulphurous compounds in the air that can cause erosion.

MAIN CAUSES OF OXIDATION

1. Ferrous residue left to settle on damp surfaces (not dry), with water in circulation, food or kitchen products used for cleaning the equipment (scrapers, steel wool, etc.)
2. Ferrous residue in circulation from the extractor hood placed on the equipment (in the form of dust or micro-scales that deposit on the surfaces).
3. Limescale, if not always removed, contributes to weakening (stress) the steel in the points or on the surfaces where it accumulates.
4. Stainless steel, even if resistant to heat, can assume a bluish or brownish colour under the action of an anomalous flame that manifests if saucepans are used with an unsuitable diameter.
5. Detergents with a chlorine or ammonia base.
6. Scale or food residue left for long periods of time.
7. Start-up and use of the equipment with dry containers (without the minimum quantity of content inside e.g. a typical situation is the preparation of sauté), resulting in stressing the metal due to overheating.
8. Chlorine-based cleaning products, for example bleach or similar products regularly found on the market, since they can produce serious corrosive effects.
9. The direct contact or only the vapours released from acidic products (muriatic acid, hydrochloric acid), alkaline products (sodium hypochlorite/bleach) or ammonia, used directly or contained in common detergents, to clean and sanitise flooring, tiles and washable surfaces.
10. Placing or using cloths, sponges or other items used for cleaning other products or other materials on it.
It is equally important to know that using steel wool or other similar items to remove solid or stubborn food residue can leave microscopic particles, which detaching from those objects, deposit on the surface of the equipment and through contact trigger a rapid and irreversible or difficult to clear corrosion process if not quickly worked on (a ferrous particle left in a damp environment takes just a few hours to trigger serious corrosion).

RECOMMENDATIONS

1. Avoid salty solutions drying or remaining on the surface, because they can cause corrosion phenomena.
2. Avoid prolonged contact with ferrous material (steel wool, carving forks, ladles, scrapers, etc.) to avoid triggering corrosion, from contamination of the ferrous particles in circulation.
3. Carefully clean the stainless steel surfaces using a damp cloth (e.g. microfibre), water and soap and common, non-abrasive and chlorine-free detergents.
4. Wipe in the satin direction, if satin-finished.
5. Rinse well and dry carefully.
6. Only use specific products for stainless steel cleaning. You are advised to use commercial emulsion products.

HOW TO CLEAN...

Limescale

Use a multi-purpose detergent cream with a damp cloth (e.g. microfibre). You can also use white vinegar, possibly hot, rubbing with a soft cloth (e.g. microfibre) and then rinsing well and drying.

Oil and grease stains

Use mild washing-up liquid or a mild detergent in very hot water. Rinse with plenty of clean water and dry with a soft cloth (e.g. microfibre). For more stubborn stains use ethyl alcohol or white vinegar.

Fingerprints

Use a mild detergent or washing-up liquid in water or, alternatively, delicately wipe with a soft cloth (e.g. microfibre) and window cleaner.

Flame streaks

Use a soft cloth (e.g. microfibre) with a multi-purpose, cream detergent for household cleaning. Rinse under running water and dry with a soft cloth (e.g. microfibre).

Coffee or tea stains, stubborn dirt, burnt-on grease

Use a soft cloth (e.g. microfibre) with a specific emulsion detergent to clean stainless steel. Remember that food and liquids must be immediately removed from stainless steel surfaces.

Glue left by adhesives, glue streaks

According to the adhesive substance, the residue can be eliminated with water, alcohol or acetone based solvents which, as known, do not affect stainless steel.

Rust stains (contamination)

Rust stains may not be caused by corrosion of stainless steel, but instead:

- Objects (jars, utensils used daily, etc.) in common steel left for prolonged periods on stainless steel surfaces or which can transfer ferrous particles.
- Use of aggressive products to clean stainless steel.
- Ferrous residue in circulation from extractor hoods placed over the equipment.
- Direct contact with or only the vapour from acidic, alkaline or ammonia based products.
- Contact with rags, sponges or other similar objects, used to clean other objects or other materials.

To remove these stains, apply a cream detergent using a soft, damp cloth (e.g. microfibre) and wipe delicately.

Instead, if rust is already present, you need to cover the relevant part again with a lemon and salt mix and leave to act for a few minutes. The rust will quickly detach thanks to the action of the lemon and you can remove it with a soft sponge.

The rust that will detach will most likely weaken the metal where slight cavities may have formed.

REMEMBER: it is good practice to test any new products for stainless steel cleaning on out of sight parts and wait a few hours to assess the effect.

ATTENTION

NEVER USE steel wool, brushes, abrasive discs, or metal utensils for cleaning.

In fact, if these objects were used previously to clean other metals, not only would they scratch the surface but they would also cause contamination, resulting in unsightly stains or even the appearance of rust.

NEVER USE hydrochloric acid (commercial muriatic acid). You should also avoid contact with hydrochloric acid vapours, for example coming from washing floors. In general, you should avoid direct use of chlorine-based products on stainless steel.

NEVER USE abrasive powder detergents that could damage the aesthetic appearance of the surface finish.

NEVER USE substances for silver cleaning.

REMEMBER

- **HYDROCHLORIC ACID**
- **BLEACH with a hypochlorous acid base**
- **CHLORIDES in general**

Stainless steel in contact with these substances can create surface stains that are difficult to eliminate or even **traces of rust**.

TECHNICAL DATA

BURNER TYPE (sizes mm)	GAS TYPE	PRESSURE (mbar)	INJECTOR MARKING (1/100 mm)	GAS CONSUMPTION*	POWER (kW)		RECOMMENDED POT DIAMETER** (cm)
					MAX.	MIN.	
AUXILIARY Ø 39	LPG	30	46	58 g/h	0,800	0,300	12÷14 6 with reduction grill
	natural gas	20	68	95 dm³/h			
AUXILIARY Ø 55	LPG	30	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 with reduction grill
	natural gas	20	72	95 dm³/h			
SEMIRAPID Ø 75	LPG	30	68	130 g/h	1,750	0,440	16÷20
	natural gas	20	98	167 dm³/h			
RAPID Ø 100	LPG	30	88	240 g/h	3,000	0,750	20÷24
	natural gas	20	116	286 dm³/h			
FISH BURNER 60x235	LPG	30	88	211 g/h	2,900	1,500	Max 14÷35
	natural gas	20	120	276 dm³/h			
TRIPLE Ø 130	LPG	30	96	262 g/h	3,600	1,800	24÷28
	natural gas	20	135	343 dm³/h			
TRIPLE Ø 130	LPG	30	98	277 g/h	3,800	1,800	24÷28
	natural gas	20	137	363 dm³/h			
DCC	LPG	30	95	262 g/h	3,600	1,800	24÷28
	natural gas	20	141	343 dm³/h			
DCC	LPG	30	97	277 g/h	3,800	1,800	24÷28
	natural gas	20	145	363 dm³/h			
DCC	LPG	30	100	291 g/h	4,000	1,800	24÷28
	natural gas	20	150	381 dm³/h			

* In reference conditions, gas temperature 15°C, atmospheric pressure 1013.25 mbar.

** In compliance with burners and pots specifications.

POWER OF HEATING ELEMENTS

COOK-TOP					
	Diameter (mm)	Power (Watts)		Diameter (mm)	Power (Watts)
Electric plate Normal	145	1000	Circular High-Light	145	1200
Electric plate Normal	145	1500	Circular High-Light	180	1800
Electric plate Rapid	180	2000	Circular High-Light	210	2200
			Extensible High-Light	120/210	700/2100
			Extensible High-Light	170/265	1400/2200

OVEN						Storage Compartment Element (Watts)
OVEN CAPACITY (Liters)	Bottom Element (Watts)	Top Element (Watts)	Grill Element (Watts)	Double-Grill Element (Watts)	Circular Element (Watts)	
123	1500	950	2000	2950	/	/
111	1500	950	1500	2450	2400	/
105	1500	950	2000	2950	/	/
95	1500	950	1500	2450	2400	/
90	1500	950	2000	2950	/	/
80	1500	950	1500	2450	2400	/
67	1400	850	1400	2250	/	/
61	1400	850	1400	2250	2200	/
61 Double Oven	1100	700	1400	2100	2200	500
58	1100	650	1350	2000	/	/
51	1100	650	1350	2000	2200	/
47	900	600	1350	1950	/	/
37 Double Oven	800	500	1200	1700	/	500

TECHNICAL DATA

VOLUME OVEN / BURNER	GAS TYPE	PRESSURE (mbar)	INJECTOR MARKING (1/100 mm)	GAS CONSUMPTION*	POWER (kW)	
					MAX.	MIN.
Oven burner Volume cavity: 37 - 41 l (dm3) Small oven/double oven cooker Cooker dimensions (WxD): 90x60 or 100x60	LPG	30	62	145 g/h	2,000	0,700
	natural gas	20	108	190 dm³/h		
Oven burner Volume cavity: 45 - 70 l (dm3) Single oven cooker Cooker dimensions (WxD): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Bottle compartment 80x50, Bottle compartment 90x60 Big oven/double oven cooker Cooker dimensions (WxD): 90x60 or 100x60	LPG	30	79	193 g/h	2,650	1,000
	natural gas	20	122	252 dm³/h		
Oven burner Volume cavity: 74 - 109 l (dm3) Single oven cooker Cooker dimensions (WxD): 80x50 or 80x60	LPG	30	93	276 g/h	3,800	1,000
	natural gas	20	145	362 dm³/h		
Oven burner Volume cavity: 102 - 126 l (dm3) Single oven cooker Cooker dimensions (WxD): 90x60 or 100x60	LPG	30	100	305 g/h	4,200	1,000
	natural gas	20	150	400 dm³/h		
Grill burner Volume cavity: 37 - 41 l (dm3) Small oven/double oven cooker Cooker dimensions (WxD): 90x60 o 100x60	LPG	30	60	116 g/h	1,600	
	natural gas	20	101	152 dm³/h		
Grill burner Volume cavity: 45 - 70 l (dm3) Single oven cooker Cooker dimensions (WxD): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Bottle compartment 80x50, Bottle compartment 90x60 Big oven/double oven cooker Cooker dimensions (WxD): 90x60 o 100x60	LPG	30	65	145 g/h	2,000	
	natural gas	20	108	190 dm³/h		
GRILL (dm3 80/123) 85-86/96-16 (large oven and giant oven)	LPG	30	80	189 g/h	2,600	
	natural gas	20	120	252 dm³/h		

* In reference conditions, gas temperature 15°C, atmospheric pressure 1013.25 mbar.

** In compliance with burners and pots specifications.

COOKING TABLE

PIATTO	STATIC OVEN (no fan) ELECTRIC OR GAS		VENTILATED OVEN (multi level cooking)		COOKING TIME
	cooking level inside rack	temperature °C	cooking level inside rack	temperature °C	minutes
Desserts					
Shortcrust pastry	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Mixed-dough cake	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Pie	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Fruit cake	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Nut cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Sponge cake	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Cream Caramel	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Chocolate cake	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Croissants	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Cookies	2	180	2 (1-3)	165	20
Pastries	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Scones	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Bread and pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Bread	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Bread					
Lasagne	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Baked pasta	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Vegetable flans	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Roasted meat					
1 Kg beef	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
1 Kg lamb	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
1 Kg veal	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Chicken	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Duck	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Goose	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Turkey	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Rabbit meat	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Pheasant	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Fish					
Fillets and slices	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Roasted meat	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
Baked in tin foil	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Cooking notes

The data provided here must be considered a guideline. Therefore, it can and must be changed based on your own tastes and habits. The time reported in the table does not include the pre-heating function, which is always recommended. The time and temperature provided refer to an average amount of food: 1/1.5 kg for meat, pastry/pizza/bread dough 0.5/0.8 Kg. Multiple cooking on several levels must be carried out by putting the containers in the centre of each rack.

GRILLING TABLE

DISH	cooking level inside rack	temperature °C	cooking time minutes
Toast	3-4	200	3-4
Hamburgers	3-4	200	5-7
Fish skewers	3-4	200	6-8
Shellfish	3-4	200	6-8
Sausages	3-4	200	7-10
Ribs	3-4	200	7-10
Meat skewers	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Chicken	3-4	200	30-35

Grilling notes:

- 5-10 minutes pre-heating is enough for recipes that require it.
- The stated amount of time refers to only one side of the dish, it is therefore necessary to turn it.
- Grilling with a closed door is only possible with ventilated cookers. Other models use the specific heat insulating device to grill with the door partially open.
- Put a baking tray on the rack below with a cup of water in it (0.2 l) to limit grease drops and excessive smoke during cooking.

COOKING TIPS

COOKING FEATURES



OVEN LIGHT

It lights up the inside of the oven. It is useful to check the food cooking degree.



PIZZA

The pizza programme allows you to cook pizza as in a wood-burning oven.



TRADITIONAL COOKING

The heat is produced by the heating elements in the upper and lower parts of the oven. Excellent for pastries and traditional recipes.



UPPER ELEMENT

This feature allows direct cooking, excellent for lightly browning.



BOTTOM ELEMENT

The bottom heating element is on. Excellent for slow cooking, leavening and keeping food warm.



BOTTOM + FAN

The heat from the bottom heating element is ventilated (recommended to finish cooking and sterilizing).



FAN ASSISTED

The heat of the top and bottom heating elements, combined with that of the fan, allows excellent distribution of the heat, making it possible to cook several dishes.



CIRCULAR ELEMENT + FAN

The fan makes hot air circulate inside the oven, allowing even cooking on three levels, without transmitting odour.



PRE HEATING

This feature reduces the oven heating time, bringing the temperature to 200°C in just a short time.



DEFROST

The fan operates without heating elements. This ensures optimal rapid defrost in just a few minutes.



GRILL

This is used to brown the food top. Excellent for cooking meat arranged in thin layers.



MAXI GRILL

The grill combined with the ceiling heating element makes it possible to grill larger surfaces.



GRILL + FAN

The grill combined with the fan spreads heat evenly. It is ideal for medium/thick meat, making it crisp on the outside and soft inside.



MAXI GRILL + FAN

Excellent to grill meat or fish.



GAS BURNER

Traditional gas cooking. Ideal for cooking that requires "humid" heat, such as meat and roasts.



TURNSPIT

Ideal for cooking game and roasts on a skewer. It can be used with static or ventilated grill features.



GAS GRILL

Suitable for grilling meat and browning. Ideal in combination with the turnspit for cooking game.



GAS BURNER + FAN

The heat produced by the burner is ventilated, ensuring an even temperature and the possibility of cooking several dishes at the same time.

Nous vous remercions vivement d'avoir choisi notre produit qui répondra sûrement à vos besoins. Nous vous prions donc de bien vouloir lire attentivement et conserver ce manuel contenant des informations importantes et des conseils utiles pour une utilisation optimale et en toute sécurité de votre nouvelle cuisinière.

Cet appareil est conforme avec:

- 2014/35/EC Basse Tension (Directive)
- 2014/30/EC Compatibilité Electromagnétique (Directive)
- 2016/426/EC Appareils à gaz (Directive)
- 1935/2004/EC Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement)
- 2011/65/EC Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (Directive)
- 2010/30/EC L'étiquetage énergétique des fours domestiques électriques (Directive)

SOMMAIRE

23 Mises en garde générales

25 Votre produit

25 Utilisation

Plan de cuisson

Four

Programmateurs et minuteurs

Conseils de cuisson

29 Nettoyage

30 Maintenance

31 Instructions pour l'installateur

Manutention du produit

Installation

Adaptation aux différents types de gaz

36 Assistance technique

36 Élimination du produit et de l'emballage

36 Nettoyage et entretien des surfaces en acier inoxydable

38 Données techniques

40 Tableau de cuisson

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique. Tout autre usage (pour le chauffage par exemple) est considéré impropre et donc très dangereux.

Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher à moins qu'ils soient continuellement surveillés. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil qu'il soit en marche ou éteint. Il est interdit de confier le nettoyage de l'appareil aux enfants.

En cas de panne ou de dysfonctionnements de l'appareil, nous vous prions de bien vouloir fermer le robinet à gaz, débrancher l'appareil et ne pas entreprendre soi-même la maintenance. Contacter directement le centre d'assistance agréé le plus proche (voir la section « assistance technique » de cette notice).

Les températures superficielles de tous les composants respectent rigoureusement les normes en vigueur. De toute façon faire très attention à certaines parties en métal qui pourraient brûler pendant ou après l'utilisation.

La cuisinière ne peut pas être installée sans les pieds;

La société décline toute responsabilité en cas de non-respect des indications contenues dans cette notice d'utilisation.

La société se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques des produits en respectant toutefois la sécurité et la fonctionnalité.

Les vapeurs d'alcool dans le compartiment de cuisson chaude pourraient prendre feu. Ne pas cuisiner des aliments ayant une quantité élevée de boisson à haut degré d'alcool. Utiliser uniquement de petites quantités de boisson à haut degré d'alcool. Ouvrir avec prudence la porte de l'appareil.

CAUTION



Certaines parties de la cuisinière sont protégées par un film spécial. Avant de mettre l'appareil en marche, l'enlever, puis utiliser de l'eau tiède savonneuse pour éliminer les éventuels résidus collants.



Prévention contre les accidents domestiques.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles ou de graisses ; cela peut être la source d'un incendie.

Ne pas laisser d'objets à proximité des surfaces de cuisson.

Si le plan de cuisson est en vitrocéramique et, si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter des possibles charges électriques.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau, mais éteindre plutôt l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.



Éviter que les marmites débordent du plan de cuisson durant l'utilisation. Nous recommandons également d'utiliser des récipients avec fond intact et plat.



Pendant l'utilisation, l'appareil se surchauffe. Les enfants doivent être éloignés de l'appareil. Faire attention et éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.



Les parties accessibles peuvent être très chaudes lorsque le grill est utilisé ; par conséquent, les enfants doivent être tenus à l'écart.



Ne pas utiliser les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre les parties électriques, les endommager et causer des courts-circuits.

Ne jamais nettoyer les parties en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (exemple: anodisations, nickelages, chromages) en utilisant des produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.



Il est fondamental que toutes les opérations relatives à l'installation, le réglage et la maintenance technique soient effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.



Avant toute opération de maintenance, nous recommandons de débrancher l'appareil de la prise de courant et d'attendre qu'il soit complètement froid.



Pour éviter le basculement accidentel de l'appareil, installer le dispositif de stabilisation selon les indications de la page 33 de la section installation.



L'appareil est prévu pour le fonctionnement avec plusieurs types de gaz ; chaque gaz nécessite des injecteurs et réglages spécifiques. Pour effectuer les modifications, il est toujours nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution du gaz de réseau.



Si votre cuisine est équipée d'un couvercle en cristal, s'assurer qu'il soit ouvert avant l'allumage des brûleurs, pendant le fonctionnement et les phases de refroidissement qui suivent l'utilisation. Le non-respect de cette indication peut causer la rupture du verre.



Ne pas utiliser de produits abrasifs, de brosses coupantes en métal pour nettoyer la porte en verre du four. Ceci pour éviter d'égratigner la surface, provoquant ainsi le cassage du verre.



Enlever du couvercle les éventuels liquides débordés avant de l'ouvrir. Faire refroidir la surface du plan de cuisson avant de fermer le couvercle.



Lors de la première utilisation du four, enlever tous les accessoires et les matériaux fournis placés à l'intérieur de la cavité, l'allumer, le faire fonctionner à vide pendant au moins 1 heure à la température maximale et avec la porte fermée (sans utiliser la fonction Grill). Ensuite l'éteindre, ouvrir la porte du four et aérer l'intérieur. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des substances de scellage et de protection du four.



L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un temporisateur externe ni un système de commande à distance.



L'utilisation d'un appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut donc être bien aéré en gardant claire les orifices naturel de l'air ou en activant un système d'aération mécanique (hotte d'extraction avec tuyau d'échappement).



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four ou de la table avec des feuilles d'aluminium.



La cuisson d'aliments doit être sous surveillance constante. Même les cuissons brèves doivent être continuellement surveillées.



Ne pas installer l'appareil sur un socle et/ou plancher rehaussé.



Ne pas installer l'appareil derrière un panneau décoratif ou porte pour éviter tout problème de réchauffements excessifs.

VOTRE PRODUIT

Compte tenu de la large gamme de produits présents sur le marché, cette notice contient des informations relatives à plusieurs modèles ; il est donc possible que toutes les indications qu'il contient ne se réfèrent pas à votre appareil ou à vos accessoires. Nous restons toutefois à votre entière disposition pour tout éclaircissement.

La cuisinière est divisée en plusieurs parties principales:

- **plan de cuisson:** compartiment contenant les grilles (support pour les marmites), les brûleurs à gaz (généralement appelés réchauds), 1 plaque électrique ou les zones vitrocéramiques selon les dimensions et le modèle de la cuisine.
- **panneau de commande:** Contrôle de la cuisinière, zone des dispositifs (c'est à dire des boutons et interrupteurs).
- **porte du four**

IDENTIFICATION DES SYMBOLES DU PANNEAU DE COMMANDE

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	Brûleur/zone avant gauche
	Brûleur/zone arrière gauche
	Brûleur central
	Brûleur/zone avant droite
	Brûleur/zone arrière gauche
	Brûleur/zone gauche
	Contrôle de la température du four (°C)
	Timer/minuteur

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	Fonctions four électrique multifonction
	Thermostat four
	Brûleur four gaz
	Brûleur grill
	Touche lumière
	Touche allumage (étincelle)
	Touche gaz ventilé (MultiChef)
	Les deux voyants lumineux indiquent que le four électrique est en marche ou que le four est en phase de chauffage

UTILISATION

PLAN DE CUISSON



UTILISATION DU PLAN

Si la cuisine est équipée d'un couvercle en cristal, s'assurer qu'il est ouvert avant l'allumage des brûleurs, pendant le fonctionnement et les phases de refroidissement qui suivent l'utilisation. Le non-respect de cette indication peut causer la rupture du verre.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR À GAZ (RÉCHAUD).

Approcher du brûleur une allumette (un générateur d'étincelles ou de flamme), appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la poignée spécifique sur la position de MAX . Le plan peut être équipé d'allumage électrique qui s'active à l'aide du bouton séparé ou de la pression de la poignée en question. Après l'allumage, maintenir appuyée la poignée pendant environ 10 secondes, puis la relâcher, régler l'intensité de la flamme en prenant soin de positionner la poignée entre le maximum et le minimum (inclus), jamais entre le maximum et zéro pour éviter les extinctions non voulues. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne au moment du relâchement de la poignée : cela veut dire que le thermocouple ne s'est pas assez chauffé. Si l'allumage ne se produit pas dans les 15 secondes, attendre au moins 1 minute avant de répéter l'opération. Si le modèle choisi est sans robinet de sécurité gaz (thermocouple cuivre près du brûleur), contrôler régulièrement pendant l'utilisation qu'il n'y ait pas d'extinctions accidentelles des flammes dues aux possibles sorties du liquide durant la cuisson.

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

L'allumage des plaques électriques s'effectue en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, configurant la valeur de 0 à 4. En augmentant, la valeur numérique correspond à l'augmentation de la puissance électrique utilisée. Lors du premier allumage d'une plaque ou après une longue période d'inactivité, nous recommandons de la faire fonctionner à vide en position de « chauffage minimum » (position 1) pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'éventuelle humidité absorbée par l'isolation. Pour optimiser l'utilisation des plaques électriques, utiliser des marmites avec fond plat et éviter l'utilisation des marmites de diamètre inférieur à celle de la plaque.

UTILISATION DU PLAN VITROCÉRAMIQUE (HIGHLIGHT)

Merci de bien vouloir consulter le manuel spécifique fourni avec l'appareil.



PRÉVENTION DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson d'huiles ou de graisses.

Ne pas laisser d'objets à proximité des surfaces de cuisson.

Lorsque le plan de cuisson est vitrocéramique, si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter des possibles charges électriques.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

Pour une meilleure performance des brûleurs et une consommation minimale de gaz, nous recommandons d'utiliser des récipients à fond plat, munis de couvercles et proportionnés au brûleur. Le tableau ci-dessous indique les diamètres des marmites relatifs à chaque brûleur, du plus petit au plus grand.

Type (dimension brûleur en cm)	Dimension Récipients (cm)	Type (dimension sérigraphie zone en cm)	Dimension Récipients (cm)
Brûleur auxiliaire (A) Ø 5	Ø 10 - 14**	Plaque électrique Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Brûleur semi-rapide (S) Ø 7,5	Ø 16 - 20	Plaque électrique Ø 18	Ø ≥ 18
Brûleur rapide (R) Ø 10	Ø 20 - 24	Zone vitrocéramique (highlight) Ø 14,5	Ø ≥ 14,5
Brûleur triple couronne (TC) Ø 13	Ø 24 - 28	Zone vitrocéramique extensible (highlight) Ø 12 - 21	Ø ≥ 12 - 21
Brûleur poissionière (PS) 6x23,5	max. 14x35	Zone vitrocéramique (highlight) Ø 21	Ø ≥ 21
		Zone vitrocéramique extensible (highlight) Ø 17 - 26,5	Ø ≥ 17 - 26,5

** The reduction grill ,FOR models that include it, must only be used for the auxiliary burner when cooking with pots with a diameter less than 12 cm.

FOUR

ALLUMAGE DU FOUR

Lors de la première utilisation du four, enlever tous les accessoires et les matériaux fournis placés à l'intérieur de la cavité, l'allumer, le faire fonctionner à vide pendant au moins 1 heure à la température maximale et avec la porte fermée (sans utiliser la fonction Grill). Ensuite l'éteindre, ouvrir la porte du four et aérer l'intérieur. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des substances de scellage et de protection du four.

CUISINIÈRE AVEC FOUR À GAZ ET GRIL ÉLECTRIQUE

Le four à gaz est équipé d'un élément de chauffage (brûleur du four) situé sous la base du four et présentant un élément supérieur chauffant (gril). Certains modèles disposent également d'un ventilateur arrière, qui peut être activé et désactivé par une touche, et est utilisé pour distribuer uniformément la chaleur pendant l'utilisation. Le contrôle du four s'effectue à l'aide d'un bouton et d'une ou deux touches ( / ). Le brûleur du four doit toujours être allumé avec la porte du four entièrement ouverte et la cavité vide. Appuyez et tournez le bouton du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX . En maintenant le bouton vers le bas, approchez une allumette (ou une étincelle ou un générateur de flamme) du trou sur la base du four. Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le et réglez-le à la température requise. Fermez la porte du four et attendez quelques minutes pour préchauffer la cavité avant de cuire les aliments. Certains modèles disposent également d'un ventilateur arrière qui est utilisé pour distribuer uniformément la chaleur pendant l'utilisation du four. Si vous souhaitez effectuer la cuisson avec de l'air forcé, insérez son contrôle. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, attendez 1 minute avant de réessayer. Dans certains modèles, le brûleur peut être équipé d'un allumage activé par un bouton séparé ou en appuyant sur le bouton lui-même. Quand il est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 15 secondes. Le brûleur pourrait s'éteindre lorsque vous relâchez le bouton : cela signifie que le thermocouple n'est pas assez chaud. Attendez au moins 1 minute et répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé plus longtemps.

GRIL ÉLECTRIQUE

La fonction de gril s'active et se désactive à l'aide de sa touche. Pour les cuisinières avec un accessoire pour protéger les boutons (vitrage noir de protection des boutons), la fonction gril doit avoir lieu avec la porte du four entrouverte. Avant d'activer le gril, fixez la protection des boutons sur les fentes situées sur les deux côtés de la partie frontale, entre le panneau de commande et le four lui-même. Si votre four n'est pas équipé de cet accessoire, cela signifie que la fonction gril doit avoir lieu avec la porte fermée. Si la cuisinière n'est pas équipée de cet accessoire, alors la grillade doit être effectuée avec la porte fermée.

CUISINIÈRE AVEC FOUR ET GRIL À GAZ

Ce type de cuisinière est équipé d'un brûleur situé sous la base du four et d'un brûleur de gril sur le plafond du four. En général, une seule manette est utilisée pour commander le four. Certains modèles disposent de deux boutons séparés, un pour chaque brûleur, ce qui permet d'utiliser les deux brûleurs à l'intérieur du four en même temps. Ce modèle est pratique pour cuisiner de grandes quantités de nourriture.

FOUR À GAZ

Le brûleur du four doit toujours être allumé avec la porte du four entièrement ouverte et la cavité vide. Appuyez et tournez le bouton du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX. En maintenant le bouton vers le bas, approchez une allumette (ou une étincelle ou un générateur de flamme) du trou sur la base du four. Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le et réglez-le à la température requise. Fermez la porte du four et attendez quelques minutes avant de préchauffer la cavité, ensuite mettez les aliments dans le four au niveau désiré.

Certains modèles possèdent aussi un ventilateur arrière utilisé pour distribuer la chaleur de la manière équilibrée durant l'usage du four. Si vous avez besoin de réaliser une cuisson à air forcé, insérez sa commande après que le four ait déjà été préchauffé.

GRIL À GAZ (porte du four fermée)

Le brûleur du gril doit toujours être allumé avec la porte du four entièrement ouverte et la cavité vide. Appuyez et tournez le bouton du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX. En maintenant la manette enfoncée, amenez une allumette (une étincelle ou un générateur de flammes) près du brûleur à gril. Gardez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes, ensuite relâchez-la. Fermez la porte du four et attendez quelques minutes pour préchauffer la cavité, après cela, mettez la nourriture à l'intérieur du four au niveau désiré.

FOUR À GAZ AVEC GRIL À GAZ (porte du four fermée)

Le brûleur du four doit toujours être allumé avec la porte du four entièrement ouverte et la cavité vide. Appuyez et tournez le bouton du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position MAX. En maintenant la manette enfoncée, amenez une allumette (une étincelle ou un générateur de flammes) près du trou sur la base du four. Gardez la manette enfoncée pendant environ 10 secondes, ensuite relâchez-la. Fermez la porte du four et attendez environ 15 minutes pour préchauffer la cavité.

Après cela, réglez votre température de cuisson, mettez la nourriture à l'intérieur du four au niveau désiré et allumez le gril à gaz.

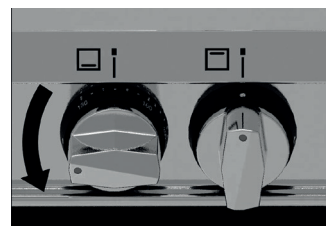


AVERTISSEMENT: ON DONNE LE CONSEIL D'UTILISER LA FONCTION GRILL AVEC LA PORTE FERMÉE POUR UN TEMPS MAX DE 25 MINUTES POUR ÉVITER UN SURCHAUFFAGE EXCESSIF DES SURFACES EXTÉRIEURES.

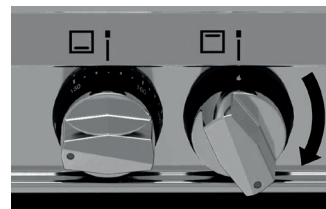
SVP UTILISER LE FOUR À GAZ SIMULTANÉMENT AVEC LE GRILL À GAZ SELON LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

1) Choisir la température souhaitée du four à gaz (svp voir la photo A);

2) Régler la température du grill à gaz au minimum: (svp voir la photo B):



Picture A



Picture B

CUISINIÈRE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Notre gamme de fours électriques est divisée en statiques (sans ventilateur) et multifonction. Les statiques ont une seule poignée de commande qui gère les fonctions et la température interne, alors que les multifonctions en ont deux : l'une pour la sélection des fonctions et l'autre pour la gestion de la température.

FOUR ÉLECTRIQUE AVEC 1 POIGNÉE (STATIQUE - SANS VENTILATEUR) POUR CONTRÔLER LE FOUR

Tourner la poignée  dans le sens des aiguilles d'une montre, puis configurer la température souhaitée ; les deux lumières du panneau de commande s'allument pour indiquer que le four est en marche et se réchauffe. Dès que la température configurée est atteinte, le voyant s'éteint. Dans ces modèles, le Grill est activé en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la poignée jusqu'à actionner le 3e déclic. L'utilisation du grill (résistance électrique) doit se faire avec la porte du four fermée.

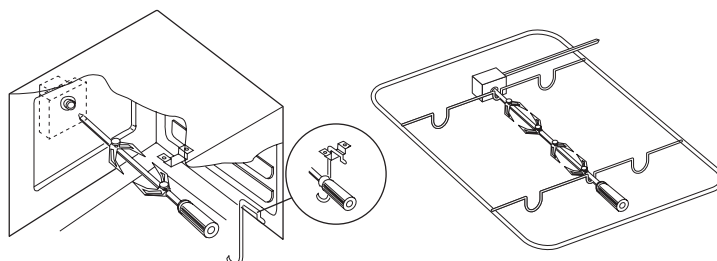
Attention : lors de l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes.

FOUR MULTIFONCTION

Les fours électriques multifonctions sont commandés par un sélecteur de fonction (poignée) combiné à un thermostat qui permet de choisir la température souhaitée. Selon le modèle du four, on a à disposition de plusieurs fonctions de cuisson (voir le tableau des fonctions de cuisson pour distinguer les symboles et l'utilisation). Sélectionner la fonction et la température souhaitée. Si la cuisinière n'est pas équipée de la protection manettes, alors la grillade doit être effectuée avec la porte fermée et ne doit pas être configurée à une température supérieure à 200°C. Pour accéder immédiatement aux fonctions de cuisson sur les fours équipés d'un programmeur (manuel, analogique ou électronique), toujours s'assurer de placer le programmeur/minuteur en mode « manuel » .

TOURNEBROCHE

Le tournebroche peut être activé par une touche manuelle ou en mode automatique en sélectionnant la fonction spécifique . Introduire l'aliment à cuire dans la tige-broche en prenant soin de le serrer entre les deux fourches et en équilibrant le poids au centre pour éviter de forcer inutilement le moteur du tournebroche pendant la rotation. Placer un plat à four contenant un verre d'eau (0,2 l) sous l'étagère en dessous pour limiter les projections de graisse et de fumée en excès pendant la cuisson.



ÉCLAIRAGE

L'éclairage interne peut être activé avec la touche spécifique ou en tournant la poignée du four .

VENTILATEUR TANGENTIEL DE REFROIDISSEMENT

Le refroidissement tangentiel permet d'obtenir une réduction des températures superficielles de la cuisinière à l'aide d'une circulation forcée d'air entre la porte du four, le panneau de commande et la partie interne en dessous du plan de cuisson. Le ventilateur tangentiel, situé entre le plan de cuisson et la partie supérieure du four, démarre automatiquement quelques minutes après l'allumage du four. Un dispositif le maintient en marche après l'arrêt du four jusqu'au refroidissement de la partie externe.

FONCTION PRH (si prévue)

Cette fonction permet de préchauffer rapidement le four afin d'atteindre une température idéale pour commencer à cuisiner. Pour l'activer (sur les modèles sans minuteur/prog. numérique et minuteur mécanique fin de cuisson), il faut placer uniquement la poignée des fonctions four sur la fonction PRH, deux voyants s'allument (PRH - °C) ; ceux-ci s'éteignent à la fin du préchauffage. À présent, introduire l'aliment dans le four et sélectionner la fonction du mode de cuisson désiré.

COMPARTIMENT INFÉRIEUR (en dessous de la porte du four)

Certains de nos modèles sont équipés d'un compartiment inférieur pour ranger les accessoires métalliques de la cuisinière lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Ne pas placer de matériaux inflammables, de papier, de chiffons, de sacs en plastique, etc. à l'intérieur de ce compartiment.

PROGRAMMATEURS ET MINUTEURS

HORLOGE MINUTEUR

Le minuteur est activé en tournant la poignée d'abord dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour charger le mécanisme, puis dans le sens inverse pour configurer le temps souhaité. Le temps est exprimé en minutes, une cloche avise l'écoulement des minutes précédemment configurées.

MINUTEUR MÉCANIQUE FIN DE CUISSON (uniquement pour les modèles avec four électrique)

Il s'agit d'un minuteur qui, en plus de l'avertissement acoustique, agit comme interrupteur en interrompant le branchement électrique. Il est différent du minuteur, car sur la bague autour de la poignée (rose), en plus de l'indication des minutes, il y a le symbole d'une main stylisée. Pour le configurer, tourner la poignée d'abord jusqu'en butée pour charger le mécanisme, puis dans le sens inverse pour configurer le temps souhaité. Pour mettre le four en marche sans configurer le temps, placer la poignée sur la position manuelle main stylisée.

MINUTEUR NUMÉRIQUE 3 TOUCHES (fig. 3 - page 29)

- Configurer l'horaire: appuyer sur le bouton timer on/off (cloche), puis aussitôt sur la touche + ou - pour régler l'horaire. Après la configuration, au bout de 10 secondes, l'horaire s'enregistre automatiquement.
- Utiliser le minuteur: pour configurer le temps de cuisson, appuyer sur la touche + ou - jusqu'à atteindre le temps voulu (valeur de 1 à 99 minutes). Lorsque le minuteur est actif, l'indicateur s'affiche sur l'écran. Au bout du temps configuré, le minuteur commence à sonner. Pour l'arrêter, appuyer sur la touche minuteur on/off (cloche).
- Pour changer le volume du minuteur: configurer le minuteur à 1 minute, puis lorsqu'on entend la sonnerie, appuyer sur la touche - pour varier son intensité.

MINUTEUR ÉLECTRONIQUE (fig. 4 - page 29)

- Configurer l'horloge: lors du premier branchement du four, ou après une coupure de courant, l'inscription '0.00' clignote sur l'afficheur. Pour configurer l'horloge, appuyer sur le bouton central de configuration puis, immédiatement sur les boutons (+) ou (-) pour régler l'heure voulue. L'heure d, l'horaire s'enregistre automatiquement.
- Utiliser de la minuteur: Il est possible de configurer la minuterie pour une durée entre un minimum de 10 secondes et un maximum de 99 minutes. Pour configurer la minuterie, il suffit d'appuyer sur les boutons (+) ou (-) jusqu'au réglage de la durée voulue en minutes ou en secondes.
- Lorsque la minuterie est en marche, le voyant d'activation de la minuterie est allumé. Une fois le temps prédéfini écoulé, la minuterie émet un bip. Appuyer alors sur le bouton SET (configuration pour) l'éteindre. Il est également possible d'utiliser le bouton (-) pour modifier le volume du bip.

PROGRAMMATEUR TOUCH (fig. 5 - page 29)

Le programmeur TOUCH peut fonctionner en 3 modes :

- MINUTEUR: après avoir configuré le temps, un compte à rebours démarrera et se conclura par un signal acoustique.
- FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE: au bout du temps configuré, le four s'étendra avec activation d'un signal acoustique (uniquement pour les modèles avec four électrique).
- DÉMARRAGE RETARDÉ: après avoir configuré le temps de cuisson, l'horaire d'arrêt du four démarrera et il s'éteindra automatiquement.

- Verrouillage clavier: le programmeur est équipé d'un verrouillage automatique du clavier activé après 7 secondes d'inactivité. Pour le déverrouiller, maintenir une touche quelconque appuyée pendant 2 secondes.
 - Configuration heure programmeur: maintenir appuyées les touches + et - en même temps jusqu'à ce que le curseur central (entre heures et minutes) commence à clignoter. Appuyer ensuite sur + ou - pour configurer l'heure. Une fois arrivé sur l'heure à établir, n'appuyer sur aucune touche pendant quelques secondes, un bip confirmera la configuration.
 - Configuration compte à rebours (fonction minuteur): le minuteur fonctionne indépendamment du four et peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson. Maintenir la touche « Menu » appuyée jusqu'à ce que l'écran change. Relâcher la touche, puis régler le temps (minutes) en utilisant les touches + et -. Lorsque le temps souhaité est atteint, relâcher la touche, puis attendre le bip de confirmation. L'icône de la cloche s'affichera sur l'écran. Lorsque les minutes sont écoulées, un signal sonore s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ».
 - Pour vérifier la durée restante (avant le délai), maintenir appuyée la touche « Menu ». Pour effacer le temps de configuration, appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, puis appuyer simultanément sur les touches + et -. Le temps configuré est ainsi éliminé.
 - Configuration arrêt automatique (uniquement pour les fours électriques): mettre le four en marche en réglant la fonction et la température. Maintenir la touche « Menu » appuyée jusqu'à ce que l'écran change, ensuite appuyer à nouveau. Les lettres « DUR » s'affichent sur l'écran (par durée). Utiliser les touches + et - pour régler la durée de cuisson. Attendre ensuite le bip de confirmation sans toucher aucune touche. Au bout du temps configuré, le four s'éteint et le bip s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ».
 - Pour vérifier la durée restante (avant le délai), maintenir appuyée la touche « Menu ». Pour effacer le temps de configuration, appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, puis appuyer simultanément sur les touches + et -. Le temps configuré est ainsi éliminé. À la fin de la cuisson, ne pas oublier de ramener la poignée des fonctions (symbole) en position « 0 ».
 - Configuration démarrage retardé: maintenir appuyée la touche « Menu » jusqu'à ce que l'écran change, ensuite appuyer à nouveau. Les lettres « DUR » s'affichent sur l'écran (par durée). Utiliser les touches + et - pour régler la durée de cuisson. Appuyer ensuite sur la touche « Menu » une seule fois pour afficher les lettres END (fin) sur l'écran, indiquant le menu de configuration de l'horaire d'arrêt. Utiliser les touches + et - pour régler l'horaire d'arrêt. Sélectionner ensuite la fonction de cuisson et la température souhaitée. Bien évidemment, le four ne se met pas immédiatement en marche. Au bout du temps configuré, le four s'éteint et le bip s'active. Pour l'éteindre, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour enlever l'icône de la cloche sur l'écran, maintenir enfoncée la touche « Menu ».
 - Configurer l'intensité du volume: appuyer en même temps sur + et -, ensuite sur « Menu », entrer en mode configuration volume, puis appuyer plusieurs fois sur la touche - pour modifier le volume de l'alarme. Après avoir choisi le volume, le minuteur mémorise le choix effectué et le maintient jusqu'à la prochaine modification.
- Conseils pratiques quant à l'utilisation du programmeur: nous recommandons d'inclure dans la durée de cuisson une période de chauffage du four. Nous conseillons d'éteindre le four à la fin des cycles de cuisson.

HORLOGE ANALOGIQUE avec aiguilles (fig. 6)

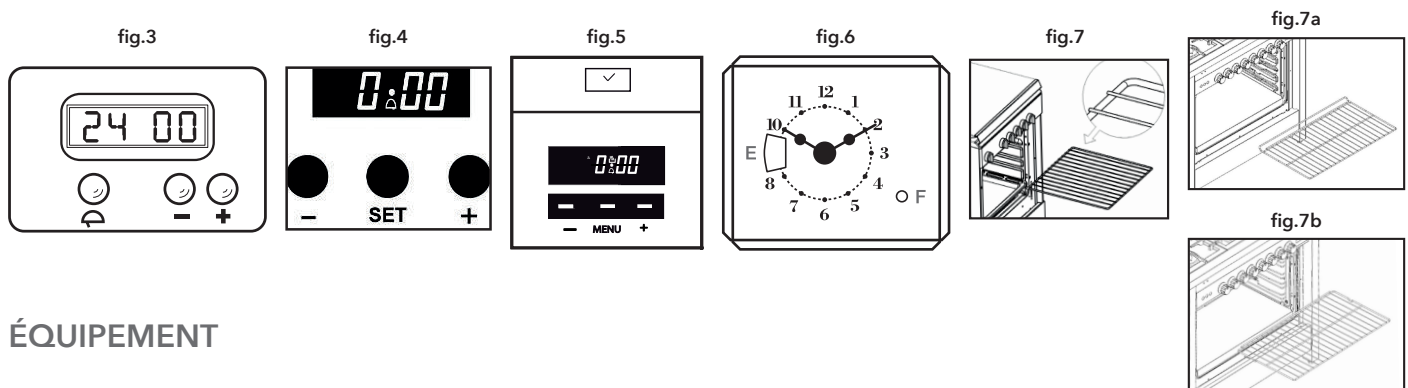
- Configurer l'horaire : tirer la tige (F), puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à établir l'heure actuelle. Après la configuration, remettre la tige en position initiale.
- Configurer le temps de cuisson : tourner la tige (sans la tirer) (F) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à configurer les minutes souhaitées au niveau du disque situé à « 9 » heures de l'horloge (E). Le temps maximum est de 3 heures. Au bout de ce temps, une cloche vous informera ; elle s'éteint automatiquement après 3 minutes. Pour l'éteindre manuellement, tourner la tige dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à afficher sur le disque E le 0 ou la cloche barrée et dans l'encadré E.
- Configurer la fonction manuelle : Tourner la tige dans le sens des aiguilles d'une montre en position I ou  pour exclure le minuteur.

ÉTAGÈRES INTERNES (fig. 7-7a-7b)

Le four est équipé de 4 niveaux internes pour le positionnement d'étagères (plat à four rectangulaire noir et grille chromée) pour poser les différents types d'aliments à cuire. Nous recommandons de consulter le tableau de cuisson sur les pages ci-après pour l'utilisation de la position meilleure et l'obtention des meilleures cuissons.



Attention! Le dispositif d'arrêt grille nécessite de son support pour être inséré dans la position appropriée et fonctionner correctement (fig. 7-7a-7b).

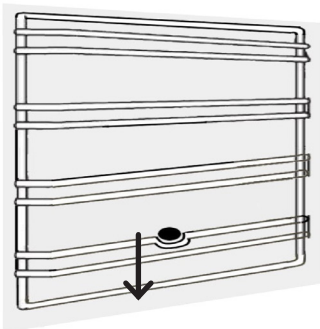
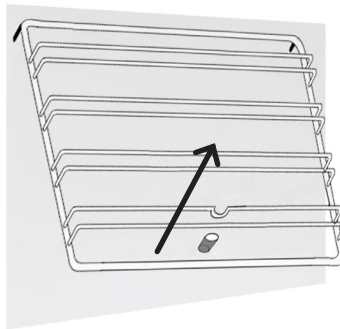


ÉQUIPEMENT

DÉMONTAGE DES SUPPORTS DE GRILLES OU LÈCHEFRITES

RETRAIT:

1. Appuyer légèrement vers le bas (comme indiqué par la flèche)
2. Tirer vers l'avant et retirer le guide de la paroi latérale



MONTAGE:

Pour réinstaller les supports, suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse.

NETTOYAGE

Un nettoyage régulier efficace est nécessaire pour éviter les accumulations de graisses qui peuvent produire au fil du temps des fumées, de mauvaises odeurs et des dysfonctionnements. Les conseils relatifs aux différentes parties de notre cuisinière sont indiqués ci-dessous.



MISE EN GARDE

Ne pas utiliser les jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.

La vapeur pourrait atteindre les parties électriques, les endommager et causer des courts-circuits.

Ne jamais nettoyer les parties en acier ou traitées superficiellement avec des finitions métalliques (exemple : anodisations, nickelages, chromages) en utilisant les produits contenant du chlore, de l'ammoniac ou de l'eau de Javel.

NETTOYAGE DU PLAN

Nous recommandons de nettoyer le plan chaque jour après chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir, en utilisant des produits spécifiques pour l'acier ou un détergent dégraissant normal pour les cuisinières colorées en prenant soin d'enlever tous les résidus de la cuisson. Nous recommandons vivement de ne pas utiliser de produits abrasifs ou à base de chlore.

NETTOYAGE DES GRILLES

À effectuer fréquemment avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en prenant soin d'enlever toutes les incrustations.

NETTOYAGE DES COUVERCLES NOIRS ET DU DIFFUSEUR DE FLAMME DU BRÛLEUR

Les couvercles et le diffuseur de flamme des brûleurs peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du plan. Les laver avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif ; s'assurer qu'ils sont bien secs avant de les remonter.

NETTOYAGE DES BOUGIES ET DES THERMOCOUPLES

Pour éviter les dysfonctionnements, contrôler et garder propres les bougies et les thermocouples du plan de cuisson. Enlever les éventuels résidus de cuisson en agissant délicatement avec un chiffon légèrement humide.

NETTOYAGE DU FOUR

Pour une conservation correcte du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

- Extraire toutes les parties amovibles.
- Nettoyer les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, la porte et/ou la vitre peuvent être enlevées (voir le paragraphe maintenance).
- À la fin des opérations, nous recommandons de bien sécher les parties humides. Il est recommandé de faire fonctionner le four au maximum pendant 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques pour le nettoyage afin d'en éliminer les résidus déposés à l'intérieur du compartiment four.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de raclettes métalliques affilées pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent égratigner la surface du verre, causant la rupture.

MAINTENANCE



MISE EN GARDE

Avant toute opération de maintenance, nous recommandons de débrancher l'appareil de la prise de courant et d'attendre qu'il soit complètement froid.

REEMPLACER LA LAMPE FOUR DANS LE FOUR (fig. 8 - page 31)

Dévisser la tête de protection qui dépasse à l'intérieur du four (A). Dévisser et remplacer la lampe (B) par une ayant la même puissance et résistante aux températures élevées (300°C). Remonter la tête en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ENLÈVEMENT DE LA PORTE DU FOUR

PORTE SUR CHARNIÈRE TRADITIONNELLE (fig. 9 - page 31)

- Soulever les leviers B et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières A.
- Soulever la porte vers le haut en formant un angle de 45° environ, et la retirer. Pour le montage, introduire les charnières A dans les rainures spécifiques, puis laisser la porte se placer vers le bas et décrocher les leviers B.

PORTE SUR CHARNIÈRE COMPACTE (fig. 10 - page 31)

- Soulever les leviers « 2 » jusqu'à la butée avec les charnières « 1 » et saisir la porte par les mains, des deux côtés près des charnières.
- Soulever la porte vers le haut en formant un angle de 45° environ, et la retirer en faisant attention.
- Pour le montage, enfiler la charnière « 2 » dans les rainures prévues, appuyer la porte vers le bas en s'assurant qu'elle reste bloquée dans les rainures « 3 », décrocher ensuite les leviers « 1 ».

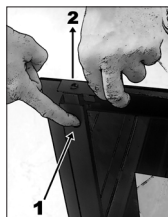
EXTRACTION DE LA VITRE INTERNE DE LA PORTE DU FOUR (uniquement pour les modèles prévus)

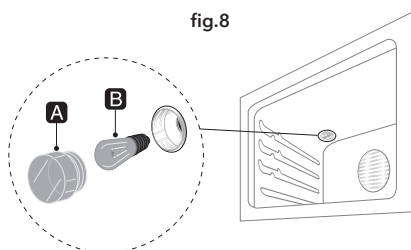
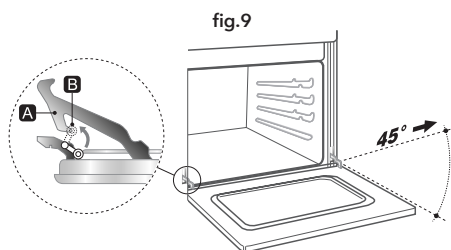
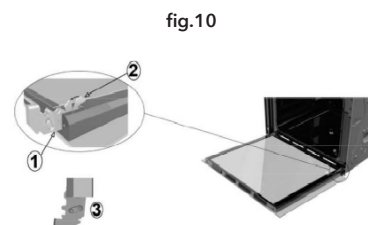
Nous recommandons de n'effectuer cette opération qu'avec l'appareil refroidi.

Pour extraire la vitre interne de la porte du four, suivre les instructions suivantes:

- Ouvrir légèrement la porte.
- Appuyer en même temps sur les boutons noirs situés sur les montants latéraux de la porte, puis les faire coulisser vers le haut.
- Enlever le profil supérieur de la porte.
- Extraire la vitre en la tirant vers soi.

Pour remonter la vitre, répéter dans le sens inverse les opérations décrites en s'assurant d'aligner la vitre par rapport aux montants latéraux et en vérifiant que l'angle inférieur à droite (indiqué par la flèche) porte l'inscription VIT, remettre enfin le profil supérieur de la porte.





REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION (cette opération ne doit être effectuée que par du personnel qualifié)

Enlever le derrière de la cuisinière pour avoir accès à la plaque à bornes (fig. 11). Desserrer les vis de fixation du collier de fixation pour câble et les vis sur la plaque à bornes qui fixent les trois conducteurs du câble (fig. 12).

Remplacer le câble par un autre de type HO5 RR-F, de section appropriée à l'absorption de l'appareil, en le branchant à la plaque à bornes selon les indications suivantes :

- Câble Bleu du Neutre de la borne N;
- Câble Marron de la Phase sur la borne L;
- Câble Jaune-Vert de la mise à la terre sur la borne $\perp$.

Fixer le câble sur le collier de fixation pour câble (plaque à bornes marron), puis remonter le derrière de la cuisinière.



fig.11

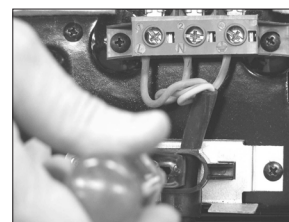


fig.12

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez votre service après-vente qui ira le remplacer.

INSTRUCTIONS RÉSERVÉES À L'INSTALLATEUR

MANUTENTION DU PRODUIT

Le produit doit être manutentionné par deux personnes.

Ne pas soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four, mais ouvrir la porte et tenir la cuisinière par la partie supérieure de la cavité interne.



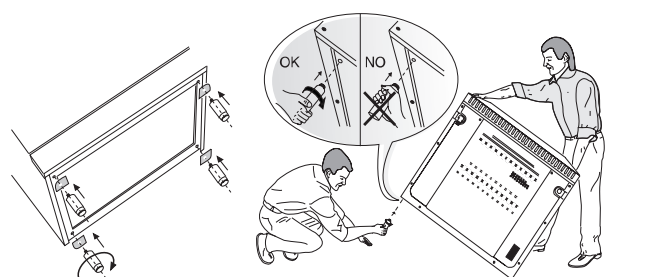
INSTALLATION

VENTILATION DE LA PIÈCE (fig. 13)

Cet appareil peut être installé et fonctionne uniquement dans une pièce constamment ventilée selon les normes nationales en vigueur. Il est indispensable que la pièce dans laquelle l'appareil est installé puisse recevoir une quantité d'air équivalente à la quantité nécessaire à une combustion normale du gaz.

Notamment, l'afflux d'air nécessaire à une combustion correcte ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de la puissance nominale de l'appareil. (Consulter la plaquette des données techniques appliquée sur la porte en dessous de la porte du four ou à l'arrière de l'appareil). L'air doit être prélevé directement de l'extérieur à travers les ouvertures permanentes ou des conduits de ventilation qui accèdent aux zones non polluées.

Ne pas traîner ou faire glisser la cuisinière.



ÉCHAPPEMENT DES GAZ DE COMBUSTION (fig. 14)



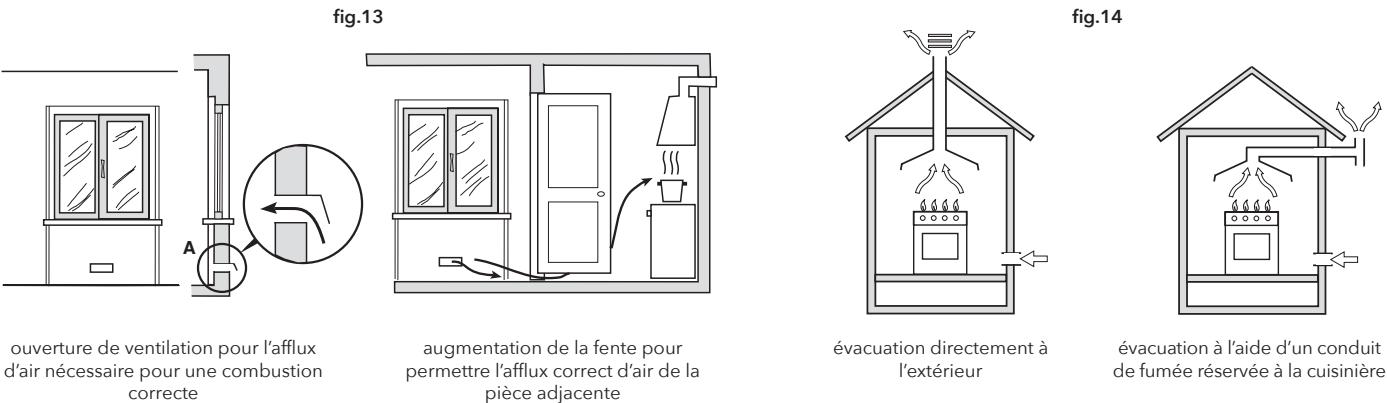
MISE EN GARDE

Il est fondamental que toutes les opérations relatives à l'installation, le réglage et la maintenance technique soient effectuées par du personnel qualifié. L'appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

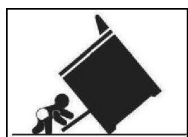
Cet appareil n'est pas branché à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. L'appareil doit évacuer les produits de la combustion à l'extérieur à l'aide de la hotte spécifique branchée à une cheminée, à un conduit de fumée ou directement à l'extérieur. L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une ventilation supplémentaire ; par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, augmentant le niveau de ventilation mécanique si présent.

PLACEMENT (fig. 15 - page 12)

L'appareil est de classe 1 et 2.1 (voir référence figure ci-dessous). Il peut être placé en pose libre ou encastré (introduit entre les meubles) en respectant les distances minimales suivantes : 750 mm entre le plan de cuisson de l'appareil et les plans horizontaux au-dessus (les meubles par exemple) ; il peut être réduit à 650 mm en présence d'une hotte aspirante ; 150 mm entre le coté de l'et les meubles ayant une hauteur supérieure à celle de l'appareil. Il peut être proche des murs dont l'un dépasse en hauteur le plan de travail, à une distance minimale de 150 mm du côté de l'appareil. Lors d'une installation entre les meubles, il est nécessaire que la surtempérature de résistance des parois des meubles soit d'au moins de 90°C.



DISPOSITIF DE STABILITÉ (seulement s'il est demandé par les normes en vigueur dans le pays d'utilisation et s'il est fourni en kit avec la cuisinière)



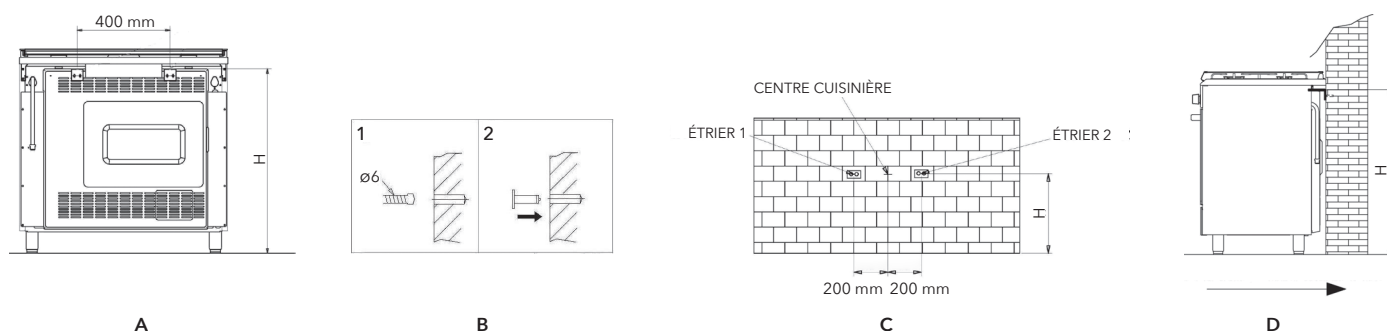
MISE EN GARDE

Pour éviter le basculement accidentel de l'appareil, vous devez installer ce dispositif ci-dessous.

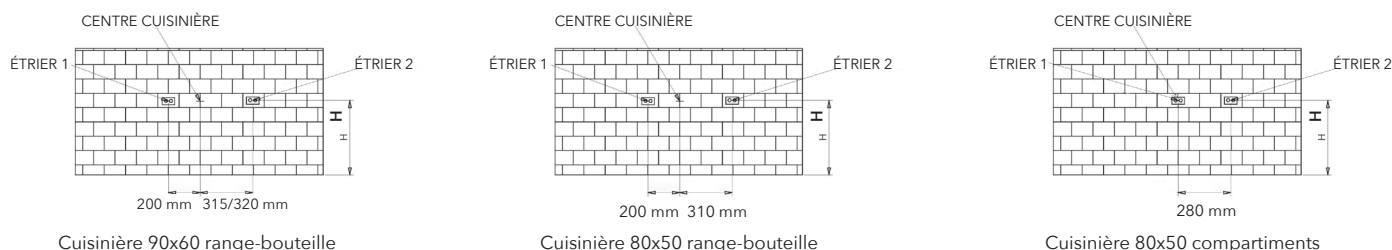
1. Ne laissez jamais les enfants jouer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
2. Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte. Une charge excessive peut compromettre la stabilité.
3. Ne pas déposer de casseroles chaudes à base anguleuse sur la vitre intérieure

Sur les modèles de 50, 60, 70, 80, 90, 100 cm de large, vous devez effectuer l'installation de sécurité arrière pour garantir l'impossibilité de basculer en avant, même s'il est soumis à des charges importantes au niveau de la porte ouverte du four.

- Sur la partie arrière de la cuisinière, il y a un panneau de couverture du derrière de la cuisinière. Mesurer soigneusement la distance H du point le plus haut du panneau au plancher (A).
- Utiliser la valeur H mesurée pour marquer sur le mur contre lequel la cuisinière sera installée, le repère pour les trous à utiliser pour introduire les chevilles (B).
- Toujours sur le mur, marquer le centre de la cuisinière à la même hauteur H mesurée précédemment (C).
- À présent, monter les deux étriers à 400 mm de distance (200 mm du centre), puis placer la cuisinière contre le mur en dessous des deux étriers (D).



Si la cuisinière choisie est une 90x60 range-bouteille, 80x50 range-bouteille ou 80x50 compartiments, il faut monter les étriers à la distance indiquée sur les schémas ci-dessous:



NIVELLEMENT

Après avoir introduits et vissés les pieds fournis, en cas de nécessité, niveler l'appareil en les tournant. Ceci permettra d'annuler les oscillations possibles.

RACCORDEMENT

RACCORDEMENT GAZ

Le raccordement au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz peut être effectué avec plusieurs types de tuyaux (flexible en caoutchouc ou en acier). Il est cependant obligatoire que l'opération soit effectuée conformément aux normes et aux mises à jour ultérieures en vigueur, après s'être assuré que l'appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir plaquette technique située à l'intérieur de la porte inférieure ou à l'arrière de la cuisinière).

RACCORD AVEC TUYAU FLEXIBLE MÉTALLIQUE (fig. 16 - page 35)

Le raccordement est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, branché au raccord fileté de l'appareil avec l'interposition d'un joint d'étanchéité (garniture). L'extension maximale du tuyau ne doit pas dépasser 2 m de longueur.

RACCORD AVEC TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC

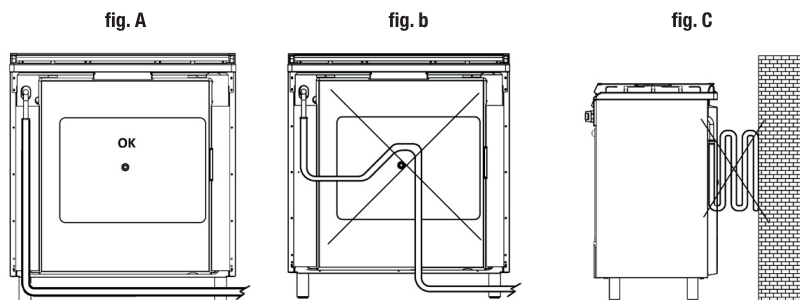
Ce type de raccordement n'est pas autorisé quand l'appareil est encastré (appareil classe 2/1) et le tuyau ne peut pas être inspecté sur toute sa longueur. Raccorder l'embout au raccord fileté en interposant un joint d'étanchéité (garniture).

Selon le gaz utilisé, les tuyaux ont des diamètres différents :

- Tuyau de gaz G30 (GPL) (**fig. 17 - page 35**) à appliquer sur l'embout avec 8 mm de diamètre ;
- Tuyau de gaz G20 (MÉTHANE) (**fig. 18 - page 35**) à appliquer sur l'embout avec 12 mm de diamètre.

Fixer les deux extrémités du tuyau avec le collier serre-tube selon les normes nationales.

Le tuyau doit être remplacé avant la date estampillée et ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur maximale. Le tuyau ne doit pas entrer en contact avec les corps coupants et les arêtes vives ; il ne doit pas subir des efforts de traction et de torsion ; il ne doit atteindre en aucun endroit une température supérieure à 50°C.



Si la conduite de gaz est endommagée, n'essayez pas de la réparer par vous-même, mais vous devez la remplacer par une neuve avant d'utiliser l'appareil.

RACCORDEMENT GAZ À LA BOUTEILLE

Sur les modèles avec compartiment range-bouteille, vous pouvez loger les bouteilles de 15 kg de butane ayant les caractéristiques conformes aux normes nationales en vigueur.

La bouteille doit être équipée d'un réducteur de pression conforme aux normes nationales en vigueur.

Le raccordement à la bouteille doit être réalisé en conformité avec les normes nationales en vigueur sur l'installation.

Le tuyau flexible utilisé pour le raccordement doit avoir un diamètre interne de 8 mm, être conforme aux normes, être remplacé à la date de péremption, être raccordé à l'embout de la cuisinière et au réducteur de pression avec collier serre-tube conforme aux normes en vigueur.

Pendant les phases de raccordement de la bouteille, respecter les instructions suivantes :

- Le tuyau de raccordement gaz ne doit pas dépasser 1 m de long ;
- Le raccordement du réducteur de pression doit être tourné vers la porte du compartiment bouteille ;
- Le parcours du tuyau flexible ne doit adhérer sur aucune surface chaude de la cuisinière (paroi interne gauche du compartiment range-bouteille, arrière-cuisine, toit) et DOIT suivre le parcours obligatoire des supports spécifiques ;
- La bouteille doit être placée de manière qu'elle ne soit pas en contact avec la paroi adjacente du four.

À la fin de la cuisson, nous recommandons de fermer le robinet de la bouteille.

RACCORD AVEC TUYAU RIGIDE EN CUIVRE (fig. 19 - page 35)

Raccorder la partie rigide au raccord fileté situé sur le côté arrière de l'appareil, en interposant un joint d'étanchéité conforme aux normes en vigueur.

CONTRÔLE D'ÉTANCHÉITÉ

Après l'installation, s'assurer que les raccords sont bien fixés. Pour la vérification de l'étanchéité sur les circuits du gaz, ne jamais utiliser la flamme, mais plutôt une solution mousseuse.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques de l'appareil (située à l'intérieur de la porte en dessous de la porte du four ou à l'arrière de la cuisinière). L'installation électrique doit être équipée d'un branchement de mise à la terre efficace. Le conducteur jaune-vert du câble d'alimentation ne doit pas être interrompu par des interrupteurs. En cas de branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, dimensionné pour la charge et conforme aux normes nationales en vigueur (le fil de la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation doit être placé de manière qu'il ne dépasse de 50°C, en aucun endroit, la température ambiante. Le fabricant décline toute responsabilité si les normes électriques en vigueur et le raccordement ne sont pas effectués dans les règles de l'art par du personnel qualifié.



ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ



MISE EN GARDE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement avec plusieurs types de gaz ; chaque gaz nécessite d'injecteurs et de réglages spécifiques. Pour effectuer les modifications, il est toujours nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique et de fermer temporairement la distribution du gaz de réseau.

REPLACEMENT INJECTEURS BRÛLEURS PLAN (fig. 20- page 36)

Enlever manuellement les brûleurs (aucune autre opération de démontage n'est nécessaire), puis utiliser une clé à béquille appropriée pour dévisser les injecteurs et les remplacer par ceux appropriés au type de gaz cité dans le tableau des données techniques et sur la plaquette des données de la cuisinière.

RÉGLAGE DU MINIMUM SUR LES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON (fig. 21- page 36)

Le réglage de la flamme sur le débit réduit (minimum) est effectué en usine. Après le remplacement de l'injecteur pour l'adaptation au gaz disponible ou après des conditions particulières de la pression de réseau, un nouveau réglage du minimum peut s'avérer nécessaire. Allumer le brûleur et le laisser fonctionner au débit maximum pendant environ 10 minutes. Tourner le bouton sur la position de minimum. Extraire la poignée en la retirant de la tige du robinet. Utiliser un tournevis à fente pour régler le minimum en tournant la vis de by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir moins de flammes ou dans le sens inverse pour augmenter la flamme. Dans les robinets à vanne, la vis (by-pass) de réglage est située sur le corps même du robinet. Sur les robinets sans vanne, la vis se trouve à l'intérieur du corps du robinet. Après toute intervention de remplacement des injecteurs ou de réglage, s'assurer toujours que la flamme : a une couleur qui tend au bleu, est stable et silencieuse, ne produit pas de détachement du brûleur, ne provoque pas le retour lors du passage du maximum au minimum.

REPLACEMENT INJECTEURS BRÛLEURS DU COMPARTIMENT FOUR (fig. 22 - page 36)

Enlever les brûleurs en les libérant des vis de fixation, puis utiliser une clé spéciale pour dévisser les injecteurs et les remplacer par ceux appropriés au type de gaz cités dans le tableau des données techniques.

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE BRÛLEUR DU COMPARTIMENT FOUR (uniquement les modèles avec brûleur à tube)

Desserrer la vis spécifique, puis utiliser le collier métallique situé à l'extrémité du brûleur pour régler l'ouverture d'air (en augmentant ou en diminuant la quantité d'air) selon le résultat à obtenir. Après toute intervention de réglage, s'assurer toujours que la flamme : a une couleur qui tend au bleu, est stable et silencieuse, ne produit pas de détachement du brûleur, ne provoque pas le retour lors du passage du maximum au minimum.

RÉGLAGE DU MINIMUM SUR LE BRÛLEUR FOUR ET BRÛLEUR GRILL (fig. 23 - page 36)

Allumer le brûleur, puis placer la poignée sur la température maximale. Laisser le four chauffer pendant au moins 10 minutes. Tourner le bouton sur la position de minimum. Retirer la poignée de la tige du thermostat, utiliser un tournevis à fente pour régler le minimum en tournant la vis de by-pass dans le sens des aiguilles d'une montre pour avoir moins de flammes ou dans le sens inverse pour augmenter la flamme. La flamme doit être courte et stable, résistante aux courants d'air et à la fermeture de la porte du four et ne pas provoquer de retour. La vis (by-pass) de réglage est normalement située sur le corps même du thermostat. Dans les robinets à vanne, la vis (by-pass) de réglage est située sur le corps même du robinet. Sur les robinets sans vanne, la vis se trouve à l'intérieur du corps du robinet (fig. 23 - page 36).

Après toute intervention de remplacement ou de réglage sur les composants de l'appareil, il faut remonter scrupuleusement toutes les parties intéressées pour rétablir les fonctions originales. L'adaptation à un gaz différent doit se terminer par le remplacement de l'embout. Vérifier aussi dans ce cas l'étanchéité du circuit avec une solution mousseuse et jamais avec une flamme libre. Enfin, remplacer la vieille étiquette de réglage par celle neuve correspondante au nouveau gaz à utiliser, inclus dans la fourniture.

Votre produit est à présent correctement installé. Nous vous prions de bien vouloir enlever toutes les étiquettes informatives et les matériaux fournis (dans la cavité du four) avant de le mettre en marche.

fig.20

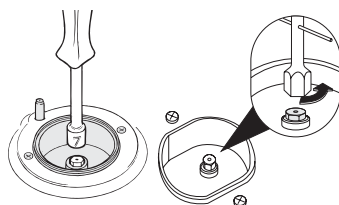


fig.21

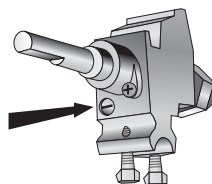


fig.22

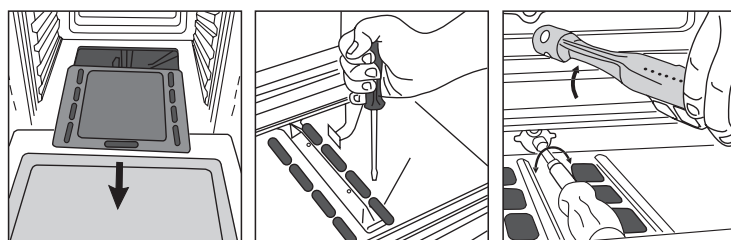
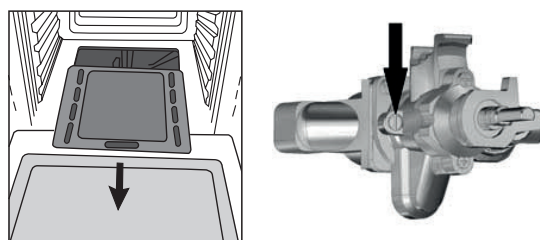


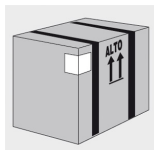
fig.23



ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour trouver le centre d'assistance agréé le plus proche, contacter le revendeur agréé de votre zone. Nous conseillons de prendre les données du modèle choisi sur la plaquette des données techniques.

ÉLIMINATION DU PRODUIT ET DE L'EMBALLAGE



Les emballages utilisés sur nos produits peuvent être recyclés ; nous vous prions donc de ne pas exagérer avec l'emballage ou ses composants, l'éliminer de manière optimale pour minimiser l'impact sur l'environnement. Si l'achat de votre produit se fait comme remplacement d'un vieux produit, il faut le remettre à la société de votre zone chargée de la collecte des électroménagers en désuétude. Ceci pour réutiliser les matériaux recyclables et ne pas polluer la nature.



Le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareil indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc donner l'appareil usagé aux centres spéciaux de collecte sélective des déchets électriques et électroniques ou au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison de 1 pour 1. Une collecte sélective appropriée dans l'objectif du recyclage, du traitement ou de l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les possibles effets négatifs sur l'environnement, la santé et favorise le recyclage des matériaux composant l'appareil. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable peut également être sérieusement endommagé s'il n'est pas traité et si un entretien constant et soigné n'est pas respecté. Sa résistance et sa durabilité sont étroitement liées à l'utilisation correcte, l'entretien optimal / constant et l'utilisation de produits et équipements de nettoyage appropriés et certifiés pour en préserver les caractéristiques d'origine.

La mutation de la nature physico-chimique de l'environnement dans lequel celui-ci peut se trouver donne lieu en un très court laps de temps à des inconvénients de gravité considérables.

Voici quelques exemples d'environnements où l'air salin et les éventuels dépôts de chlorures ou composés soufrés présents dans l'air peuvent donner lieu à la corrosion.

PRINCIPALES CAUSES D'OXYDATION

1. Résidus ferreux laissés décanter sur des surfaces humides (non essuyées), en phase d'oxydation à cause de l'eau, des aliments ou des produits de cuisine utilisés pour le nettoyage des équipements (racloirs, pailles de fer, etc.).
2. Résidus ferreux en phase d'oxydation due aux hottes d'aspiration situées au-dessus des appareils (ils se présentent sous forme de poussière ou de micro-écaillés qui se déposent sur les surfaces).
3. Le calcaire, s'il n'est pas régulièrement éliminé, contribue à affaiblir (stress) l'acier dans les points ou les surfaces où il s'est accumulé.
4. Bien qu'il résiste à la chaleur, l'acier inoxydable peut assumer une couleur bleuâtre ou marron sous l'action d'une flamme anormale qui se manifeste si des casseroles d'un diamètre inapproprié sont utilisées.
5. Détergents à base de chlore ou d'ammoniaque.
6. Incrustations ou résidus d'aliments laissés depuis longtemps sur la surface.
7. Mise en marche ou utilisation des appareils avec les récipients à sec (sans la quantité minimum de contenu à l'intérieur - ex. : la situation typique est lorsque l'on fait revenir ail ou oignons dans la matière grasse), avec par conséquent le stress du métal dû à la surchauffe.
8. Produits détergents à base de chlore, comme par exemple, l'eau de javel ou produits analogues normalement dans le commerce, car ils peuvent produire de graves effets de corrosion.
9. Le contact direct ou seulement les vapeurs dégagées par des produits acides (l'acide muriatique/chlorhydrique), alcalins (l'hypochlorite de sodium / eau de Javel) ou ammoniac, utilisés directement ou contenus dans les détergents communs, pour le nettoyage et la désinfection des sols, des carrelages et des surfaces lavables.
10. Poser ou utiliser des chiffons, éponges ou autre du même genre, utilisés pour le nettoyage d'autres objets ou autres matériaux.

Il est également important de savoir que l'utilisation de la paille de fer ou d'accessoires similaires, pour l'élimination des résidus de nourriture solides et durcis, peut laisser des particules microscopiques qui, en se détachant de ces objets, se déposent sur la surface des appareils dont le contact déclenche un processus de corrosion rapide, irréversible ou difficilement éliminable si l'on n'intervient pas rapidement (en quelques heures, une particule de fer laissée dans un environnement humide peut provoquer un début de corrosion grave).

CONSEILS

1. Éviter que des solutions salées sèchent ou stagnent sur la surface, car elles peuvent générer des phénomènes de corrosion.
2. Éviter le contact prolongé avec du matériel ferreux (paille de fer, fourchettes, louches, spatules, etc. ...) pour ne pas provoquer un début de corrosion, dû à une contamination des particules de fer oxydées.
3. Nettoyer soigneusement les sources en acier inoxydable en utilisant un chiffon humide (ex. microfibre), eau et savon, et détergents communs non abrasifs ou sans chlore.
4. Frotter dans le sens de la finition satinée si l'acier est satiné.
5. Bien rincer et essuyer soigneusement.

6. Utiliser uniquement des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Nous conseillons des produits commerciaux à émulsion.

COMMENT NETTOYER

Incrustations de calcaire

Utiliser une crème nettoyante multi-usage avec un chiffon doux (ex. microfibre). Il est possible d'utiliser également du vinaigre blanc, possiblement chaud, en frottant avec un chiffon souple (ex. microfibre) puis en rinçant et en essuyant soigneusement.

Taches d'huile et de graisse

Utiliser un produit vaisselle doux ou un nettoyant neutre doux dans de l'eau très chaude. Rincer abondamment à l'eau propre et sécher avec un chiffon propre (ex. microfibre) Pour les taches plus persistantes, il est possible d'utiliser de l'alcool éthylique ou du vinaigre blanc.

Empreintes

Utiliser un nettoyant doux ou un liquide vaisselle avec de l'eau ou bien, en alternative, frotter délicatement avec un chiffon doux (ex. microfibre) et un nettoyant pour vitres.

Auréoles de flamme

Utiliser un chiffon doux (ex. microfibre) avec une crème nettoyante multi-usage d'entretien domestique. Rincer à l'eau courante et sécher avec un chiffon doux (ex. microfibre).

Taches de café ou thé, saleté persistante, graisse brûlée

Utiliser un chiffon doux (ex. microfibre) avec une émulsion spécifique pour le nettoyage de l'acier inox. Nous rappelons que la nourriture et les liquides doivent être immédiatement éliminés des surfaces en acier inoxydable.

Colle laissée par des adhésifs, auréoles de colle

Selon la substance adhésive, les résidus peuvent être éliminés avec de l'eau, des solvants alcooliques ou de l'acétone qui, comme nous le savons, n'attaquent pas l'acier inoxydable.

Taches de rouille (contamination)

Des taches de rouille peuvent ne pas provenir de la corrosion de l'acier inoxydable, mais en revanche de:

- Objets (pots, ustensiles d'usage quotidien, etc.) en acier commun laissés sur la surface inoxydable pendant une longue période, ou pouvant transférer des particules de fer.
- Utilisation de produits agressifs pour le nettoyage de l'acier inoxydable.
- Résidus ferreux oxydés par les hottes d'aspiration situées au-dessus des appareils.
- Contact direct ou seulement les vapeurs dégagées par des produits acides, alcalins ou ammoniacaux.
- Contact avec des chiffons, éponges ou autre du même genre, utilisés pour le nettoyage d'autres objets ou autres matériaux.

Pour éliminer ces taches, appliquer un nettoyant en crème au moyen d'un chiffon souple mouillé (ex. microfibre) et frotter délicatement.

Si de la rouille est déjà présente, il est nécessaire de recouvrir la zone intéressée avec un mélange de citron et de sel et laisser agir pendant quelques minutes. En peu de temps, la rouille se détachera grâce à l'action acide du citron, et il sera possible de l'enlever avec une éponge souple. La rouille qui se détachera aura probablement attaqué le métal sur lequel pourrait alors apparaître de légers creux.

RAPPEL: il est recommandé de tester tous les nouveaux produits pour le nettoyage de l'acier inox sur des parties non apparentes et attendre quelques heures pour évaluer leur effet.

ATTENTION

NE JAMAIS UTILISER de pailles de fer, brosses, disques abrasifs, ou bien d'outils métalliques pour le nettoyage.

D'ailleurs, si ces objets ont été utilisés précédemment pour le nettoyage d'autres métaux, outre à rayer la surface, ils en provoqueraient la contamination, avec par conséquent des taches inesthétiques ou apparition de rouille.

NE JAMAIS UTILISER d'acide chlorhydrique (muriatique commercial). Il est recommandé d'éviter également le contact avec les vapeurs d'acide chlorhydrique dégagées, par exemple, lors du lavage des sols. En général, il sera opportun d'éviter l'utilisation directe sur l'acier inoxydable de détergents contenant des chlorures.

NE JAMAIS UTILISER de détergents en poudre abrasifs qui pourraient abîmer l'aspect esthétique de la finition de la surface.

NE JAMAIS UTILISER de substances pour nettoyer l'argent.

RAPPEL

- **ACIDE CHLORHYDRIQUE RAPPEL**
- **EAU DE AVEL à base d'Acide Hypochloreux**
- **CHLORURES en général**

L'acier inoxydable en contact avec ces substances peut créer des taches de surface difficiles à éliminer ou même des **traces de rouille**.

DONNÉES TECHNIQUES

TYPE BRULEUR (diamètre en mm)	TYPE GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEURS (1/100 mm)	CONSOMMATION DE GAZ*	PUISSANCE (kW)		DIAMETRE MARMITE SUGGERÉ** (cm)
					MAXIMUM	MINIMUM	
MINI AUXILIAIRE Ø 39	LPG	30	46	58 g/h	0,800	0,300	12÷14 6 avec réduction de grille
	gaz naturel	20	68	95 dm³/h			
AUXILIAIRE Ø 55	LPG	30	52	73 g/h	1,000	0,300	12÷14 6 avec réduction de grille
	gaz naturel	20	72	95 dm³/h			
SEMI-RAPIDE Ø 75	LPG	30	68	130 g/h	1,750	0,440	16÷20
	gaz naturel	20	98	167 dm³/h			
RAPIDE Ø 100	LPG	30	88	240 g/h	3,000	0,750	20÷24
	gaz naturel	20	116	286 dm³/h			
PLAT POISSONS 60x235	LPG	30	88	211 g/h	2,900	1,500	Max 14÷35
	gaz naturel	20	120	276 dm³/h			
TRIPLE COURONNE Ø 130	LPG	30	96	262 g/h	3,600	1,800	24÷28
	gaz naturel	20	135	343 dm³/h			
TRIPLE COURONNE Ø 130	LPG	30	98	277 g/h	3,800	1,800	24÷28
	gaz naturel	20	137	363 dm³/h			
DCC	LPG	30	95	262 g/h	3,600	1,800	24÷28
	gaz naturel	20	141	343 dm³/h			
DCC	LPG	30	97	277 g/h	3,800	1,800	24÷28
	gaz naturel	20	145	363 dm³/h			
DCC	LPG	30	100	291 g/h	4,000	1,800	24÷28
	gaz naturel	20	150	381 dm³/h			

* Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1 013,25 mbar.

** Conformément aux performances des brûleurs et des marmites.

PUISSANCE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

PLAN DE CUISSON					
	Diamètre (mm)	Puissance (Watts)		Diamètre (mm)	Puissance (Watts)
Plaque électrique Normale	145	1 000	Lumière haute circulaire	145	1 200
Plaque électrique Normale	145	1 500	Lumière haute circulaire	180	1 800
Plaque électrique Rapide	180	2 000	Lumière haute circulaire	210	2 200
			Lumière haute extensible	120/210	700/2 100
			Lumière haute extensible	170/265	1 400/2 200

FOUR						Stockage Compartment Résistance (Watts)
CAPACITÉ DU FOUR (Litres)	Résistance inférieure (Watts)	Résistance supérieure (Watts)	Résistance du grill (Watts)	Résistance double grill (Watts)	Résistance circulaire (Watts)	
123	1 500	950	2 000	2 950	/	/
111	1 500	950	1 500	2 450	2 400	/
105	1 500	950	2 000	2 950	/	/
95	1 500	950	1 500	2 450	2 400	/
90	1 500	950	2 000	2 950	/	/
80	1 500	950	1 500	2 450	2 400	/
67	1 400	850	1 400	2 250	/	/
61	1 400	850	1 400	2 250	2 200	/
61 Double four	1 100	700	1 400	2 100	2 200	500
58	1 100	650	1 350	2 000	/	/
51	1 100	650	1 350	2 000	2 200	/
47	900	600	1 350	1 950	/	/
37 Double four	800	500	1 200	1 700	/	500

DONNÉES TECHNIQUES

VOLUME FOUR / BRULEUR	TYPE GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR (1/100 mm)	CONSOMMATION DE GAZ*	PUISSANCE (kW)	
					MAXIMUM	MINIMUM
Bruleur four Volume cavité: 37-41 l (dm3) Four petit 2 fours Dimensions cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	30	62	145 g/h	2,000	0,700
	gaz naturel	20	108	190 dm³/h		
Bruleur four Volume cavité: 45-70 l (dm3) Cuisinière four grand Dimensions cuisinière (LxP): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Cache-bouteille 80x50, Cache-bouteille 90x60 Four grand cuisinière 2 fours Dimensions cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	30	79	193 g/h	2,650	1,000
	gaz naturel	20	122	252 dm³/h		
Bruleur four Volume cavité: 74-109 (dm3) Cuisinière maxi four Dimensions cuisinière (LxP): 80x50 ou 80x60	LPG	30	93	276 g/h	3,800	1,000
	gaz naturel	20	145	362 dm³/h		
Bruleur four Volume cavité: 102-126 l (dm3) Cuisinière maxi four Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	30	100	305 g/h	4,200	1,000
	gaz naturel	20	150	400 dm³/h		
Bruleur Grill Volume cavité: 37-41 l (dm3) Four petit cuisinière 2 fours Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	30	60	116 g/h	1,600	
	gaz naturel	20	101	152 dm³/h		
Bruleur Grill Volume cavité: 45-70 l (dm3) Cuisinière maxi four Dimension cuisinière (LxP): 50x50, 60x50, 70x50, 60x60, Cache-bouteille 80x50, Cache-bouteille 90x60 Cuisinière four grand 2 fours Dimension cuisinière (LxP): 90x60 ou 100x60	LPG	30	65	145 g/h	2,000	
	gaz naturel	20	108	190 dm³/h		
GRILL (dm3 80/123) 85-86/96-16 (grand four et four géant)	LPG	30	80	192 g/h	2,600	
	gaz naturel	20	120	252 dm³/h		

* Dans les conditions de référence, température gaz 15°C, pression atmosphérique 1 013,25 mbar

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FOUR STATIQUE (sans ventilateur) ÉLECTRIQUE OU À GAZ		FOUR VENTILÉ (cuisson à plusieurs niveaux)		DURÉE DE CUISSON
	niveau cuisson étagère interne	température °C	niveau cuisson étagère interne	température °C	
Gâteaux					
Pâte brisée	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Pâte à gâteau	2	200-210	2 (1-3)	190-200	30-35
Tarte	2	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Plum cake	3	190-200	2 (1-3)	180-190	30-35
Gâteau aux fruits	3	175-190	2 (1-3)	165-180	35-45
Gâteau aux noix	3	190-200	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2	195-200	2 (1-3)	185-195	35-45
Génoise	2	195-210	2 (1-3)	185	35-45
Crème caramel	3	130-150	2 (1-3)	130	30-35
Gâteau au chocolat	2	180-190	2 (1-3)	180	35-40
Brioche	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscuits	2	180	2 (1-3)	165	20
Petits fours	3	230-250	2 (1-3)	200-230	10-15
Sandwichs à la confiture (scones)	1	190-210	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	3	205-220	2 (1-3)	185-200	25-35
Pain et Pizza					
Pizza	2	215-230	2 (1-3)	195-210	20-30
Focaccia (fougasse)	2	220	2 (1-3)	190-210	20-30
Pain	3	235-250	3 (2-3)	215-230	40-50
Entrées					
Lasagnes	3	185-200	2 (2-4)	165-180	30-40
Pâtes au four	3	190-200	2 (2-4)	180-190	35-45
Timbales de légumes	2	180-190	2 (1-3)	170-180	30-40
Rôtis de viande					
Boeuf 1Kg	2	220-225	2 (1-3)	200-220	50-60
Agneau 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	50-60
Veau 1Kg	2	190-220	2 (1-3)	180-200	60-70
Poulet	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40
Canard	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120-180
Oie	2	210-220	2 (1-3)	195-210	120
Dinde	2	215-230	2 (1-3)	195-210	120
Lapin	2	215-235	2 (1-3)	200-200	40
Faisan	2	205-215	2 (1-3)	195-210	40-50
Poisson					
Filets et tranches	2	170-180	2 (1-3)	160-170	20-30
Rôti	2	190-200	2 (1-3)	180-190	25-35
En papillote	2	200-210	2 (1-3)	190-200	25-35

Remarques sur la cuisson

Les données indiquées doivent être considérées comme lignes directrices. Elles peuvent donc être modifiées selon vos goûts et vos habitudes. La durée indiquée sur le tableau n'inclut pas le préchauffage du four, qui est toujours recommandé.

La durée et les températures indiquées se réfèrent à une quantité moyenne d'aliment : 1/1,5 kg pour les viandes, la pâte pour les petits gâteaux, la pizza, du pain 0,5/0,8 Kg.

Les cuissons multiples sur plusieurs niveaux doivent être effectuées en plaçant les récipients au centre de l'étagère.

TABLEAU GRILLADE

ALIMENT	niveau cuisson étagère interne	température °C	durée cuisson minutes
Toast (croque-monsieur)	3-4	200	3-4
Hamburgers	3-4	200	5-7
Brochettes de poisson	3-4	200	6-8
Crustacés	3-4	200	6-8
Saucisses	3-4	200	7-10
Côtes	3-4	200	7-10
Brochettes de viande	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Poulet	3-4	200	30-35

Remarques sur la grillade:

- Un préchauffage de 5 à 10 minutes suffit pour les recettes qui en nécessitent.
- La durée indiquée est relative à une seule partie de l'aliment, il est donc nécessaire de le tourner.
- La grillade avec la porte fermée est réservée aux cuisinières ventilées ; sur d'autres modèles, utiliser le dispositif spécifique pare-chaleur pour griller avec la porte partiellement ouverte.
- Placer un plat à four contenant un verre d'eau (0,2 l) sur l'étagère en dessous pour limiter les projections de graisse et de fumée en excès pendant la cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

FONCTIONS CUISSON



LAMPE DU FOUR

Elle illumine l'intérieur du four. Utile pour vérifier le degré de cuisson des aliments.



PIZZA

Le programme pizza permet de cuire la pizza comme dans un four à bois.



CUISSON TRADITIONNELLE

La chaleur est produite par les résistances de la partie inférieure et supérieure du four. Excellente pour les petits gâteaux et les recettes traditionnelles.



VOÛTE

Cette fonction permet d'obtenir une cuisson directe, excellente pour dorer doucement.



SOLE

La résistance inférieure est active. Excellente pour les cuissons prolongées, le levage et le maintien des aliments chauds.



SOLE VENTILÉ

La chaleur de la résistance inférieure est ventilée ; recommandé pour terminer la cuisson et stériliser.



VENTILÉ

La chaleur de la résistance inférieure et supérieure ainsi que le ventilateur permettent une excellente distribution de la chaleur, assurant ainsi la cuisson de plusieurs aliments en même temps.



RÉSISTANCE CIRCULAIRE + VENTILATEUR

Le ventilateur fait tourner l'air chaud à l'intérieur du four, permettant une cuisson uniforme sur 3 niveaux, sans transmission d'odeurs.



CHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction réduit le temps de chauffage du four, portant la température à 200°C rapidement.



DÉGIVRAGE VENTILÉ

Le ventilateur est mis en marche sans résistance. Il assure une décongélation rapide en quelques minutes et de manière optimale.



GRILL

Utilisé pour gratiner. Excellente pour la cuisson des viandes de petite épaisseur.



MAXI GRILL

Le grill associé à la résistance de voûte permet de rôtir sur une surface plus large.



GRIL VENTILÉ

Le grill associé au ventilateur, diffuse uniformément la chaleur. Idéal pour les viandes d'épaisseur moyenne/grosse, il rend leurs surfaces croustillantes et l'intérieur mou.



MAXI GRIL VENTILÉ

Excellente pour les grillades de viandes et de poissons.



GAZ SOLE

Fonctionnement traditionnel à gaz. Idéal pour les cuissons nécessitant d'une chaleur « humide » comme les viandes et les rôtis.



TOURNEBROCHE

Idéal pour cuire le gibier et les rôtis à la broche. Utilisable avec les fonctions grill statiques ou ventilées.



GRIL GAZ

Indiqué pour la grillade des viandes et des dorages. Idéal avec tournebroche combiné pour la cuisson du gibier.



GAZ VENTILÉ

La chaleur produite par le brûleur est ventilée, assurant ainsi une température uniforme et la possibilité de cuire plusieurs aliments en même temps.

تم تصميم وتصنيع هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي. أي استخدام آخر للجهاز، مثل استخدامه للتدفئة، على سبيل المثال، يعتبر بمثابة استخدام غير مناسب، وبالتالي شديد الخطورة.

يجب إبقاء الأطفال الذين لا يتجاوز عمرهم 8 سنوات بعيداً عن الجهاز، وإلا يجب أن يخضعوا لإشراف مستمر من قبل شخص بالغ.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قدرات جسدية أو عقلية أو حسية منخفضة

و/أو الذين ليس لديهم المعرفة والدراية الكافية لاستخدام الجهاز أو الأخطار التي قد يتعرض إليها مستخدم الجهاز، إلا في حالة وجودهم تحت إشراف مستمر من قبل شخص بالغ مسنول.

لا يجب أن يلعب الأطفال بهذا الجهاز أو حتى بالقرب منه، سواء أثناء تشغيله أو لا. نرجو منكم أيضاً ألا تعهدوا للأطفال بتنظيف الجهاز.

في حالة وجود عطل بالجهاز و/أو عدم عمله بالشكل السليم، يُرجى غلق خط الغاز، ثم فصل التيار الكهربائي عن الجهاز، ولا تحاول صيانة الجهاز بنفسك. يرجى التوجه إلى أقرب مركز خدمة عملاء مباشرةً (انظر قسم "الدعم الفني" في هذا الكتيب).

يجب أن تمتثل درجات حرارة أسطح جميع الأجزاء بشدة مع اللوائح السارية. هذا لا يعني بالضرورة أن بعض الأجزاء المعدنية في الجهاز لا يمكنها أن تسبب لسعات أثناء أو بعد الاستخدام. وفقاً لذلك، يرجى استخدام الجهاز بالعناية اللازمة.

لا يمكن تركيب الموقد دون الأقدام؛

لا تتحمل الشركة أية مسؤولية نتيجة لعدم مراعاة المعلومات الواردة في هذا الدليل.

تحتفظ الشركة لنفسها بالحق في تعديل الخصائص الفنية لمنتجاتها مع الحفاظ على السلامة وجودة التشغيل.

قد تشتعل النيران في أبخرة الكحول الموجودة داخل غرفة الطهي الساخنة. لا تقم بطهي طعام يحتوي على كميات كبيرة من المشروبات التي بها محتوى عالٍ من الكحول. لا تستخدم إلا كميات صغيرة من المشروبات التي بها محتوى عالٍ من الكحول. افتح باب الجهاز بعناية.

نود أن نشكرك على شرائك لأحد منتجاتنا، فنحن على ثقة من أنها ستكون قادرة على

تلبية احتياجاتك. نود كذلك أن ندعوك لقراءة هذا الكتيب بدقة وانتباه ثم الاحتفاظ به، حيث أنه يحتوي على معلومات هامة إضافة إلى نصائح مفيدة لتحقيق الاستخدام الأمثل للموقد الجديد وفي أمان تام.

هذا الجهاز مطابق للتوجيهات السارية التالية:

- EC/35/2014 الجهد المنخفض (توجيه)

- EC/30/2014 التوافق الكهرومغناطيسي (توجيه)

- EC/426/2016 جهاز يعمل بالغاز (توجيه)

- EC/2004/1935 المواد المخصصة لملامسة المواد الغذائية (الانحة)

- EC/65/2011 تقييد استخدام مواد خطرة معينة في المعدات الكهربائية

والإلكترونية (توجيه)

- EC/30/2010 - وضع علامات الطاقة على الأفران الكهربائية المنزلية (توجيه)

جدول المحتويات

03 تحذيرات عامة

04 منتجك

05 الاستخدام

الموقد

الفرن

أدوات البرمجة وعدادات الدقائق

نصائح الطهي

09 التنظيف

09 الصيانة

10 تعليمات للقائم بالتركيب

نقل المنتج

التركيب

الملائمة مع نوعيات مختلفة من الغاز

14 خدمة الدعم الفني

15 التخلص من المنتج والتغليف

16 تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ وصيانتة

18 البيانات الفنية

20 جداول الطهي والشواء

نظراً لوجود مجموعة كبيرة من المنتجات في السوق، فإن هذا الكتيب يشتمل على معلومات تخص موديلات عديدة، لذلك من الممكن ألا تشير كل المعلومات الواردة فيه إلى جهازك أو الملحقات التي بحوزتكم. نحن على أية حال جاهزين تحت تصرفكم لتقديم أية إيضاحات تطلبونها في هذا الشأن.

يتكون موقدكم من الأجزاء الأساسية التالية:

- **الموقد:** الجزء العلوي المسطح حيث تستند الأواني (حوامل الأواني)، شعلات الغاز، الصفائح الكهربائية أو مناطق الخزف الزجاجي، وفقاً لحجم وموديل الموقد الذي بحوزتكم.
- **لوحة التحكم:** منطقة أجهزة التحكم في الموقد (أي المقابض والمفاتيح).
- **باب الفرن**

كيفية التعرف على الرموز الموجودة على لوحة التحكم

الرمز	المعنى
	شعلة / المنطقة الأمامية على اليسار
	شعلة / المنطقة الخلفية على اليسار
	الشعلة المركزية
	شعلة / المنطقة الأمامية على اليمين
	شعلة / المنطقة الخلفية على اليمين
	شعلة / المنطقة اليسرى
	التحكم في درجة حرارة الفرن (بالدرجة المئوية)
	المؤقت / عدّاد الدقائق

الرمز	المعنى
	خصائص الفرن الكهربائي متعدد الوظائف
	ترموستات الفرن
	شعلة فرن الغاز
	شعلة الشواية
	زر الإضاءة
	زر الإشعال (الشرارة)
	زر تهوية الغاز (MultiChef)
	تشير لمبتي التنبيه الضوئي إلى أن الفرن الكهربائي يعمل و /أو أن الفرن في مرحلة التسخين.

الاستخدام

الموقد

استخدام الموقد

إذا كان موقدك مزوداً بغطاء من الزجاج، يصبح عندها من الضروري التأكد أنه قد تم رفع وفتح هذا الغطاء قبل بدء إشعال المشاعل وأثناء الاستخدام ومرحلة التهوية اللاحقة. يمكن أن يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى كسر هذا الغطاء الزجاجي.



إشعال شعلة الغاز

قرب عود ثقاب مشتعل من الشعلة (أو مولد الشرارة أو اللهب) ثم قم بالضغط على المقبض المقابل لهذه الشعلة ثم قم بلفه عكس عقارب الساعة حتى الوضع MAX. * يمكن أن يكون الموقد مزوداً بخاصية الإشعال الكهربائي الذي يتم تنشيطه بزر منفصل أو بالضغط على المقبض. بعد الإشعال، استمر في الضغط على المقبض لمدة حوالي 10 ثوان، ثم اتركه بعد ذلك وقم بضبط قوة اللهب، مع الحرص على وضع المقبض في المنطقة ما بين درجة الاشتعال القصوى والدنيا (بينهما) وليس أبداً بين الدرجة القصوى ودرجة الصفر وذلك لتجنب انطفاء الشعلة فجأة. يمكن أن تنطفئ الشعلة بمجرد ترك المقبض: هذا يعني أن المزدوجة الحرارية لم تسخن بالشكل الكافي. إذا لم تحدث عملية الإشعال في خلال 15 ثانية انتظر لمدة 1 دقيقة قبل إعادة المحاولة. في حالة أن الجهاز الذي بحوزتكم غير مزود بصمام أمان للغاز (مزدوجة حرارية لونها نحاسي بالقرب من الشعلة)، يرجى التأكد بشكل منتظم أثناء استخدام الجهاز من عدم حدوث انطفاء عرضي لشعلة اللهب بسبب الانسكاب المحتمل لبعض السوائل أثناء الطهي.

استخدام الصفائح الكهربائية

تتم عملية إشعال الصفائح الكهربائية عن طريق لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة، على قيمة بين 0 و 4. كلما كان العدد أكبر، كلما زادت قوة الطاقة الكهربائية المطبقة. ينصح عند إشعال صفيحة تسخين لأول مرة أو بعد فترة طويلة من توقفها أن يتم تشغيلها وهي فارغة بدون طهي مع وضعها على وضعية "التسخين الأدنى" (الوضعية 1) لمدة 15 دقيقة، على الأقل بهدف القضاء على أية رطوبة موجودة قام العازل بامتصاصها. لتحسين استخدام الصفائح الكهربائية، قم باستخدام أواني ذات قيعان مسطحة مستوية وتجنب استخدام الأواني ذات الأقطار الأصغر من الصفائح.

استخدام موائد السيراميك الزجاجي (HIGHLIGHT)

نرجوا منكم الاسترشاد بكتيب الاستخدام الوارد مع الجهاز .

للوقاية من وقوع الحوادث المنزلية

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الطهي بالدهون أو الزيوت: حيث يمكنها التسبب في نشوب حرائق. لا تترك أية أشياء بالقرب من أسطح الطهي.

في حالة حدوث تشقق في الموائد المصنوعة من السيراميك الزجاجي، قم بإطفاء الجهاز كي تتجنب التعرض للصدمات الكهربائية.



تحذير

بعض أجزاء الموقد تمت حمايتها بطبقة رقيقة خاصة. قم قبل البدء في استخدام الجهاز بإزالة هذه الطبقة مع الاستعانة بعد ذلك بماء فاتر وصابون لإزالة البقايا الملتصقة.



لتجنب وقوع حوادث في المنزل

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الطهي بالدهون أو الزيوت: حيث يمكنها التسبب في نشوب حرائق.



لا تترك أية أشياء بالقرب من أسطح الطهي.

في حالة حدوث تشقق في المواقد المصنوعة من السيراميك الزجاجي، قم بإطفاء الجهاز كي تتجنب التعرض للصدمات الكهربائية. لا تطفيء أبداً اللهب/الحرائق باستخدام الماء؛ بل يجب إطفاء الجهاز ثم تغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء الحرائق.



تجنب أن تخرج الأواني خارج حواف الموقد أثناء الاستخدام. ينصح إضافة إلى ذلك باستخدام أواني ذات قيعان سليمة مستوية.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب حفظ الأطفال بعيداً عن الجهاز. انتبه كي لا تلمس عناصر التسخين داخل الفرن.



يمكن للأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام الشواية، لذلك يجب الحرص على إبقاء الأطفال بعيداً عنها.



لا تستخدم البخار لتنظيف الجهاز. يمكن للبخار أن يصل إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. لا تستخدم على الأجزاء المصنوعة من الصلب أو المطلية سطحياً باستخدام طبقات تغطية معدنية (مثل طلاءات أكسيد الألمنيوم والنيكل والكروم) منتجات تنظيف تحتوي على الكلور أو الأمونيا أو مواد التبييض.



يجب أن تتم جميع العمليات المتعلقة بالتركيب والضبط والصيانة الفنية فقط على يد طاقم عمل مؤهل. يجب تركيب الجهاز بما يتوافق والقواعد والقوانين المعمول بها في بلد الاستخدام.



من الضروري قبل القيام بأية عملية صيانة فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم الانتظار حتى يبرد الجهاز تماماً.



من الضروري من أجل تجنب الانقلاب العرضي للجهاز أن يتم تركيب جهاز تثبيت، كما هو موضح في الصفحة 12 في قسم التركيب.



تم تصميم الجهاز ليعمل مع نوعيات مختلفة من الغاز، تحتاج كل نوعية غاز إلى حواقين وعمليات ضبط نوعية. من أجل إجراء أي تغيير، من الضروري دائماً فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وأن يتم مؤقتاً غلق مصدر تدفق الغاز للجهاز.



إذا كان موقدك مزوداً بغطاء من الزجاج، يصبح عندها من الضروري التأكد أنه قد تم رفع وفتح هذا الغطاء قبل بدء إشعال المشاعل وأثناء الاستخدام ومرحلة التهوية اللاحقة. يمكن أن يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى كسر هذا الغطاء الزجاجي.



لا تستخدم أية منتجات كاشطة أو الملاعق المسطحة الحادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي حيث أن ذلك قد يتسبب في خدش السطح، مما قد يترتب عليه تحطم الزجاج.



أزل أية سائل قد تتسكب على الغطاء قبل فتحه. اترك سطح الموقد حتى يبرد قبل غلق الغطاء.



عند استخدام الفرن لأول مرة، أزل جميع الملحقات والمواد المصاحبة له والموجودة داخل تجويف الفرن، قم بإشعال الفرن بعد ذلك وهو فارغ على الأقل لمدة ساعة بأقصى درجة حرارة له والباب مغلق (لا تستخدم خاصية الشواية). قم بإطفاء الفرن بعد ذلك، ثم قم بفتح بابه مع تهوية المكان. ترجع الراحة الموجودة حينها إلى تبخر اللواصق و مواد الحماية الموجودة في الفرن.



لم يتم تصميم الجهاز للعمل مع جهاز توقيت خارجي ولا مع نظام الحكم عن بعد.



ينتج عن استخدام جهاز يعمل بالغاز حرارة ورطوبة في الغرفة التي تم تركيبه فيها. يرجى التأكد من وجود تهوية جيدة بالغرفة مع إبقاء فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو تركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاف طرد مع أنبوب عادم).



أثناء الطهي لا تغط قاع الفرن أو الموقد بورق الألمنيوم.



يجب أن تتم عملية طهي المواد الغذائية تحت المراقبة المستمرة.



حتى عمليات الطهي القصيرة يجب أن تتم أيضاً تحت المراقبة المستمرة.



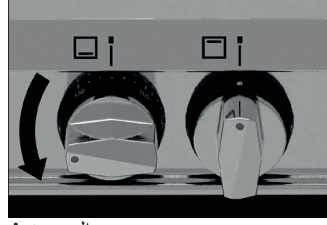
يحظر تركيب الجهاز على قاعدة مرفوعة و/أو منصة مرفوعة.



يحظر تركيب الجهاز خلف الأبواب الديكورية أو مصاريع لتجنب السخونة المفرطة.

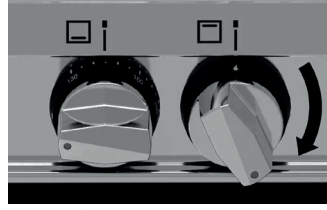


عند استخدام فرن الغاز وشواية الغاز في نفس الوقت، اتبع التعليمات الواردة أدناه:



الصورة A

(1) اضبط درجة حرارة فرن الغاز على القيمة المرغوبة (انظر الصورة A)؛



الصورة B

(2) اضبط درجة حرارة شواية الغاز على الحد الأدنى (انظر الصورة B)؛

الموقد المزود بفرن كهربائي

تتقسم الأفران الكهربائية في مجموعتين إلى نوعين: أفران ساكنة (بدون مروحة) وأفران متعددة الوظائف. تمتلك الأفران الساكنة مقيض تحكم واحد فقط يدير الوظائف ودرجة الحرارة الداخلية، بينما تمتلك الأفران متعددة الوظائف اثنين من المقابض: يقوم أحدهما باختيار الوظائف بينما يقوم الآخر بالتحكم في درجة الحرارة.

الفرن الكهربائي المزود بـ 1 مقبض (ساكن - بدون مروحة) للتحكم في الفرن

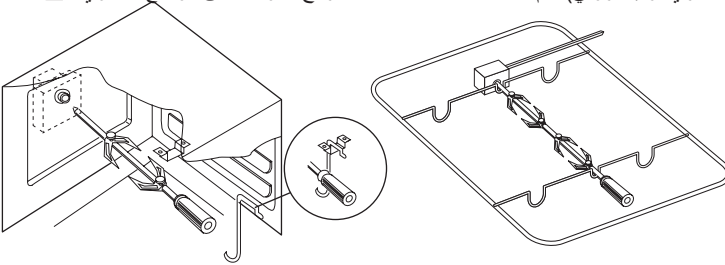
أدر المقبض  في اتجاه عقارب الساعة وحدد درجة الحرارة المطلوبة، سيضيء كلا المصباحين الموجودين على لوحة التحكم للإشارة إلى تشغيل الفرن وتسخينه. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سينطفئ ضوء المؤشر.

يتم تشغيل الشواية بالنسبة لهذه الموديلات، عن طريق إدارة المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تنشيط النقطة الثالثة. يجب استخدام الشواية (مقاومة كهربائية) وباب الفرن مغلق.

تنبيه: عند استخدام الشواية، يمكن للأجزاء التي يمكن الوصول إليها أن تصل درجة حرارتها إلى مستويات عالية.

الفرن متعدد الوظائف

يتم التحكم في الأفران الكهربائية متعددة الوظائف عن طريق مفتاح اختيار الوظيفة (مقبض) المرتبط بترموستات يسمح باختيار درجة الحرارة المطلوبة. وفقاً لموديل الفرن، سيمتلك وظائف طهي مختلفة (انظر جدول وظائف الطهي من أجل التعرف على الرمز والاستخدام). اختر الوظيفة ودرجة الحرارة المطلوبتين. إن لم الموقد مزوداً بأي عازل حراري، فإن هذا يعني أن عملية الشواء لا بد وأن تتم وباب الفرن مغلق ومن غير الممكن ضبط درجة حرارة أعلى من 200 درجة مئوية. لتتمكن من الدخول الفوري إلى وظائف الطهي داخل الأفران المزودة بمبرمج (بدوي أو تناظري أو إلكتروني)، قم بالتأكد دائماً من ضبط المبرمج/الموقت على الوضع "اليدوي" .



سيخ الشواء

يمكن تشغيل سيخ الشواء عن طريق استخدام زر يدوي أو أوتوماتيكياً عن طريق اختيار الرمز المقابل  . أدخل الطعام في سيخ الشواء مع الحرص على شده وتثبيتته بين الشوكتين؛ اعمل على توازن الوزن في المنتصف لتجنب التحميل غير الضروري لمحرك الشواية أثناء الدوران.

الضوء

يمكن تشغيل ضوء الفرن الداخلي وإطفائه عن طريق استخدام الزر المخصص أو عن طريق لف مقبض الفرن .

مروحة تبريد ذات انسياب متعارض

يسمح التبريد ذو الانسياب المتعارض بتقليل درجة حرارة أسطح الموقد وذلك عن طريق إعادة تدوير الهواء القسرية بين باب الفرن ولوحة التحكم وتجويف الفرن تحت الموقد. تبدأ مروحة الانسياب المتعارض، الموجودة بين الموقد وسقف الفرن، في العمل أوتوماتيكياً بعد مرور دقائق قليلة من إشعال الفرن، كما أنه يوجد جهاز يحافظ على استمرارية عملها أيضاً بعد إطفاء الفرن، حتى يتم تبريد الجزء الخارجي من الفرن.

وظيفة PRH (إذا وجدت)

تسمح هذه الوظيفة بالتسخين الأولي للفرن بشكل سريع، مما يسمح له بالوصول إلى درجة الحرارة المثالية لبدء الطهي.

لتشغيلها (في الموديلات التي لا يوجد بها مؤقت/مبرمج رقمي ومؤقت ميكانيكي لنهاية الطهي) يصبح من الضروري لف مقبض الفرن إلى وضعية PRH من أجل تشغيلها؛ عندها ستضاء لمبة اليد (PRH-°C) وستنطفئ في نهاية دورة التسخين الأولي للفرن. من الممكن الآن إدخال الطعام في الفرن واختيار خاصية الطهي التي ترغب فيها.

المقصورة السفلية (تحت باب الفرن)

تم تزويد بعض موديلاتنا بمقصورة سفلية حيث يمكن تخزين فيها الملحقات المعدنية الخاصة بالموقد عندما لا يتم استخدامها.

لا تضع في داخل المقصورة أية مواد قابلة للاشتعال أو مواد ورقية أو قطع قماش.

نصائح عملية لاستخدام الموقد

لتحسين أداء الشعلات إلى النحو الأفضل وتقليل استهلاك الغاز إلى الحد الأدنى، ينصح باستخدام أواني ذات قيعان مسطحة مستوية مزودة بغطاء وتناسب حجماً مع الشعلة. يزود الجدول التالي بأقطار الأواني لكل شعلة، بدءاً بالأصغر وصولاً إلى الأكبر.

النوع (مقاس مساحة الشاشة المطبوعة بالسنتيمتر)	مقاس الوعاء (سم)
الصفحة الكهربائية Ø 14.5	Ø ≥ 14,5
الصفحة الكهربائية Ø 18	Ø ≥ 18
منطقة السيراميك الزجاجي (تميز Ø 14.5)	Ø ≥ 14,5
منطقة السيراميك الزجاجي القابلة للتمديد (تميز Ø 12 - 21)	Ø ≥ 12 - 21
منطقة السيراميك الزجاجي (تميز Ø 21)	Ø ≥ 21
منطقة السيراميك الزجاجي القابلة للتمديد (تميز Ø 17 - 26.5)	Ø ≥ 17 - 26.5

نوع (مقاس الموقد بالسنتيمتر)	مقاس الوعاء (سم)
شعلة إضافية (Ø 5) A)	Ø 10 - 14
الشعلة نصف السريعة (Ø 7.5) S)	Ø 16 - 20
شعلة سريعة (Ø 10) R)	Ø 20 - 24
الشعلة ثلاثية التاج (Ø 13) TC)	Ø 24 - 28
شعلة طهي الأسماك (6x23,5) FB)	الحد الأقصى 14x35

** شواية الإختزال، للموديلات التي تحتوي عليها، يجب أن تستخدم فقط مع الشعلة الإضافية عند الطهي باستخدام الأواني التي يبلغ قطرها أقل من 12 سم.

الفرن

تشغيل الفرن

عند استخدام الفرن لأول مرة، أزل جميع الملحقات والمواد المصاحبة له والموجودة داخل تجويف الفرن، قم بإشعال الفرن بعد ذلك وهو فارغ على الأقل لمدة ساعة بأقصى درجة حرارة له والباب مغلق (لا تستخدم خاصية الشواية). قم بإطفاء الفرن بعد ذلك، ثم قم بفتح باب الفرن مع تهوية المكان. ترجع الرائحة الموجودة حينها إلى تبخر اللواصق ومواد الحماية الموجودة في الفرن.

الموقد المزود بفرن الغاز والشواية الكهربائية

فرن الغاز مزود بعنصر تسخين (شعلة الفرن) تقع تحت قاعدة الفرن وعنصر تسخين علوي (الشواية). تمتلك بعض الموديلات أيضاً مروحة خلفية، يمكن تشغيلها أو إيقافها عن طريق مفتاح، وتستخدم لتوزيع الحرارة بالتساوي أثناء الاستعمال. لاختبار الفرن، من الضروري استعمال المقيض والمفتاح 1 أو 2 (☞ / ☞). يجب تشغيل شعلة الفرن دائماً مع ترك باب الفرن مفتوحاً تماماً. اضغط على مقيض الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الحد الأقصى MAX. استمر بالضغط على المقيض لأسفل، قم بإحضار عود ثقاب (أو شرارة أو مولد لهب) بالقرب من فتحة قاعدة الفرن. استمر في الضغط على المقيض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً ثم حرره واضبط درجة الحرارة المطلوبة. إذا لم تحدث عملية الإشعال في خلال 15 ثانية، انتظر لمدة 1 دقيقة قبل إعادة المحاولة. يمكن أن تكون بعض الموديلات مزودة بخاصية الإشعال الذي يتم تنشيطه بزر منفصل أو بالضغط على المقيض. عند اشتعالها، استمر بالضغط على المقيض لمدة 15 ثانية تقريباً. يمكن أن تنطفئ الشعلة بمجرد ترك المقيض: هذا يعني أن المزدوجة الحرارية لم تسخن بالشكل الكافي. انتظر على الأقل لمدة 1 دقيقة وكرر العملية عن طريق الضغط على المقيض لفترة أطول.

الشواية الكهربائية ☞

خاصية الشواية يتم تشغيلها أو إيقافها من المفتاح الخاص بها. في المواقف المزودة بملحق إضافي لحماية المقابض (العازل الحراري الأسود المزجج) يجب أن تتم عملية الشواء مع ترك باب الفرن مفتوحاً جزئياً. قبل بدء تشغيل الشواية، قم بتجميع العازل الحراري على الفتحات الموجودة على كلا الجانبين في الجزء الأمامي، ما بين لوحة التحكم والفرن نفسه. إذا لم يكن الموقد مجهزاً بهذا الملحق، فهذا يعني أن عملية الشواء يجب أن تتم والباب مغلق.

الموقد المزود بفرن الغاز وشواية الغاز

هذا النوع من المواقف مزود بشعلة تقع تحت قاعدة الفرن وشعلة شواية في سقف الفرن. وبشكل عام يستخدم مقيض واحد فقط للتحكم في الفرن. بعض الموديلات مزودة بمقيضين منفصلين، واحد لكل شعلة، واللذان يسمحان باستخدام الشعلتين داخل الفرن في نفس الوقت. هذا الخيار الخاص مفيد لطهي كميات كبيرة من المواد الغذائية. استمر بالضغط على المقيض لأسفل، قم بإحضار عود ثقاب (أو شرارة أو مولد لهب) بالقرب من فتحة قاعدة الفرن. استمر في الضغط على المقيض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً، ثم حرره واضبط درجة الحرارة المطلوبة. أغلق باب الفرن وانتظر حوالي 15 دقيقة للتسخين الأولي للتجفيف، بعض الموديلات تحتوي أيضاً على مروحة خلفية والتي تستخدم لتوزيع الحرارة بالتساوي أثناء استخدام الفرن. إذا كنت بحاجة إلى تنفيذ الطهي بالهواء القسري، أدخل أداة التحكم به بعد أن يتم التسخين الأولي للفرن.

فرن الغاز

يجب تشغيل شعلة الفرن دائماً مع ترك باب الفرن مفتوحاً تماماً والتجفيف فارغ. اضغط على مقيض الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الحد الأقصى MAX. بعض الموديلات تحتوي أيضاً على مروحة خلفية والتي تستخدم لتوزيع الحرارة بالتساوي أثناء استخدام الفرن. إذا كنت بحاجة إلى تنفيذ الطهي بالهواء القسري، أدخل أداة التحكم به بعد أن يتم التسخين الأولي للفرن.

شواية الغاز (باب الفرن مغلق)

يجب تشغيل شعلة الشواية دائماً مع ترك باب الفرن مفتوحاً تماماً والتجفيف فارغ. اضغط على المقيض الخاص بها وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الحد الأقصى MAX. استمر بالضغط على المقيض لأسفل، قم بإحضار عود ثقاب (أو شرارة أو مولد لهب) بالقرب من شعلة الشواية. استمر في الضغط على المقيض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً ثم حرره. أغلق باب الفرن وانتظر دقائق قليلة للتسخين الأولي للتجفيف، بعد ذلك قم بوضع الأطعمة داخل الفرن على المستوى المطلوب.

فرن الغاز المزود بشواية غاز (باب الفرن مغلق)

يجب تشغيل شعلة الفرن دائماً مع ترك باب الفرن مفتوحاً تماماً والتجفيف فارغ. اضغط على مقيض الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى موضع الحد الأقصى MAX. استمر بالضغط على المقيض لأسفل، قم بإحضار عود ثقاب (أو شرارة أو مولد لهب) بالقرب من فتحة قاعدة الفرن. استمر في الضغط على المقيض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً ثم حرره. أغلق باب الفرن وانتظر حوالي 15 دقيقة للتسخين الأولي للتجفيف. بعد ذلك، اضبط درجة الحرارة المطلوبة للطهي الخاص بك، ضع الأطعمة داخل الفرن على المستوى المطلوب وقم بإشعال شواية الغاز.

تحذير: من المستحسن استخدام وظيفة الشواء مع غلق الباب لمدة 25 دقيقة كحد أقصى، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة المفرط للأسطح الخارجية.

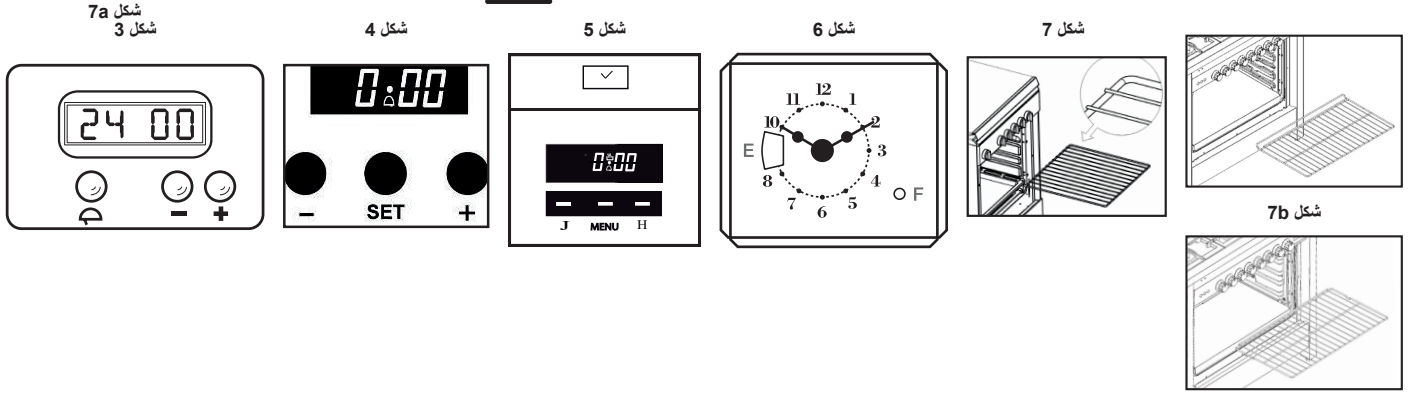


الأرفف الداخلية (الشكل 7a-7b)

تم تزويد الفرن بـ 4 مستويات داخلية لوضع الرف (رف خبز مستطيل أسود اللون أو رف مطلي بالكروم)، حيث يتم وضع أواني الأطعمة المراد طهيها. ينصح بالاسترشاد بجدول الطهي في الصفحات التالية للاستفادة من الوضعية المثلى ومن أجل تحقيق نتائج الطهي الأفضل.



تحذير! يتطلب جهاز إيقاف الشبكة إدخال القوس في الوضع الصحيح للعمل بشكل صحيح (شكل 7a-7b).

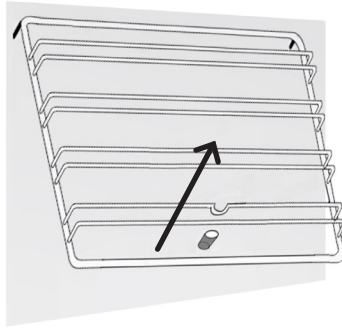
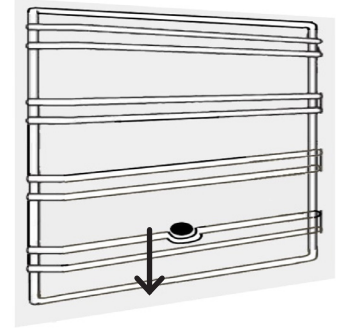


فك دعائم الأرفف

الإزالة:

2. اسحب إلى الأمام وقم بإزالة الدليل من اللوحة الجانبية.

1. اضغط برفق إلى الأسفل (كما هو موضح في السهم)



من أجل إعادة تركيب الدعائم اتبع الإجراء المبين بترتيب عكسي.

التنظيف

من الضروري تنظيف الفرن بكامل بشكل دوري لتجنب تكوّن الشحوم، التي يمكن مع الوقت أن تتسبب في الأدخنة والروائح الكريهة والأعطال. نعرض فيما يلي نصائحنا المتعلقة بالأجزاء المختلفة في موقدكم.



تحذير

لا تستخدم البخار لتنظيف الجهاز.

يمكن للبخار أن يصل إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

لا تستخدم على الأجزاء المصنوعة من الصلب أو المطلية سطحياً باستخدام طبقات تغطية معدنية (مثل طلاءات أكسيد الألمنيوم والنيكل والكروم) منتجات تنظيف تحتوي على الكلور أو الأمونيا أو مواد التبييض.

استخدام الموقد

ينصح بتنظيف الموقد يومياً بعد كل استخدام، بمجرد أن يبرد، عن طريق استخدام منتجات خاصة تستخدم للصلب أو عن طريق استخدام مزيل دهون للمواقد الملونة. يجب الحرص دائماً على إزالة جميع بقايا الطهي. ينصح بقوة بعدم استخدام منتجات تنظيف كاشطة أو مكونة من الكلور.

تنظيف حوامل الأواني

يجب أن يتم تنظيف حوامل الأواني بشكل منتظم باستخدام الماء الفاتر ومنظف غير كاشط، مع الحرص على إزالة جميع الترسبات.

تنظيف أغطية الشعلات السوداء وموزعات اللهب

يمكن إزالة أغطية الشعلات وموزعات اللهب لتسهيل تنظيف الموقد. اغسل هذه المكونات بالماء الساخن وامنظف غير كاشط، مع التأكد من تجفيفها تماماً قبل إعادة تركيبها.

عداد الدقائق

يتم تشغيل عداد الدقائق عن طريق لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى نهاية مساره، لتحميل آلية التشغيل، ثم بعد ذلك إعادة لفه بعكس اتجاه عقارب الساعة لضبطه على الوقت المطلوب.

يتم التعبير عن الوقت بالدقائق، سبيلك جرس عند انتهاء الدقائق المضبوطة مسبقاً.

مؤقت ميكانيكي لنهاية الطهي (فقط في الموديلات المزودة بفرن كهربائي)

هذا المؤقت الميكانيكي، بالإضافة إلى إصدار صوت الجرس، يعمل أيضاً كقاطع، حيث يقوم بفصل التيار الكهربائي. إنه يختلف عن عداد الدقائق حيث أن الصامولة الحلقية حول المقبض (الوردة)، إضافة إلى الإشارة إلى الدقائق، فإنها تحمل أيضاً رمزاً على شكل يد. لضبطه، قم بلف المقبض حتى نهاية مساره، لتحميل آلية التشغيل، ثم بعد ذلك قم بإعادة لفه في الاتجاه المعاكس ليتم ضبط الوقت المطلوب. في حالة الرغبة في تشغيل الفرن دون ضبطه على أي وقت، ضع المقبض على رمز "اليد" في الوضع اليدوي.

مؤقت رقمي بـ 3 أزرار (الشكل 3، الصفحة 8)

ضبط الساعة: اضغط على زر تشغيل/إيقاف المؤقت (الجرس) وفوراً بعد ذلك اضغط على الزر + أو - لضبط الوقت. بمجرد تحديد الوقت، سيتم ضبط الوقت أوتوماتيكياً بعد مرور 10 ثوانٍ. استخدم المؤقت: لضبط وقت الطهي، اضغط على الزر + أو - حتى الوصول إلى المدة الزمنية المطلوبة (بين 1 دقيقة وحتى 99 دقيقة). عندما يبدأ المؤقت في العمل سيظهر على شاشة العرض. عند انتهاء الوقت، سيبدأ المؤقت في الرنين. لإيقاف الرنين، اضغط على زر تشغيل/إيقاف المؤقت (الجرس). اضبط المؤقت على 1 دقيقة وعند سماع الجرس، اضغط على الزر - لتغيير مستوى الصوت.

المؤقت الإلكتروني (الشكل 4 - الصفحة 8)

ضبط الساعة: عند توصيل الفرن لأول مرة، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض "0.00" على الشاشة. من أجل ضبط الساعة، اضغط على زر الضبط الأوسط والزر (+) أو (-) على الفور إلى الوقت المرغوب به. سيتم حفظ وقت اليوم بعد 10 ثوانٍ. استخدام المؤقت: يمكن ضبطه لمدة أقصاها 90 دقيقة وبعد أدنى 10 ثوانٍ. من أجل ضبط المؤقت اضغط فقط على الزر (+) أو (-) حتى تقوم بضبط الوقت المطلوب بالدقائق والثواني. عندما يعمل المؤقت، سيضيء المؤقت الموجود على المؤشر. بمجرد انقضاء الوقت المضبوط مسبقاً، سيصدر المؤقت صافرة اضغط على زر SET من أجل إطفاءه. يمكن أيضاً استخدام الزر (-) لتغيير مستوى صوت الصافرة.

المبرمج باللمس (الشكل 5 - الصفحة 8)

يمكن للمبرمج باللمس أن يعمل بثلاث طرق مختلفة:

- كعداد دقائق: بمجرد ضبط الوقت سيبدأ المؤقت في العد العكسي حتى ينتهي الوقت، وسيبرن الجرس.
- كنهاية طهي أوتوماتيكياً: عند انتهاء الوقت، سينطفئ الفرن وسيبرن الجرس (فقط في الموديلات المزودة بأفران كهربائية).
- تأخير بدء التشغيل: بواسطة ضبط وقت الطهي ووقت توقف الفرن، سيبدأ الفرن في العمل ثم سيتوقف أوتوماتيكياً.

فعل لوحة المفاتيح: تم تزويد المبرمج بخاصية القفل الأوتوماتيكي للوحة المفاتيح بعد مرور 7 ثوانٍ من التوقف عن استخدامها. لإعادة فتح لوحة المفاتيح، اضغط على أي زر لمدة ثانيتين.

اضبط وقت المبرمج: اضغط مع الاستمرار على المفتاحين + و - في نفس الوقت حتى يبدأ المؤشر المركزي بين الساعة والدقائق في الوميض. ثم اضغط على + أو - لضبط الوقت. بمجرد أن تصل إلى الوقت الذي تريد ضبطه، لا تضغط على أي مفتاح آخر، وبعد بضع ثوانٍ ستصدر صافرة لتأكيد الوقت المضبوط. ضبط العد التنازلي (وظيفة عداد الدقائق): يعمل عداد الدقائق بشكل منفصل عن الفرن، ويمكن استخدامه لجميع وظائف الطهي. استمر في الضغط على زر "Menu" "القائمة" حتى تتغير الشاشة. اترك الزر واضبط الوقت (الدقائق) باستخدام الزرين + و - بمجرد الوصول إلى الوقت المرغوب فيه، اترك الزر وانتظر صافرة التأكيد. سوف تظهر على الشاشة أيقونة الجرس. عند انتهاء فترة الدقائق المحددة، سيرن الجرس. لإيقاف الجرس، اضغط على أي زر. لإزالة أيقونة الجرس من على شاشة العرض، اضغط على زر "Menu" "القائمة". لمعرفة الوقت المتبقي (قبل انتهاء)، اضغط مع الاستمرار على زر "Menu" "القائمة". لإلغاء المدة الزمنية المضبوطة، اضغط على زر "Menu" "القائمة" حتى تتغير شاشة العرض، ثم اضغط في نفس الوقت على الزرين + و - سيتم هكذا إلغاء المدة الزمنية المضبوطة. ضبط الإطفاء الأوتوماتيكي (فقط في الأفران الكهربائية): أشعل الفرن مع ضبط الوظائف ودرجات الحرارة. استمر في الضغط على زر "Menu" "القائمة" حتى تتغير الشاشة، ثم اضغط عليه من جديد. ستظهر على الشاشة الحروف "DUR" (تعني "المدة"). اضغط على الزرين + و - لضبط وقت الطهي. انتظر حتى تسمع جرس التأكيد دون أن تلمس أية أزرار. بعد انقضاء الوقت المضبوط، سينطفئ الفرن وسيتم سماع صوت الجرس. لإيقاف الجرس، اضغط على أي زر. لإزالة أيقونة الجرس من على شاشة العرض، اضغط على زر "Menu" "القائمة". لمعرفة الوقت المتبقي (قبل انتهاء)، اضغط مع الاستمرار على زر "Menu" "القائمة". لإلغاء المدة الزمنية المضبوطة، اضغط على زر "Menu" "القائمة" حتى تتغير شاشة العرض، ثم اضغط في نفس الوقت على الزرين + و - وفقاً لذلك، سيتم إلغاء المدة الزمنية المضبوطة. تذكر في نهاية عملية الطهي أن تعيد المقبض إلى وضع "0".

ضبط تأخير بدء التشغيل (فقط في الأفران الكهربائية): استمر في الضغط على زر "Menu" "القائمة" حتى تتغير الشاشة، ثم اضغط عليه من جديد. ستظهر على الشاشة الحروف "DUR" (تعني "المدة"). اضغط على الزرين + و - لضبط وقت الطهي. اضغط بعد ذلك على زر "Menu" "القائمة" مرة واحدة وعندها ستظهر الحروف END (النهاية) على الشاشة لتشير إلى قائمة ضبط وقت الإطفاء. اضغط على الزرين + و - لضبط وقت الإطفاء. ثم اختر وظيفة الطهي ودرجة الحرارة المرغوب فيها. من البديهي ألا يبدأ الفرن بالعمل بشكل فوري. بعد انقضاء الوقت المضبوط، سينطفئ الفرن وسيبدأ صوت الجرس. لإيقاف الجرس، اضغط على أي زر. لإزالة أيقونة الجرس من على شاشة العرض، اضغط على زر "Menu" "القائمة".

ضبط مستوى الصوت: اضغط في نفس الوقت على الزرين + و -، ثم على زر "Menu" "القائمة"، للدخول في وضع ضبط النغمات واضغط على الزر - بشكل متكرر لتعديل نغمة التنبيه. بمجرد اختيار النغمة، سيقوم المؤقت بتخزين اختياركم هذا حتى تقوموا بتغييره مرة أخرى. نصائح عملية عند استخدام المبرمج: يرجى الأخذ في الاعتبار بأن تشتمل مدة الطهي عند ضبطها على فترة خاصة بتسخين الفرن. يرجى إطفاء الفرن في نهاية دورات الطهي.

الساعة التناظرية برمز اليمين (الشكل 6)

ضبط الوقت: اسحب القضيب (F) ثم قم بلفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم ضبط الوقت الحالي. عند ضبطه، قم بإعادة القضيب إلى مكانه الأولي. ضبط وقت الطهي: قم بلف القضيب (دون سحبه) (F) في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم ضبط الدقائق المرغوب فيها على قرص الساعة المضبوط على "9" (E). أقصى وقت ممكن هو 3 ساعات. عند انتهاء الوقت سيرن جرس. سيتوقف أوتوماتيكياً بعد ثلاث دقائق. في حالة الرغبة بإنهاء يدوياً قم بلف القضيب في اتجاه عقارب الساعة حتى يظهر على القرص E أو 0 أو الجرس المشطوب وفي المربع E. ضبط خاصية التشغيل اليدوية: قم بلف القضيب في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع I أو II من أجل إلغاء عداد الدقائق.

استبدال كابل الطاقة (يجب أن تتم هذه العملية فقط وحسرياً من قبل طاقم عمل مؤهل)

افصل الجهاز عن مصدر الطاقة وأزل اللوح الخلفي

من الموقد لتتمكن من الوصول إلى لوحة التوصيل الطرفية (شكل 11).

قم بإرخاء براغي تثبيت مشبك الكابل والبراغي الموجودة على لوحة التوصيل الطرفية التي تثبت موصلات الكابل الثلاث (شكل 12).

نعرض التعليمات فيما يلي:

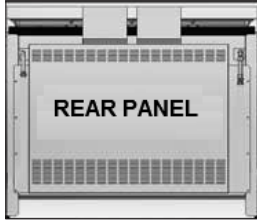
• السلك الأزرق للطرف المحايد على مشبك التوصيل N؛

• السلك البني الخاص بالطور الكهربائي على مشبك التوصيل L؛

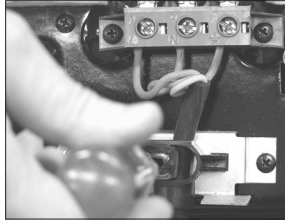
• السلك الأصفر والأخضر على الطرف الأرضي على مشبك التوصيل $\perp$.

قم بتثبيت الكابل في المشبك الخاص به (اللوحة الطرفية البنية) ثم قم بإعادة تجميع اللوح الخلفي من الموقد.

في حالة تلف كابل الطاقة، اتصل فوراً بخدمة ما بعد البيع والتي سوف تقوم باستبداله.



شكل 11



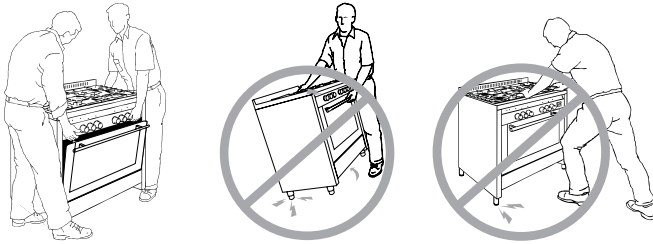
شكل 12

تعليمات للقائم بالتركيب

نقل المنتج

يجب أن يحرك الجهاز شخصان.

لا ترفع الموقد من مقبض باب الفرن، ولكن افتح باب الفرن وأمسك الموقد من الجزء العلوي من التجويف الداخلي له. لا تجر الموقد ولا تعمل على انزلاقه.



التركيب

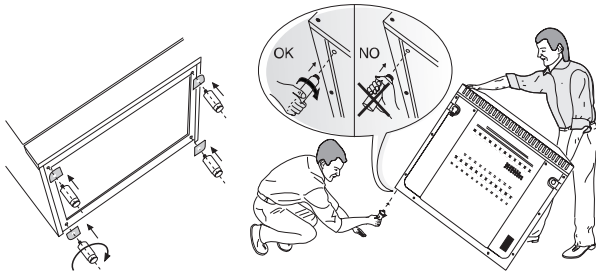
تهوية الغرف (الشكل 13)

يمكن تركيب هذا الجهاز وتشغيله فقط في الأماكن التي بها تهوية بشكل دائم، وفقاً للوائح الوطنية المعمول بها. من الضروري أن تسمح الغرفة التي يتم تركيب الجهاز بها بتدفق كمية الهواء المطلوبة لعملية احتراق الغاز.

بشكل خاص، فإن تدفق الهواء المطلوب للاحتراق الصحيح يجب ألا يقل عن 2 متر³/ساعة لكل كيلوات من الطاقة المصنفة للجهاز. (استرشد بلوحة البيانات الفنية المرفقة بالجهاز، المثبتة داخل الباب تحت باب الفرن أو على المنطقة الخلفية في الجهاز).

يجب أن يتم أخذ الهواء مباشرة من الخارج من خلال فتحات تهوية دائمة أو أنابيب تهوية.

يجب تركيب المنتج مع الأرجل الخاصة به.



طرد غازات الاحتراق (شكل 14)

تحذير

يجب أن تتم جميع العمليات المتعلقة بالتركيب والضبط والصيانة الفنية حصرياً على يد طاقم عمل مؤهل. يجب تركيب الجهاز بما يتوافق مع اللوائح المعمول بها في بلد الاستخدام.

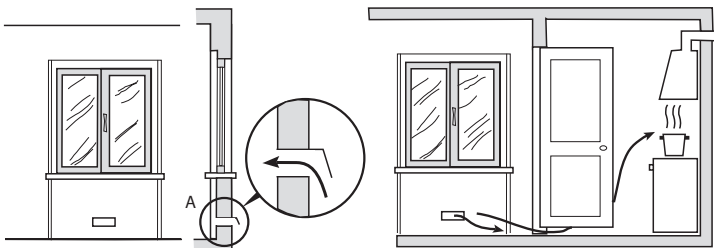
هذا الجهاز غير متصل بجهاز طرد لنواتج الاحتراق. يجب أن يقوم الجهاز بنقل نواتج الاحتراق إلى الجو عن طريق استخدام شفاط نوعي متصل بمدخنة أو مباشرة ناحية الخارج. قد يتطلب استخدام الجهاز بشكل مكثف ومطول توفير تهوية إضافية، مثل فتحة نافذة أو توفير تهوية أكثر فعالية عن طريق زيادة مستوى التهوية الميكانيكية، في حالة توافرها.

التركيب (الشكل 15 - الصفحة 12)

يعتبر الجهاز من الفئة 1 ومن الفئة 1.2 (انظر الشكل الاسترشادي أدناه). يمكن أن يكون الجهاز قائم بمفرده أو داخل فتحة (مدمجاً بين عناصر أخرى) مع ضرورة احترام الحد الأدنى من المسافات الفاصلة التالية: 750 مم بين الموقد وأي عنصر أفقي يقع فوقه (مثل الخزانات)؛ يمكن أن تقل هذه المسافة حتى تصل إلى 650 مم في حالة وجود شفاط؛ يجب ترك 50 مم بين جانب الجهاز والأثاث الذي له ارتفاع أعلى من الجهاز. يمكن أن يتم وضع الجهاز قريباً من الجدران التي

يتجاوز ارتفاعها سطح العمل، على مسافة لا تقل عن 50 مم من جانب الجهاز. في حالة تركيب الجهاز بين قطع الأثاث، يصبح من الضروري ألا تقل مقاومة أسطح قطع الأثاث هذه للحرارة عن 90 درجة مئوية.

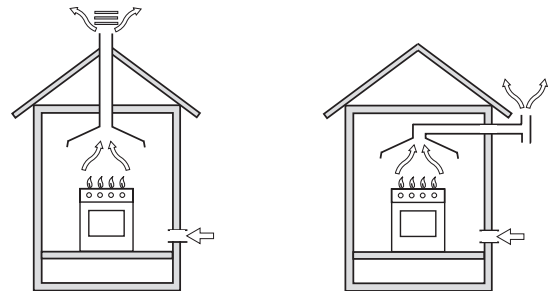
شكل 13



فتحة التهوية لتدفق الهواء المطلوبة للاحتراق الصحيح

توسيع الفتحة للسماح بتدفق الهواء المناسب من الغرفة المجاورة

شكل 14



الطرد المباشر للعادم إلى الخارج

طرد العادم عن مدخنة مركبة للموقد فقط

تنظيف شمعات الاشتعال والمزدوجات الحرارية
لتجنب الأعطال، قم دائماً بفحص شمعات الإشعال والمزدوجات الحرارية الخاصة بالموقد والحفاظ على نظافتها. أزل أية بقايا من الطهي وذلك بمسحها برفق

باستخدام قطعة قماش مبللة قليلاً.

تنظيف الفرن

للحفاظ على الفرن في حالة جيدة يلزم تنظيفه بانتظام بعد أن يبرد.

أزل كل الأجزاء التي يمكن إزالتها.

نظف شبكات الفرن باستخدام الماء الساخن والمنظفات غير الكاشطة ثم قم بشطفها وتجفيفها.

لتسهيل التنظيف، يمكن إزالة باب الفرن و/أو الواجهة الزجاجية (يرجى الاسترشاد بفقرة الصيانة).

بعد الانتهاء من هذه العمليات، قم بتجفيف جميع الأجزاء بشكل جيد. ينصح بتشغيل الفرن على أقصى مستوى له لمدة 15/20 دقيقة بعد استخدام منتجات تنظيف معينة، وذلك بهدف إزالة البقايا الموجودة في داخل الفرن.

لا تستخدم منظفات مسببة للتآكل أو الكاشطات المعدنية لتنظيف باب الفرن الزجاجي حيث أن ذلك قد يتسبب في خدش السطح، مما قد يترتب عليه تحطم الزجاج.

الصيانة

تحذير

من الضروري قبل القيام بأية عملية صيانة فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي ثم الانتظار حتى يبرد الجهاز تماماً.



استبدال المصباح بداخل الفرن (الشكل 8)

قم بفك غطاء الحماية البارز الموجود داخل الفرن (A). قم بفك المصباح (B) واستبدله بمصباح جديد يمتلك نفس القدرة والمقاومة لدرجات الحرارة العالية (300 درجة مئوية). أعد تركيب غطاء الحماية وذلك بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

إزالة باب الفرن

باب بمفصلة تقليدية (شكل 9)

ارفع الدعامة B وأمسك بالباب من جانبيه بكلتا يديك، بالقرب من المفصلات A.

ارفع الباب ناحية الأعلى بزاوية مقدارها 45 درجة ثم اسحب الباب بعناية. لإعادة تجميع الباب، أدخل المفصلات في الفتحات الخاصة بها، ثم اعمل على انزلاق الباب ناحية الأسفل، ثم قم بتحرير الدعامة B.

باب بمفصلة مدمجة (شكل 10)

ارفع الدعامة "2" حتى تصل إلى ملامسة المفصلات "1" وأمسك بالباب من جانبيه بكلتا يديك بالقرب من المفصلات.

ارفع الباب ناحية الأعلى بزاوية مقدارها 45 درجة ثم اسحب الباب بعناية.

لإعادة تجميع الباب، أدخل المفصلة "2" في الفتحات الخاصة بها، ثم اعمل على انزلاق الباب ناحية الأسفل، مع التأكد من ثباته في الفتحات الخاصة به "3"، ثم قم بتحرير الدعامة "1".

إزالة الزجاج من باب الفرن (فقط في الموديلات المزودة به)

لا يجوز القيام بهذه العملية إلا عندما يكون الجهاز بارداً.

لاستخراج الزجاج من باب الفرن، يجب اتباع الخطوات التالية:

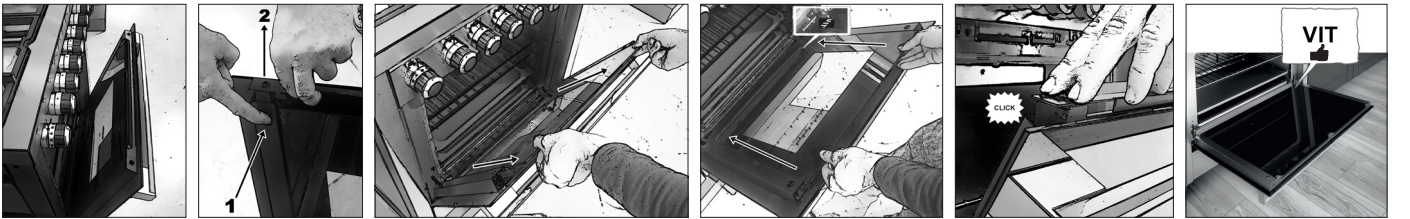
افتح الباب قليلاً.

اضغط في نفس الوقت على الأزرار السوداء الموجودة على الحوامل الجانبية للباب، واصل على انزلاقها ناحية الأعلى.

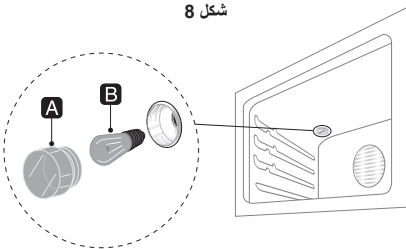
أزل الحاشية العلوية الخاصة بباب الفرن.

أزل الزجاج عن طريق سحبه ناحيتك.

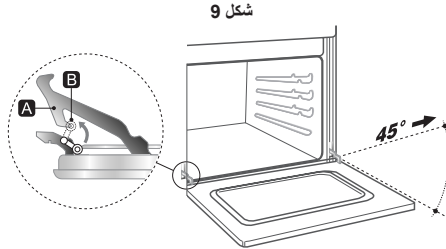
لإعادة تركيب الزجاج، اتبع هذه الخطوات بترتيب عكسي مع الانتباه جيداً لمحاذاة الزجاج مع الحوامل الجانبية ومع التأكد من أن الحروف VIT توجد في الزاوية السفلية اليمنى المشار إليها بالسهم. في النهاية، قم بإعادة تركيب الحاشية العلوية في مكانها بالباب.



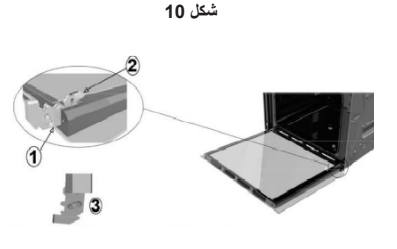
شكل 8



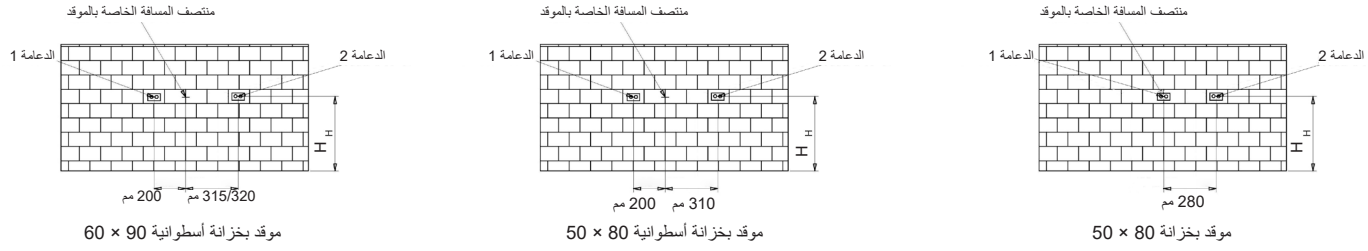
شكل 9



شكل 10



إذا كان الموقد الذي بحوزتك يمتلك خزانة أسطوانية 60×90 أو 50×80 أو خزانة 50×80، فإنه من الضروري تجميع الدعامات على المسافة المبينة في الصور التالية:



ضبط المستوى

بمجرد تركيب أقدام الارتكاز الواردة وربطها، إذا لزم الأمر، اضبط مستوى الجهاز عن طريق لفها. سيمنع هذا الأمر حدوث الاهتزازات.

التوصيل

توصيل الغاز

يمكن إجراء عملية توصيل الجهاز بشبكة الغاز أو بأسطوانة الغاز باستخدام أنواع مختلفة ومتنوعة من الأنابيب (أنابيب مرنة مطاطية أو فولاذية)، ومع ذلك فإنه من الضروري أن تتم هذه العملية بما يتوافق مع اللوائح وتعديلاتها السارية، وذلك بعد التأكد من أنه قد تم ضبط الجهاز ليعمل مع نوعية الغاز الذي سيتم تغذيته به (انظر لوحة البيانات الفنية في الجزء الداخلي السفلي من الباب الخلفي أو على الجزء الخلفي من الموقد).

التوصيل بأنبوب مرن معدني (الشكل 16 - الصفحة 14)

تتم عملية التوصيل باستخدام أنبوب مطابق للوائح المحلية، حيث يتم توصيله بالجهاز بالوصلة القلاووظ، مع ضرورة وضع بينهما حلقة مانعة للتسرب (حشوة). لا يجب أن يتجاوز أقصى طول للأنبوب المرن عند فرده 2 متر طوياً.

التوصيل بأنبوب مطاطي مرن

لا يُسمح بالقيام بهذا النوع من التوصيل عند التركيب الغاطس للجهاز (جهاز فئة 1/2) وعند تعذر فحص طول الأنبوب بالكامل. قم بتوصيل موصل الأنبوب بالوصلة القلاووظ على أن تضع بينهما حلقة مانعة للتسرب (وردة). وفقاً لنوعية الغاز المستخدم، ستمتلك الأنابيب أطواراً مختلفة:

أنبوب غاز G30 (الغاز النفطي المسال) (شكل 17 - صفحة 14) يتم استخدامه مع موصلات أنابيب بقطر 8 مم؛
أنبوب غاز G20 (الميثان) (شكل 18 - صفحة 14) يتم استخدامه مع موصلات أنابيب بقطر 12 مم.

اربط طرفي الأنبوب باستخدام أفيز الأنبوب المطلوب بما يتوافق مع اللوائح الوطنية.

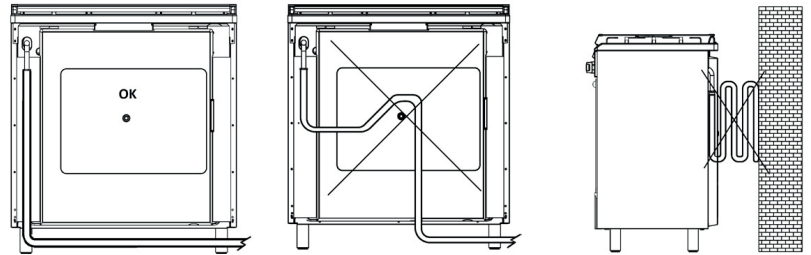
يجب استبدال الأنبوب وفقاً للتاريخ الموجود عليه ولا يجب أن يتجاوز طوله 1.5 متراً.

يجب ألا يلامس الأنبوب أية أجسام قاطعة أو حواف حادة أو اللوح الخلفي للموقد (انظر الصورة A)؛ لا يجب أن يتعرض لأية عمليات شد أو التواء؛ لا يجب أن تتجاوز درجة حرارة أية نقطة فيه 50 درجة مئوية.

fig. A

fig. b

fig. C



في حالة تلف أنبوب الغاز، لا تحاول إصلاحه بنفسك ولكن قم باستبداله بأنبوب جديد قبل استخدام الجهاز.

توصيل الغاز بالأسطوانة

في الموديلات المزودة بخزانة أسطوانة الغاز يمكن أن يتم توصيل الجهاز بأسطوانات البوتان المنزلية البالغ وزنها 15 كجم، المطابقة للوائح الوطنية. يجب أن تكون الأسطوانة مزودة بمنظم ضغط، مطابق للوائح الوطنية.

يجب أن يتم التوصيل بأسطوانة الغاز بالشكل الذي يتوافق مع معايير التركيب بموجب اللوائح الوطنية.

يجب أن يكون القطر الداخلي للأنبوب المرن المستخدم للتوصيل 8 مم، كما يجب أن يكون الأنبوب متوافقاً مع المعايير ويجب أيضاً استبداله قبل تاريخ انتهاء صلاحيته. يجب توصيله بموصل الأنبوب على الموقد ومنظم الضغط باستخدام أفيز أنبوب مطابق للمواصفات.

أثناء عمليات توصيل أسطوانة الغاز، من الضروري اتباع التعليمات التالية:

لا يجب أن يتجاوز طول أنبوب الغاز 1 متر طوياً؛

يجب توجيه وصلة ومنظم الضغط ناحية باب خزانة الأسطوانة؛

يجب ألا يتلامس مسار الأنبوب المرن بأية أسطح ساخنة في الموقد (الحائط الداخلي الأيسر بخزانة أسطوانة الغاز أو الجزء الخلفي من الموقد أو سقف الخزانة) ويجب أن يسلك المسار الذي يوفره الأفيز الخاص به؛

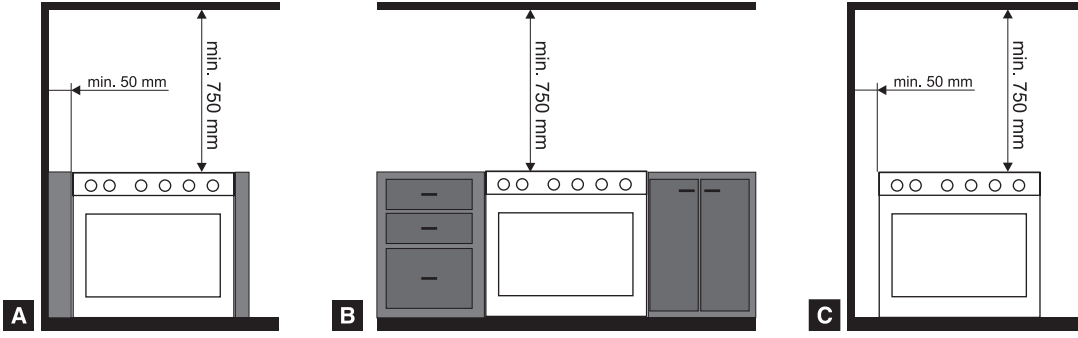
يجب وضع أسطوانة الغاز بالشكل الذي لا تلامس فيه الجدار المجاور للفرن.

في نهاية كل عملية طهي، ينصح بأن يتم إغلاق محبس أسطوانة الغاز.

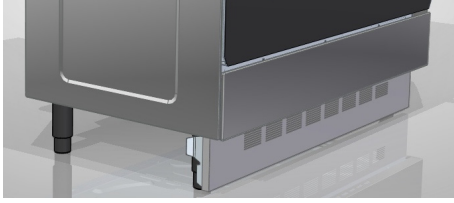
التوصيل بأنبوب نحاسي صلب (الشكل 19 - الصفحة 14)

قم بتوصيل الجزء الصلب بالوصلة القلاووظ الموجودة على الجانب الخلفي من الجهاز، مع ضرورة أن تضع بينهما حلقة مانعة للتسرب مطابقة للمواصفات.

شكل 15

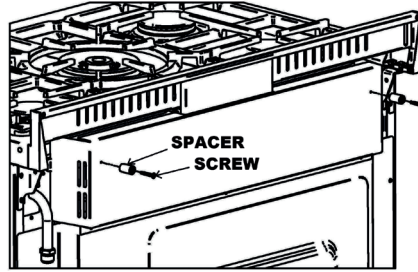


- A** جهاز غاطس
(الفئة 2 الفئة الفرعية 1)
- B** جهاز غاطس
(الفئة 2 الفئة الفرعية 1)
- C** جهاز قائم بذاته
(الفئة 1 التركيب)



إذا تم وضع لوح غلق عند أقدام الموقد، تأكد من وجود شبكة بها قطاع مرور $< 100\text{mm}$ لضمان التهوية السليمة لشعلات الغاز داخل تجويف الفرن.

تحذير
يجب تركيب الموقد مع المبادعات الواردة داخل الجهاز. يُرجى الإطلاع على الصورة الواردة أدناه من أجل تركيب المبادعات:



أداة الاتزان (فقط إذا كانت مطلوبة بموجب اللوائح في بلد الاستخدام وكانت واردة كقطع مع الموقد)

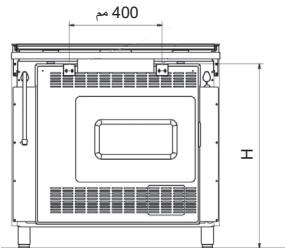
تحذير
لتجنب الانقلاب العرضي للجهاز، من الضروري تركيب أداة الاتزان هذه كما هو موضح في الصورة الواردة أدناه.



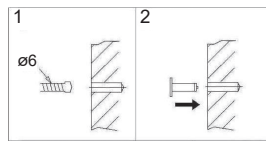
1. يجب على الأطفال عدم اللعب أو الجلوس على باب الفرن المفتوح.
2. لا تتكى أو تجلس على باب الجهاز المفتوح. الحمل المفرط قد يهدد استقرار الجهاز.
3. لا تضع الأوعية الساخنة ذات القاع الحاد على الزجاج الداخلي.

في الموديلات البالغ عرضها 50 و 60 و 70 و 80 و 90 و 100 سم من الضروري تركيب أدوات سلامة خلفية كضمان ضد انقلاب الجهاز إلى الأمام، حتى في حالة وجود أحمال ثقيلة على باب الفرن المفتوح.

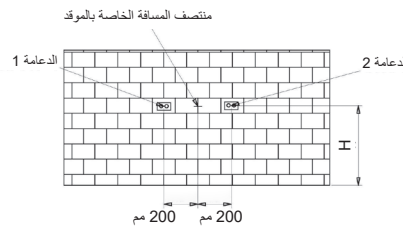
- يوجد في الجزء الخلفي من الموقد لوح تغطية خلفي. قم بقياس المسافة H من أعلى نقطة في اللوح وحتى الأرضية (A). استخدم القيمة H التي تم قياسها لوضع علامات مرجعية على الحائط حيث سيتم ثقب الحائط الفتحات الخاصة بالخوابير حيث سيتم تركيب الموقد (B). قم أيضاً على الحائط بوضع علامة في منتصف المسافة على الارتفاع H الذي تم قياسه في السابق (C). من الممكن الآن تركيب الدعامتين على مسافة 400 مم بين كلٍ منهما (200 مم من نقطة المنتصف) ثم قم بوضع الموقد في مواجهة الحائط تحت الدعامتين (D).



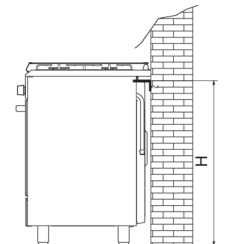
A



B



C

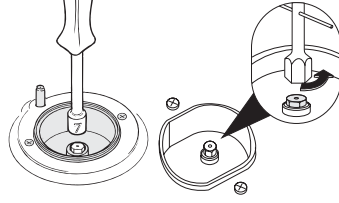


D

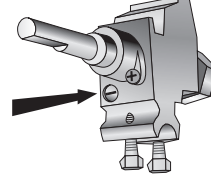
بعد الانتهاء من أي إجراء لاستبدال أو ضبط أجزاء الجهاز، من الضروري إعادة تجميع جميع الأجزاء المعنية حتى تتمكن من استعادة الخصائص الأصلية. يجب أن تكتمل أية عملية ملائمة لنوع مختلف من الغاز عن طريق استبدال وصلة الأنبوب. افي هذه الحالة، تأكد أيضاً من إحكام الدائرة بواسطة محلول صابوني وليس أبداً باستخدام اللهب. في النهاية، قم باستبدال ملصق المعايرة القديم بملصق جديد (متوفر) لتحديد نوع الغاز الجديد المستخدم.

تم الآن تركيب منتجكم بالشكل الصحيح. يرجى إزالة جميع ملصقات المعلومات والمواد (داخل تجويف الفرن) قبل إشعاله.

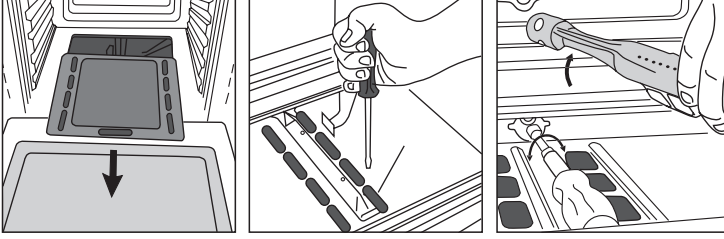
شكل 20



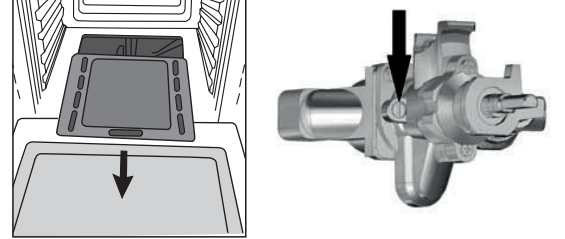
شكل 21



شكل 22



شكل 23

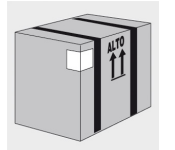


الدعم الفني

للعثور على أقرب مركز خدمة معتمد، يرجى الاتصال بالوكيل في منطقتكم. نوصيكم بالحصول على المعلومات المتوفرة على لوحة البيانات الفنية الخاصة بكم.

التخلص من المنتج والتغليف

يمكن إعادة تدوير مواد التغليف المستخدمة على منتجاتكم، لذلك نرجو منكم عدم التخلص من التغليف أو أي جزء منه كمخلفات منزلية، والتخلص منه بالطريقة المثلى بحيث تقلل من تأثيرها على البيئة. في حالة شراء جهازنا هذا ليحل محل جهاز قديم، من الضروري الاتصال بالشركة المعتمدة محلياً في منطقتك لجمع الأجهزة وتفكيكها. سيسمح هذا بإعادة استخدام المواد القابلة لإعادة التدوير إضافة إلى عدم التسبب في تلوث البيئة.



يشير رمز الصندوق المشطوب الموجود على المنتج إلى أن النفايات الناتجة من المعدات الكهربائية والإلكترونية لا يجب التخلص منها مع المخلفات العامة (على سبيل المثال، مع "النفايات البلدية المختلطة")، ولكن يتم التعامل معها بشكل منفصل حتى يتم إعادة استخدامها أو إخضاعها لمعالجة نوعية، قم بإزالة أي مواد ضارة بالبيئة والتخلص منها بأمان وإخراج المواد الخام التي يمكن إعادة تدويرها. في كل دولة عضو في الاتحاد الأوروبي، يجب تسليم نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى مراكز التجميع المتخصصة وفقاً لأحكام القوانين واللوائح السارية. يمكن أيضاً تسليم نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى بائع التجزئة عند شراء جهاز جديد، والذي يلتزم بقبول هذا مجاناً (بطريقة "جهاز مقابل جهاز"). يؤدي التخلص من المنتج بشكل غير قانوني إلى تعرض المستخدم إلى عقوبات إدارية.

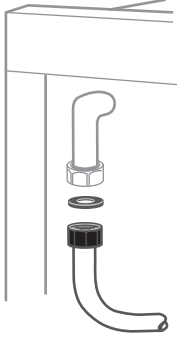


التحقق من عدم التسرب
بعد التركيب، يجب التحقق من إحكام توصيل الوصلات. لا تستخدم أبداً اللهب لاختبار إحكام دوائر الغاز، ولكن استخدم دائماً محلول صابوني.

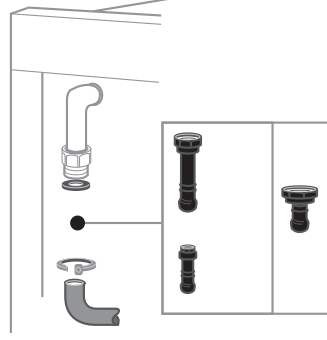
التوصيل الكهربائي
قم بتركيب قابس على الكابل، مناسب للحمل المحدد على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز (الموجودة داخل الباب تحت باب الفرن، أو

في الجزء الخلفي من الموقد). يجب أن تكون عملية التوصيل الكهربائي مزودة بطرف أرضي يعمل بكفاءة. لا يجب تركيب قواطع تيار على الموصل الأصفر-الأخضر في كابل الطاقة. في حالة التوصيل المباشر بشبكة التيار الكهربائي، من الضروري تركيب قاطع لفصل جميع الأقطاب بين الجهاز وشبكة التيار مع وجود فجوة اتصال بين نقاط التلامس به لا تقل عن 3 مم، والمحدد حجمه حسب الحمل ومتوافق للمعايير الوطنية المعمول بها (لا يجب استخدام قواطع تيار على الطرف الأرضي). يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا تتجاوز درجة حرارة أية نقطة فيه حرارة الغرفة بمقدار 50 درجة مئوية. لا تتحمل الشركة أية مسؤولية في الحالات التي لا يتم فيها احترام اللوائح الكهربائية المعمول بها، وفي حالة أن عملية التوصيل لم تتم من قبل طاقم عمل مؤهل.

شكل 16



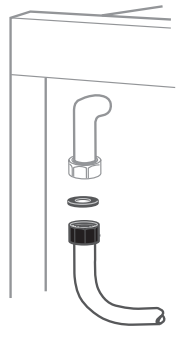
شكل 17



شكل 18



شكل 19



الملائمة مع نوعيات مختلفة من الغاز

تحذير
تم تصميم الجهاز ليعمل مع نوعيات مختلفة من الغاز، تحتاج كل نوعية غاز إلى حوافن وعمليات ضبط نوعية. من أجل إجراء أي تغيير، من الضروري دائماً فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وأن يتم مؤقتاً غلق مصدر تدفق الغاز من الشبكة.

استبدال حوافن شعلات الموقد (الشكل 20 - الصفحة 15)
قم بدياً بإزالة الشعلات (ليس هناك ضرورة للقيام بأية عمليات فك أخرى) وباستخدام مفتاح أنبوبي مناسب، قم بفك الحوافن واستبدالها بأخرى ملائمة لنوع الغاز المستخدم، على النحو الوارد في جدول البيانات الفنية وفي لوحة بيانات الموقد (انظر الشكل السابق في صفحة 13).

ضبط مستوى التدفق الأدنى للغاز لشعلات الموقد (شكل 21 - صفحة 15)
يتم ضبط معدل التدفق الأدنى للغاز إلى الشعلات في المصنع. عند استبدال الحافن لملائمته لنوع الغاز المتاح، أو عقب حدوث حالات ضغط غاز خاصة بشبكة التغذية، فإنه قد يصبح من الضروري ضبط الحد الأدنى مجدداً. أشعل شعلة الموقد واطرقها لتعمل على

قوتها القصوى لمدة 10 دقائق تقريباً. أدر المقبض وضعه على وضع الحد الأدنى. أزل المقبض عن طريق سحبه من قضيب المحبس. باستخدام مفك براغي عادي صغير

اضبط الحد الأدنى للشعلة عن طريق لف مسمار الوصلة الجانبية في اتجاه عقارب الساعة للحصول على شعلة أقل وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة الشعلة. عند استخدام صمامات المحابس، يوجد مسمار الضبط (الوصلة الجانبية) على جسم المحبس. عند استخدام صمامات غير مزودة بمحابس، فإن مسمار الضبط يوجد داخل جسم الصمام. بعد القيام بأية عملية استبدال للحوافن أو ضبط تأكد دائماً من أن الشعلة زرقاء وثابتة وهادئة ولا تنفصل عن المشعل وأنها لا تسبب نيران عكسية عند الانتقال من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

استبدال حوافن الشعلة داخل الفرن (شكل 22 - صفحة 15)
أزل الشعلات عن طريق فك مسامير التثبيت وباستخدام مفتاح فك مناسب، قم بفك الحوافن واستبدالها بالحوافن المناسبة لنوع الغاز، على النحو المحدد في جدول البيانات الفنية.

ضبط هواء الشعلة الرئيسية داخل الفرن (يسري فقط على الموديلات المزودة بأنبوب الشعلات)
أرخ المسامير المقابل من خلال العمل على الطوق المعدني الموجود في نهاية الشعلة لضبط فتحة الهواء (عن طريق زيادة أو تقليل كمية الهواء) بناءً على النتيجة التي ترغب في الحصول عليها. بعد القيام بأية عملية ضبط للحوافن تأكد دائماً من أن الشعلة زرقاء وثابتة وهادئة ولا تنفصل عن المشعل وأنها لا تسبب نيران عكسية عند الانتقال من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

ضبط معدل التدفق الأدنى للغاز لشعلات الفرن والشواية (شكل 23 - صفحة 15)
أشعل المشعل وضع المقبض على أقصى درجة حرارة. اترك الفرن ليسخن لمدة 10 دقائق على الأقل. أدر المقبض وضعه على وضع الحد الأدنى. اسحب مقبض قضيب الترموستات وباستخدام مفك براغي عادي صغير اضبط الحد الأدنى للشعلة عن طريق لف مسمار الوصلة الجانبية في اتجاه عقارب الساعة للحصول على شعلة أقل وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة الشعلة. يجب أن يكون اللهب قصيراً وثابتاً؛ كما يجب ألا يتسبب هبوب أية تيارات هواء أو غلق باب الفرن في انطفاء اللهب أو عودته. في الغالب يوجد مسمار الضبط (الوصلة الجانبية) على جسم الترموستات. عند استخدام صمامات المحابس، يوجد مسمار الضبط (الوصلة الجانبية) على جسم المحبس (شكل 23 - صفحة 15). عند استخدام صمامات غير مزودة بمحابس، فإن مسمار الضبط يوجد داخل جسم الصمام.

بقع الصدأ (التلوث)

قد تتشكل بقع الصدأ ليس من تآكل الفولاذ غير القابل للصدأ، وإنما بسبب: الأشياء (البرطمانات، الأدوات المستخدمة يومياً، الخ) المصنوعة من الفولاذ الشائع والمتروكة لفترات طويلة على أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو التي يمكنها نقل الجسيمات الحديدية.

استخدام المنتجات العدوانية لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ. البقايا الحديدية قيد الدوران بسبب الشفطات الموجودة أعلى الجهاز. التلامس المباشر مع المنتجات المكونة من الأحماض أو القلويات أو الأمونيا أو بواسطة البخار الناتج منها فقط. ملامسة قطع القماش أو الإسفنج أو ما شابهها، المستخدمة لتنظيف الأشياء الأخرى أو غيرها من المواد. إزالة هذه البقع، استخدم منظف في شكل كريم، مع استخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة) وامسح بلطف.

بدلاً من ذلك، إن كان الصدأ موجوداً بالفعل، فمن الضروري تغطية المنطقة المتأثرة مجدداً بخليط من الليمون والملح وتركه لوضع دقائق لينتفعّل. سيفصل الصدأ بسرعة بفضل تأثير الليمون الحامض ويمكنك إزالته بإسفنجة ناعمة. إن الصدأ الذي سوف ينفصل سيُضعف المعدن على الأرجح الذي قد تشكل عليه تجاويف طفيفة.

تذكر: إنها لممارسة جيدة بأن تختبر أية منتجات جديدة لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ على أجزاء غير ظاهرة، والانتظار بضع ساعات لتقييم تأثيرها.

تنبيه

لا تستخدم أبداً الصوف الفولاذي أو الفرش أو أقراص التجليخ أو أدوات معدنية في التنظيف. في الواقع، حتى إن استخدمت هذه الأشياء سابقاً لتنظيف معادن أخرى، فإنها بالإضافة إلى أنها قد تخدش السطح، فإنها قد تسبب التلوث، مع تكوين البقع القبيحة أو حتى ظهور الصدأ.

لا تستخدم أبداً حمض الهيدروكلوريك (حمض المراتيك التجاري). من الجيد أيضاً تجنب ملامسة أبخرة حمض الهيدروكلوريك، الصادرة، على سبيل المثال، عن غسل الأرضيات. بشكل عام، ينبغي تجنب الاستخدام المباشر على الفولاذ المقاوم للصدأ المنتجات المكونة من الكلور.

لا تستخدم أبداً مساحيق المنظفات المسببة للتآكل والتي يمكن أن تفسد المظهر الجمالي لتنشيط السطح.

لا تستخدم أبداً مواد تنظيف الفضة.

تذكر

- حمض الهيدروكلوريك
- منتج التبييض المكون من حمض الهيبوكلوروز
- الكلوريدات عموماً

يمكن أن يسبب الفولاذ المقاوم للصدأ عند ملامسته لهذه المواد البقع السطحية التي يصعب القضاء عليها أو حتى آثار الصدأ.

نصائح تنظيف الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وصيانتها

يمكن أن يتعرض الفولاذ المقاوم للصدأ أيضاً إلى تلف خطير إذا لم يتم علاجه وإذا لم يحظ بالعناية المستمرة والحذرة. إن مقاومته ومثاقمه مرتبطتان ارتباطاً وثيقاً بالاستخدام السليم والصيانة المثلى والمستمرة واستخدام منتجات تنظيف مناسبة ومواد معتمدة للحفاظ على مواصفاته الأصلية. إن تغيير الطبيعة الفيزيائية والكيميائية للمكان الذي يوجد فيه السطح قد يؤدي سريعاً إلى مشاكل خطيرة. نذكر على سبيل المثال أن تلك الأماكن حيث يوجد الهواء المالح والرواسب الممكنة من الكلوريدات أو مركبات الكبريت الموجودة في الهواء قد تؤدي إلى التآكل.

الأسباب الرئيسية للأكسدة

1. البقايا الحديدية التي تُترك لتستقر على الأسطح الرطبة (غير الجافة)، في وجود دوران للماء والغذاء أو منتجات المطبخ المستخدمة لتنظيف المعدات (المكاشط والصوف الفولاذي، الخ).
 2. البقايا الحديدية المحمولة من دورة الشفاط الموجود أعلى المعدة (في شكل غبار أو رقائق دقيقة والتي تترسب على الأسطح).
 3. الكلور، إن لم تتم إزالته دائماً، يسهم في إضعاف (إجهاد) الفولاذ عند الأطراف أو على الأسطح التي تراكم عليها.
 4. يمكن للفولاذ المقاوم للصدأ، حتى وإن كان مقاوماً للحرارة، أن يتحول إلى اللون المزرق أو اللون البني عند العمل باللهب الشاذ الذي ينشأ عندما تُستخدم أواني الشورية ذات القطر غير المناسب.
 5. المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الأمونيا.
 6. القشور أو بقايا الطعام المتروكة لفترات زمنية طويلة.
 7. بدء تشغيل الجهاز واستخدامه بأواني فارغة (بدون وجود الحد الأدنى من المحتوى داخل الإناء على سبيل المثال، الوضع النموذجي لإعداد السوتيه)، مع ما يترتب على ذلك من إجهاد المعدن نظراً لارتفاع درجة الحرارة.
 8. منتجات التنظيف المكونة من الكلور، مثل منتجات التبييض أو المنتجات المماثلة المتوفرة في الأسواق، لأنها يمكن أن تنتج تأثيرات آكالة وخطيرة.
 9. التلامس المباشر أو فقط تلامس الأبخرة فقط الصادرة عن الأحماض (حمض المريك، حمض الهيدروكلوريك)، المنتجات القلوية (هيبوكلوريت الصوديوم/منتجات التبييض) أو الأمونيا، المستخدمة مباشرة أو الموجودة في المنظفات الشائعة، لتنظيف وتعقيم الأرضيات والبلاط والأسطح القابلة للغسل.
 10. وضع أو استخدام قطع القماش والإسفنج أو غيرها المستخدمة لتنظيف الأشياء الأخرى أو المواد الأخرى عليه.
- من المهم أيضاً أن نعرف أن استخدام الصوف الفولاذي أو الأصناف المشابهة لإزالة المواد الصلبة وبقايا الطعام المستعصية يمكن أن يترك الجزيئات المجهرية، التي عندما تنفصل من هذه الأشياء تترسب على سطح الأجهزة مسببة عند الاتصال عملية التآكل السريع غير القابل للإصلاح أو الذي يصعب إصلاحه إذا لم يتم التدخل السريع (تأخذ الجسيمات الحديدية المتروكة في بيئة رطبة بضع ساعات فقط لتبدأ التآكل الخطير).

توصيات

1. تجنب جفاف المحاليل الملحية أو بقاءها على السطح، لأنها قد تسبب ظاهرة التآكل.
2. تجنب الملامسة الطويلة مع المواد الحديدية (الصوف الفولاذي، الشوكات، المغارف، الكاشطات، الخ) لتجنب بدء التآكل والوقاية من تلوث الجسيمات الحديدية قيد الدوران.
3. قم بتنظيف أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ بعناية بقطعة قماش مبللة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة)، الماء والصابون والمنظفات الشائعة غير المسببة للتآكل والخالية من الكلور.
4. امسح في اتجاه النقوش، في حالة التشطيب المصقول.
5. اشطف السطح جيداً، وجففه تماماً.
6. استخدم فقط المنتجات النوعية لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ. نوصي باستخدام المنتجات التجارية المستحلبة.

كيفية التنظيف ...

إزالة الرواسب الكلسية

استخدم الكريم المنظف متعدد الأغراض بقطعة قماش رطبة (على سبيل المثال الألياف الدقيقة). يمكن أيضاً استخدام الخل الأبيض، الساخن إن أمكن، مع المسح بقطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال الألياف الدقيقة) مع الحرص على الشطف الجيد والتجفيف.

بقع الزيوت والشحوم

استخدم منظف سائل معتدل لغسيل الأطباق أو منظف معتدل في الماء الساخن جداً. اشطف بوفرة بالماء النظيف ثم جفف بقطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة). للتخلص من البقع الأكثر عناداً يمكنك استخدام الكحول الإيثيلي أو الخل الأبيض.

البصمات

استخدم منظف معتدل أو سائل لغسيل الأطباق في الماء أو، بدلاً من ذلك، امسح السطح برفق بقطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة) ومنظف الزجاج.

هالات اللهب

استخدم قطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة) مع كريم التنظيف متعدد الأغراض للتنظيف المنزلي. اشطف تحت ماء جارٍ وجفف بقطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة).

بقع القهوة أو الشاي، الأوساخ العنيدة، الشحوم المحروقة

استخدم قطعة قماش ناعمة (على سبيل المثال: الألياف الدقيقة) مع منظف مستحلب نوعي لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ. تذكر أن المواد الغذائية والسوائل يجب إزالتها فوراً من على أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ.

الغراء المتروك من الملصقات وهالات الغراء

بناءً على المادة اللاصقة، يمكن إزالة البقايا بالماء أو المذيبات المكونة من الكحول أو الأسيتون الذي، كما هو معروف، لا يؤثر على الفولاذ المقاوم للصدأ.

مقصورة التخزين عنصر التسخين (واط)	الفرن					
	عنصر تسخين مستدير (واط)	عنصر الشواء المزدوج (واط)	عنصر الشواء (واط)	عنصر التسخين العلوي (واط)	عنصر التسخين السفلي (واط)	سعة الفرن (لترات)
/	/	2950	2000	950	1500	123
/	2400	2450	1500	950	1500	111
/	/	2950	2000	950	1500	105
/	2400	2450	1500	950	1500	95
/	/	2950	2000	950	1500	90
/	2400	2450	1500	950	1500	80
/	/	2250	1400	850	1400	67
/	2200	2250	1400	850	1400	61
500	2200	2100	1400	700	1100	61 فرن مزدوج
/	/	2000	1350	650	1100	58
/	2200	2000	1350	650	1100	51
/	/	1950	1350	600	900	47
500	/	1700	1200	500	800	37 فرن مزدوج

البيانات الفنية

القدرة (كيلووات)		الغاز الاستهلاك*	علامات الحاقن (1/100) (مم)	الضغط (مللي بار)	نوع الغاز	حجم الفرن / المشعل
الحد الأدنى.	الحد الأقصى.					
0,700	2,000	145 جرام/ساعة	62	30	الغاز النفطي المسال	مشعل الفرن حجم التجويف: 37 – 41 (ديسيمتر3) فرن صغير /موقد بفرن مزدوج أبعاد الموقد (عرض×عمق) 90x60 أو 100x60
		190 ديسيمتر ³ /ساعة	108	20	غاز طبيعي	
1,000	2,650	193 جرام/ساعة	79	30	الغاز النفطي المسال	مشعل الفرن حجم التجويف: 45 – 70 (ديسيمتر3) موقد بفرن واحد أبعاد الموقد (عرض×عمق) 60x60, 70x50, 60x50, 50x50, مقصورة الزجاجات 80x50, مقصورة الزجاجات 90x60 فرن كبير /موقد بفرن مزدوج أبعاد الموقد (عرض×عمق) 90x60 أو 100x60
		252 ديسيمتر ³ /ساعة	122	20	غاز طبيعي	
1,000	3,800	276 جرام/ساعة	93	30	الغاز النفطي المسال	مشعل الفرن حجم التجويف: 74 – 109 (ديسيمتر3) موقد بفرن واحد أبعاد الموقد (عرض×عمق) 80x50 أو 80x60
		362 ديسيمتر ³ /ساعة	145	20	غاز طبيعي	
1,000	4,200	305 جرام/ساعة	100	30	الغاز النفطي المسال	مشعل الفرن حجم التجويف: 102 – 126 (ديسيمتر3) موقد بفرن واحد أبعاد الموقد (عرض×عمق) 90x60 أو 100x60
		400 ديسيمتر ³ /ساعة	150	20	غاز طبيعي	
	1,600	116 جرام/ساعة	60	30	الغاز النفطي المسال	شعلة الشواية حجم التجويف: 37 – 41 (ديسيمتر3) فرن صغير /موقد بفرن مزدوج أبعاد الموقد (عرض×عمق) 90x60 أو 100x60
		152 ديسيمتر ³ /ساعة	101	20	غاز طبيعي	
	2,000	145 جرام/ساعة	65	30	الغاز النفطي المسال	شعلة الشواية حجم التجويف: 45 – 70 (ديسيمتر3) موقد بفرن واحد أبعاد الموقد (عرض×عمق) 60x60, 70x50, 50x50, مقصورة الزجاجات 80x50, مقصورة الزجاجات 90x60 فرن كبير /موقد بفرن مزدوج أبعاد الموقد (عرض×عمق) 90x60 أو 100x60
		190 ديسيمتر ³ /ساعة	108	20	غاز طبيعي	
	2,600	192 جرام/ساعة	80	30	الغاز النفطي المسال	الشواية (ديسيمتر3 123/80) 85-86/96-16 (فرن واسع وفرن عملاق)
		252 ديسيمتر ³ /ساعة	120	20	غاز طبيعي	

* في الظروف المرجعية، درجة حرارة الغاز 15° مئوية، الضغط الجوي 1013.25 مللي بار.
** طبقاً لمواصفات المشاعل والأواني.

البيانات الفنية

نوع المشعل (المقاسات مم)	نوع الغاز	الضغط (مللي بار)	علامات الحاقن (1/100 مم)	الغاز الاستهلاك*	القدرة (كيلووات)		قطر الوعاء الموصى به** (سم)
					الحد الأدنى.	الحد الأقصى.	
المساعد Ø 39	الغاز النفطى المعدل	30	46	58 جرام/ساعة	0,300	0,800	14÷12 6 مع شواية التخفيض
	غاز طبيعى	20	68	95 ديسيمتر ³ /ساعة			
المساعد Ø 55	الغاز النفطى المعدل	30	52	73 جرام/ساعة	0,300	1,000	14÷12 6 مع شواية التخفيض
	غاز طبيعى	20	72	95 ديسيمتر ³ /ساعة			
شبه سريعة Ø 75	الغاز النفطى المعدل	30	68	130 جرام/ساعة	0,440	1,750	20÷16
	غاز طبيعى	20	98	167 ديسيمتر ³ /ساعة			
سريعة Ø 100	الغاز النفطى المعدل	30	88	240 جرام/ساعة	0,750	3,000	24÷20
	غاز طبيعى	20	116	286 ديسيمتر ³ /ساعة			
مشعل الأسماك 60x235	الغاز النفطى المعدل	30	88	211 جرام/ساعة	1,500	2,900	الحد الأقصى 35÷14
	غاز طبيعى	20	120	276 ديسيمتر ³ /ساعة			
ثلاثي Ø 130	الغاز النفطى المعدل	30	96	262 جرام/ساعة	1,800	3,600	28÷24
	غاز طبيعى	20	135	343 ديسيمتر ³ /ساعة			
ثلاثي Ø 130	الغاز النفطى المعدل	30	98	277 جرام/ساعة	1,800	3,800	28÷24
	غاز طبيعى	20	137	363 ديسيمتر ³ /ساعة			
DCC	الغاز النفطى المعدل	30	95	262 جرام/ساعة	1,800	3,600	28÷24
	غاز طبيعى	20	141	343 ديسيمتر ³ /ساعة			
DCC	الغاز النفطى المعدل	30	97	277 جرام/ساعة	1,800	3,800	28÷24
	غاز طبيعى	20	145	363 ديسيمتر ³ /ساعة			
DCC	الغاز النفطى المعدل	30	100	291 جرام/ساعة	1,800	4,000	28÷24
	غاز طبيعى	20	150	381 ديسيمتر ³ /ساعة			

* في الظروف المرجعية، درجة حرارة الغاز 15° مئوية، الضغط الجوى 1013.25 مللي بار.
** طبقاً لمواصفات المشاعل والأواني.

قدرة عناصر التسخين

سطح الطهي					
القدرة (واط)	القطر (مم)		القدرة (واط)	القطر (مم)	
1200	145	High-Light دائري	1000	145	الصفحة الكهربائية Normal
1800	180	High-Light دائري	1500	145	الصفحة الكهربائية Normal
2200	210	High-Light دائري	2000	180	الصفحة الكهربائية Rapid
700/2100	120/210	High-Light القابلة للتمديد			
1400/2200	170/265	High-Light القابلة للتمديد			

نصائح الطهي

وظائف الطهي

<p>الشواية + المروحة</p> <p>تقوم الشواية عند عملها مع المروحة بتوزيع الحرارة بشكل متساو. إنها مثالية للحوم ذات السمك المتوسط/الكبير، حيث تجعل السطح مقرمشاً وطرياً من الداخل.</p>		<p>المروحة المساعدة</p> <p>تسمح الحرارة الناتجة عن عناصر التسخين السفلية والعلوية إضافة إلى المروحة بعملية توزيع مثالية للحرارة، مما يُمكن من طهي أكثر من طبق.</p>		<p>مصباح الفرن</p> <p>يضيء الجزء الداخلي من الفرن. إنه مفيد للتحقق من درجة طهي الأطعمة.</p>	
<p>الشواية MAXI + المروحة</p> <p>إنها مثالية لشواء اللحوم أو السمك.</p>		<p>عنصر التسخين الدائري + المروحة</p> <p>تقوم المروحة بتدوير الهواء الساخن داخل الفرن، بما يسمح بالطهي المتساوي على ثلاثة مستويات، دون نقل الروائح.</p>		<p>البيتزا</p> <p>يسمح برنامج البيتزا لك بطهي البيتزا كما لو كانت داخل فرن الأحشاب.</p>	
<p>مشعل الغاز</p> <p>الطهي التقليدي بالغاز. مثالي للطهي الذي يتطلب حرارة "رطبة"، مثل اللحوم والأطعمة المحمرة.</p>		<p>التسخين الأولي</p> <p>تقلل هذه الخاصية من وقت تسخين الفرن، حيث تصل درجة الحرارة إلى 200 درجة مئوية في زَمن قصير.</p>		<p>الطهي التقليدي</p> <p>يتم إنتاج الحرارة من عناصر التسخين بالجزئين العلوي والسفلي في الفرن. إنه مثالي للمخبوزات والوصفات التقليدية.</p>	
<p>سيخ الشواء</p> <p>مثالي لطهي الدواجن البرية والمحمرة على سيخ الشواء. يمكن استخدامه مع وظائف الشواء الساكن أو المزود بالتهوية.</p>		<p>فك التجميد</p> <p>يتم تشغيل المروحة بدون عناصر التسخين. يضمن هذا الحصول على فك التجميد المثالي والسريع في دقائق قليلة.</p>		<p>عنصر التسخين العلوي</p> <p>تسمح هذه الخاصية بالطهي المباشر، إنه ممتاز للتحمير الخفيف.</p>	
<p>شواية الغاز</p> <p>مناسبة لشواء اللحوم وإكسابها اللون الذهبي. مثالية مع سيخ الشواء لطهي الدواجن.</p>		<p>الشواية</p> <p>تستخدم لتحمير وجه الأطعمة. ممتازة لطهي اللحوم المرتبة في طبقات رقيقة.</p>		<p>عنصر التسخين السفلي</p> <p>يتم تنشيط عنصر التسخين السفلي. ممتاز للطهي البطيء والتخمير والحفاظ على سخونة الأطعمة.</p>	
<p>مشعل الغاز + المروحة</p> <p>يتم تهوية الحرارة الناتجة عن المشعل، مما يضمن حرارة متساوية وإمكانية طهي عدة أطباق في نفس الوقت.</p>		<p>الشواء MAXI</p> <p>تسمح الشواية، التي تعمل مع عنصر التسخين العلوي بشواء أسطح أكبر اتساعاً.</p>		<p>قاع الفرن + المروحة</p> <p>يتم تهوية الحرارة الناتجة عن عنصر التسخين السفلي (وهو أمر ينصح به لإنهاء الطهي والتعقيم).</p>	

جدول الطهي

الطبق	فرن ساكن (بدون مروحة) كهربائي أو بالغاز	فرن مزود بتهوية (الطهي متعدد المستويات)	زمن الطهي
	مستوى الطهي الرف الداخلي	الحرارة ° مئوية	مستوى الطهي الرف الداخلي
حلويات			
معجنات بقشرة قصيرة	3	190-200	2 (1-3)
كيكة العجين المختلط	2	200-210	2 (1-3)
فطيرة	2	190-200	2 (1-3)
كيكة البرقوق	3	190-200	2 (1-3)
كيكة الفاكهة	3	175-190	2 (1-3)
كيكة جوز الهند	3	190-200	2 (1-3)
ستروديل	2	195-200	2 (1-3)
كيكة إسفنجية	2	195-210	2 (1-3)
كريم كراميل	3	130-150	2 (1-3)
كيكة الشيكولاتة	2	180-190	2 (1-3)
كرواسون	2	190-200	2 (1-3)
كوكيز	2	180	2 (1-3)
معجنات	3	230-250	2 (1-3)
سكوتز	1	190-210	1 (1-2)
مافن	3	205-220	2 (1-3)
الخبز والبيتزا			
البيتزا	2	215-230	2 (1-3)
فوكاتشا	2	220	2 (1-3)
خبز	3	235-250	3 (2-3)
خبز			
لأرانيا	3	185-200	2 (2-4)
المعكرونة المخبوزة	3	190-200	2 (2-4)
فطائر الخضار	2	180-190	2 (1-3)
اللحم المحمر			
1 كجم لحم بقري	2	220-225	2 (1-3)
1 كجم لحم ضأن	2	190-220	2 (1-3)
1 كجم لحم عجل	2	190-220	2 (1-3)
دجاج	2	205-215	2 (1-3)
بط	2	210-220	2 (1-3)
أوز	2	210-220	2 (1-3)
ديك رومي	2	215-230	2 (1-3)
لحم الأرنب	2	215-235	2 (1-3)
طائر التتْرُج	2	205-215	2 (1-3)
السمك			
فيليه وشرانج	2	170-180	2 (1-3)
اللحم المحمر	2	190-200	2 (1-3)
مخبوز في رقائق القصدير	2	200-210	2 (1-3)

ملاحظات الطهي

يجب اعتبار البيانات المقدمة هنا دليلاً إرشادياً. لذلك، يمكن ويجب تغييرها بناءً على أدواقك وعاداتك الخاصة. لا يتضمن الوقت الوارد في الجدول وظيفة التسخين الأولى، والتي يوصى بها دائماً. يشير الوقت ودرجة الحرارة الواردين إلى كمية متوسطة من الطعام: 1.5/1 كجم للحوم - المعجنات/البيتزا/عجينة الخبز 0.8/0.5 كجم. يجب القيام بالطهي المتعدد على عدة مستويات من خلال وضع الأواني في منتصف كل رف.

جدول الشواء

الطبق	مستوى الطهي الرف الداخلي	الحرارة ° مئوية	وقت الطهي دقائق
خبز محمص	3-4	200	3-4
الهامبرجر	3-4	200	5-7
أسياخ السمك	3-4	200	6-8
المحار	3-4	200	6-8
السجق	3-4	200	7-10
الضلوع	3-4	200	7-10
أسياخ اللحم	3-4	200	8-10
شرانج اللحم	3-4	200	8-12
دجاج	3-4	200	30-35

ملاحظات الشواء:

5-10 دقائق من التسخين الأولى كافية للوصفات التي تتطلب ذلك. يشير مقدار الوقت المحدد إلى جانب واحد فقط من الطبق، لذلك من الضروري قلبه. من الممكن الشواء والباب مغلق فقط بواسطة الموافد المزودة بتهوية. تستخدم الموديلات الأخرى جهاز العزل الحراري النوعي للشواء والباب مفتوح جزئياً. ضع صينية خبز على الرف السفلي مع وجود كوب من الماء بداخلها (0.2 لتر) للحد من قطرات الشحوم والدخان المفرط أثناء الطهي.

