

ROSIÈRES

COOKERS

USER INSTRUCTIONS _____

GB

CUCINE

ISTRUZIONI PER L'USO _____

IT

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

DES CUISINIÈRES _____

FR

ELEKTRO-GAS-STANDHERDE

GEBRAUCHSANWEISUNG _____

DE



1. General Warnings	05
1.1. Symbols Used In This User Manual	05
1.2. Declaration Of Compliance	05
1.3. Safety Hints	05
1.4. Useful Tips	05
2. Installation	06
2.1. Environment The Appliance Should Be Placed	06
2.2. Positioning	06
2.3. Feet Adjustment	06
2.4. Electrical Connection	07
2.5. Cookers With Energy Cable	07
2.6. Cookers Without Energy Cable	07
2.7. Gas Connection	08
2.8. Conversion For Different Gas Types	08
2.9. Dimensions Of The Appliance	09
2.10. General Appearance And Definition Of The Appliance	09
3. Use Of Cooktop Burners	10
3.1. Use Of Cooktop Gas Burners	10
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	10
4. Use Of The Oven	11
4.1. Grilling	11
4.2. Electric Oven	11
4.3. Electric Oven Suggestions For Cooking	12
4.4. Cooking Pizza	12
4.5. Cooking Cakes	12
4.6. Cooking Meats	12
4.7. Cooking Fish	12
4.8. Cooking Turn Spit	13
4.9. Using The Minute Timer	13
4.10. Using The End Of Cooking Timer	13
4.11. Gas Oven	13
4.12. Use Of The Electronic Programmer	13
4.13. Cooking Tables	14
5. Cleaning And Maintenance	15
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven	15
6. Service Centre & Troubleshooting	15
7. Protection Of The Environment	15

1. Avvertenze Generali	17
1.1. Simboli Usati In Questo Manuale	17
1.2. Dichiarazione Di Conformità	17
1.3. Suggerimenti Per La Sicurezza	17
1.4. Suggerimenti Utili	17
2. Installazione	18
2.1. L'ambiente In Cui Installare L'elettrodomestico	18
2.2. Posizionamento	18
2.3. Regolazione Dei Piedini	18
2.4. Collegamento Elettrico	19
2.5. Cucine Con Cavo Di Corrente	19
2.6. Cucine Senza Cavo Di Corrente	19
2.7. Collegamento Al Gas	20
2.8. Conversione Per Tipi Di Gas Diversi	20
2.9. Dimensioni Dell'elettrodomestico	21
2.10. Aspetto Generale E Definizioni Dell'elettrodomestico	21
3. Utilizzo Dei Bruciatori Del Piano Di Cottura	22
3.1. Utilizzo Dei Bruciatori A Gas Del Piano Di Cottura	22
3.2. Utilizzo Di Piastre Elettriche Del Piano Di Cottura	22
4. Uso Del Forno	23
4.1. Grill	23
4.2. Forno Elettrico	23
4.3. Suggerimenti Di Cottura Per Il Forno Elettrico	24
4.4. Funzione Pizza	24
4.5. Preparazione Di Torte	24
4.6. Cottura Della Carne	24
4.7. Cottura Del Pesce	24
4.8. Girarrosto	25
4.9. Uso Del Contaminuti	25
4.10. Uso Del Temporizzatore	25
4.11. Forno A Gas	25
4.12. Utilizzo Del Programmatore Elettronico	25
4.13. Tabelle Di Cottura	26
5. Pulizia E Manutenzione	27
5.1. Forno Catalitico Autopulente	27
6. Centri Assistenza E Risoluzione Dei Problemi	27
7. Protezione Dell'ambiente	27

1. Recommandations	29
1.1. Symboles Utilisés Dans La Notice	29
1.2. Déclaration De Conformité	29
1.3. Consignes De Sécurité	29
1.4. Conseils Utiles	29
2. Installation	30
2.1. Environnement Dans Lequel L'appareil Doit Être Installé	30
2.2. Positionnement	30
2.3. Réglage Des Pieds	30
2.4. Raccordement Electrique	31
2.5. Cuisinière Livrée Avec Cordon D'alimentation	31
2.6. Cuisinière Livrée Sans Cordon D'alimentation	31
2.7. Raccordement Gaz	32
2.8. Modification Pour Type De Gaz Différent	32
2.9. Dimensions De L'appareil	33
2.10. Aspect Général Et Définition De L'appareil	33
3. Utilisation Des Brûleurs	34
3.1. Utilisation Des Brûleurs De La Table De Cuisson	34
3.2. Utilisation Des Plaques Electriques Sur De La Table De Cuisson	34
4. Utilisation	35
4.1. Utilisation Du Four Grill	35
4.2. Four Electrique	35
4.3. Suggestions De Cuisson Au Four Electrique	36
4.4. Cuisson Pizza	36
4.5. Préparation De Gateaux	36
4.6. Cuisson De La Viande	36
4.7. Cuisson Du Poisson	36
4.8. Cuisson Au Tournebrotte	37
4.9. Utilisation De La Minuterie	37
4.10. Utilisation Des Brûleurs A Gaz De La Table De Cuisson	37
4.11. Four A Gaz	37
4.12. Utilisation Du Programmeur Electronique	37
4.13. Tableau De Cuisson	38
5. Nettoyage Et Maintenance	39
5.1. Four Catalitique Autonettoyant	39
6. Centre D'assistance Technique Et Résolution Des Problèmes	40
7. Protection De L'environnement	41

1. Allgemeine Hinweise	42
1.1. Bedeutung Der Im Text Verwendeten Symbole	42
1.2. Konformitätserklärung	42
1.3. Sicherheitshinweise	42
1.4. Nützliche Hinweise	42
2. Installation	43
2.1. Standort Des Herdes	43
2.2. Einbauposition	43
2.3. Höhenregulierung Der Füße	43
2.4. Elektrischer Anschluss	44
2.5. Herde Mit Anschlusskabel	44
2.6. Herde Ohne Anschlusskabel	44
2.7. Gasanschluss	45
2.8. Abstimmung Des Herds Auf Eine Andere Gasart	45
2.9. Gerätemasse	46
2.10. Allgemeine Beschreibung Des Geräts	46
3. Bedienung Der Kochstellenbrenner	47
3.1. Bedienung Der Kochstellenbrenner Des Kochfelds	47
3.2. Bedienung Der Elektrischen Kochstellen Des Kochfelds	47
4. Bedienung Des Backofens	48
4.1. Grill	48
4.2. Electric Oven	48
4.3. Bedienung Des Backofens - Tipps	49
4.4. Zubereitung Von Pizza	49
4.5. Kuchen Und Gebäck	49
4.6. Fleisch	49
4.7. Fisch	49
4.8. Drehspieß	50
4.9. Minutenzähler	50
4.10. Benutzung Des Timers Für Backzeitende	50
4.11. Gasbackofen	50
4.12. Bedienung Des Elektronischen Programmierers	50
4.13. Tabelle Backen, Überbacken, Braten, Grillen	51
5. Reinigung Und Pflege	52
5.1. Backofen Mit Katalytischer Reinigungshilfe	52
6. Kundendienst Und Abhilfe Bei Störungen	52
7. Umweltgerechte Entsorgung	52

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children must not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

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

- The internal bottom surface of the drawer can get hot.

- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

- Only use the temperature probe recommended for this oven.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

- Any spillage should be removed from the lid before opening.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.

WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

- If the range is placed on a base, measures must to be taken to prevent the appliance slipping off the base.

- A mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, must be incorporated in the fixing wiring in accordance with the wiring rules.

- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.

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

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

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

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away".

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, stabilizing means must be installed. Please refer to the instructions on page 53 of this manual

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your cooker we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this cooker in safety. Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
- In the case of the sale or transfer of the appliance, this manual should be given together with the appliance in order to guarantee the proper transfer of the information on installation/usage of the appliance and the relative warnings.

•Take care to not touch these elements. When the cooker is first switched on it may give off acrid smelling fumes-this smoke is harmless we suggest to operate the cookers for 2 hours while empty.

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

1.1. SYMBOLS USED IN THIS USER MANUAL

For easier comprehension, the symbols below are used in this user manual.



Safety Information



Information for Environment Protection



This appliance complies with the EU E.E.C directives.



Caution, possibility of tilting



Anti-tip restraints

1.2. DECLARATION OF COMPLIANCE

All parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. The appliance complies with European Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC, replaced by 2006/EC, 2004/108/EC and 2003/55/EC, and subsequent amendments. The appliance also complies with 93/68 General Directives and subsequent amendments.

1.3. SAFETY HINTS

•The cooker must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is improper use of the cooker and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.

•When using any electrical appliance you must follow a few basic rules. If the appliance breaks down or develops a fault switch it off, disconnect it from mains, do not touch it, call the authorised Service.

•Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Always use gloves to remove food from the oven.

•Always keep your appliance clean, for safety and health reasons. Fat and food residues may cause fire.

•Any spillage should be removed from the lid before opening.

•The hob surface should be allowed to cool down before closing the lid.

•Do not insert your hand between oven and the upper lid hinges. Keep children away.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

•Make sure that all the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.

•The oven drawer is to store empty trays or to keep food warm.

•Do not put flammable, explosive or cleaning materials like nylon bags, paper, cloths, etc, into the drawer.

•Use only heat resistant pots and pans. Do not use flammable materials.

•It is dangerous to modify or to attempt to modify the properties of the appliance.

•Particular attention is necessary when you are frying: do not leave the appliance unattended.

•The appliance is heavy. Take care when moving.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

•The emission of hot air is normal while the appliance is working. Do not close the vents on the oven.

•Some spillage on the appliance may occur, when placing food on or into the appliance or when removing food with excess fat or water. Clean such residues immediately after cooking, in order to prevent unpleasant smells and possible fires.

•Either reduce the flame or shut down the burners, before removing pans.

• **WARNING!** Heat and humidity are produced in the area where appliances which burn gaseous fuels are used. Special attention must be paid for correct aeration of the environment: if natural ventilation is in-existent or insufficient, an extractor fan must be installed. If in doubt, please apply to a GIAS Service for advice.

•When using any electrical appliance you must follow a few basic rules:

*It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extension.

*Do not pull the power cable to remove the plug from the socket.

*Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.

*If the main cable is damaged it must be replaced promptly:

*When replacing the cable, follow the instructions given below:

*Cable replacement must be carried out by qualified technicians. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used.

*When necessary, remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VVF, and H05V2V2-F type. The cable have the capacity for the electrical current required by the product.

•Check the flexible gas connection pipe periodically.

•The gas inlet hose must be kept away from the hot parts of the oven and must not come into contact with the oven. You can move the gas inlet connector to the left or to the right of the oven. After such a modification, check for possible gas leakage with a soapy solution.

•After attaching the gas pipe to the connector, anchor it firmly with a clamp. Particular attention must be paid for gas leakage: check with a soapy solution.

•Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.



If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safety of the cooker.

1.4. USEFUL TIPS

If your appliance has a top lid, it is designed for either protecting the cook top against dust when it is not functioning or to prevent against oil spillage during cooking.

•Do not use the lid for other purposes.

• **ATTENTION!** (For models with glass lid) The glass lid can break if it is exposed an excessive heat. Always check that the burners are off before closing the lid.

•Do not use deformed or unbalanced pans.

•Clean the grill and the fat collecting tray carefully before initial usage.

•When using cleaning sprays, do not spray on heaters or on the thermostat.

•Make sure that oven shelves are correctly placed.

•Light the burner before placing the pan on top for quicker ignition.

•Check the burner for a normal flame.

•Do not cover oven parts with aluminium foil.

2. INSTALLATION

Installation have to be made by qualified personnel. The manufacturer have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

WARNING! Care must be taken regarding where the appliance is placed! It can only be installed in a continuously ventilated room.

Electrical connections must always be disconnected before any repair, installation or modification.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

•Before positioning your appliance, check the properties of the energy supply (gas type, gas pressure) and make sure that your appliance is regulated accordingly.

•This appliance must not be connected to the exhaust system of any equipment running on other fuel.

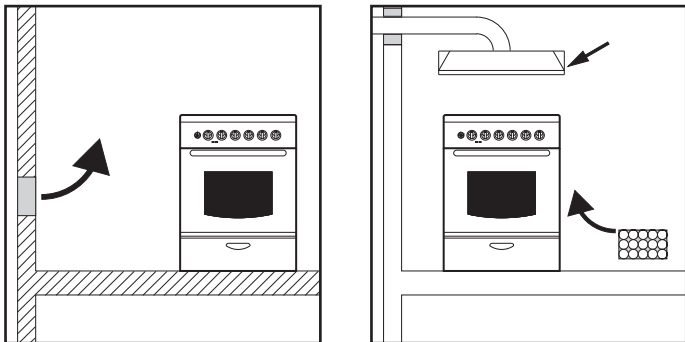
•The appliance must not be installed near flammable materials (e.g. furniture, curtains, etc.)

•If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

2.1. ENVIRONMENT THE APPLIANCE SHOULD BE PLACED

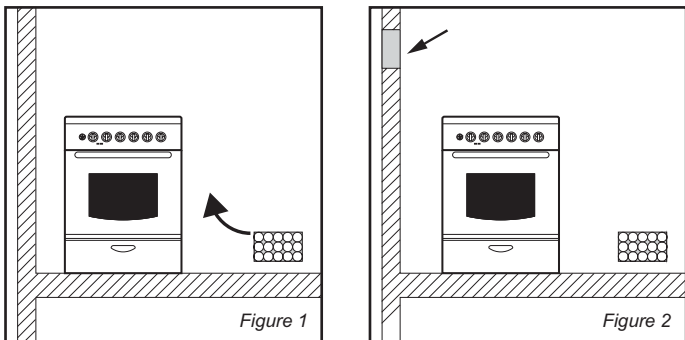
- The appliance must not be placed on a base
- There must be sufficient natural air ventilation in the room for gas combustion for the appliance to function correctly.
- The air flow should enter through grilled air vents in the outer walls.



•Air grills must have a cross section of 100 cm² for the passage of air and for appliances with a flame safety device. For appliances with no flame safety device, this cross section should be 200 cm². (Single or multiple grills can be used)

Emission of Combustion Gases

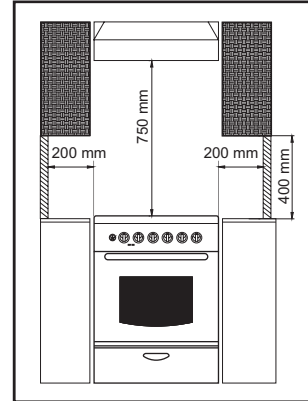
- Combustion gases from cooking appliances must be released directly out of doors or via a hood connected to a chimney or flue (Figure 1)
- If it is impossible to install a hood, an electric extraction fan should be fitted in a wall or a window opening out of doors (Figure 2)
- Extractor fans should have a capacity of replacing kitchen air 3- 5 times per hour.



•This grill(s) should be constructed so that it cannot be closed from either side and positioned preferably near the floor. Grill(s) must not be placed across the channels through which combustion gases and exhausted fumes pass.

•If it is impossible to install grilled air vents in the room where the appliance is installed, the air needed can also be supplied from an adjacent room providing it is not a bedroom or a room where an air current could cause danger.

2.2. POSITIONING

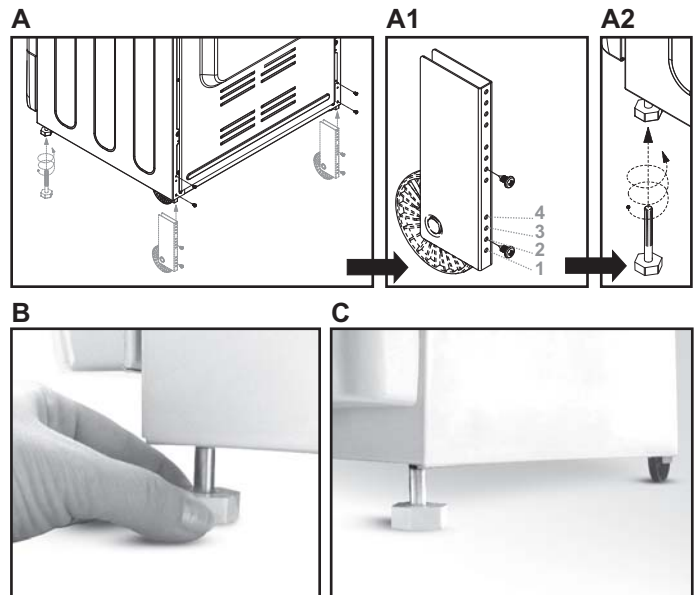


The appliance has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

2.3. FEET ADJUSTMENT

Your appliance has adjustable feet at the lower corners of its chassis. •The feet can be adjusted individually with the aid of a wrench to guarantee that the oven is perfectly balanced and levelled, so that any liquids in the pans is horizontal.

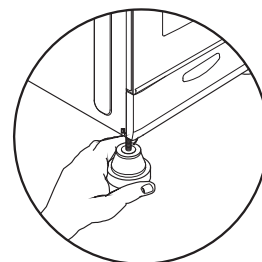
Adjustable feet and wheels.



•The maximum height of cooker will be 868mm by fixing the adjustable front feet and rear wheels to the 4th hole.

•Rear wheels should be fixed to the 2nd hole (picture A1), standard height. Thus, standard height will be 850 mm.

Adjustable feet.



2.4. ELECTRICAL CONNECTION

Cookers can be presented with or without energy cable. Cable connection should be done by Authorized service according to following instructions.

The electrical connection must be made according to the standards and regulations in force. Before making the electrical connection, check the following:

- Is the capacity of the electrical connections and safety fuses in the building sufficient to cope with the load of the appliance? (Check with the adhesive info label)
- Does the electricity supply line have an earth connection conforming with the standards in force? A proper earth connection must exist in your home. If there is not a proper earth connection at your home, please apply to an authorized technician to deal with this problem.
- Is the socket or the multi-pole switch at a easily reachable point after the installation of the appliance?
- A plug conforming to standards should be connected to the mains cable and the cable should be inserted into a safe socket.
- A multi-pole switch must be used between the appliance and the electricity line if a direct electrical connection to the appliance is required. (It must comply with standards and be appropriate for the load)

The green-yellow ground cable must not be interrupted by a switch. The brown phase cable (from the "L" coded connector of the oven) must always be connected to the phase line of the mains.

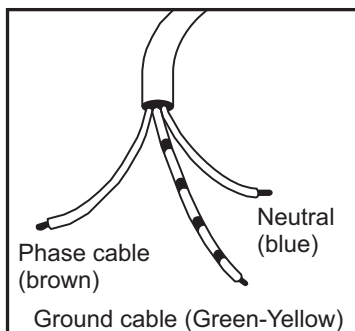
- The power line must be positioned so that it is not exposed to temperatures higher than 50° C.
- When the power cable must be changed, a cable with a cross section appropriate to the indicated power must be used. The green-yellow ground cable should be approximately 2 cm longer than phase and neutral cables.
- Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.

The manufacturer will not accept responsibility for damages arising due to non-compliance with the safety standards.

•For the direct connection to the fixed wiring, it's necessary to provide means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules

2.5. COOKERS WITH ENERGY CABLE

•Connection is exclusively envisaged under tensions of 220-240V Between phases or between phases and neutral.



•The eventual replacement of the supply cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one

Ratings/Supply Cable Sections:

Model rated power (kW)	Rated Voltage (V)	Rated Current (A)	Supply Cable
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. COOKERS WITHOUT ENERGY CABLE

Cable box connection types

1- Monophase connection



2- Three-phase connection



Attention: A poor clamping can draw away risks dangerous heating at the level of the cable feeding



Monophase 220-240 V~	Two-phase 380-415V2N~	Three-phase 380-415V3N~
-------------------------	--------------------------	----------------------------

Cable - Section

3 G 4 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
-----------------------	-------------------------	-------------------------

Cable - Type

H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F
--------------------	--------------------	--------------------

L1 : Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N : Neutral shunt 4-5 PE Earth	1 Phase 2 Phase 5 Neutral shunt 4-5 PE Earth	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral shunt 4-5 PE Earth

2.7. GAS CONNECTION

The gas must be connected to the appliance according to standard and the provisions in force.

•When the appliance left the factory, it was regulated for the gas type stated on the adhesive info label near the gas inlet at the back of the appliance.

Make sure that you are using the gas stated on the label. If it is a different type of gas, follow the instructions in the chapter on conversion to different gas types'.

•Make sure that gas supply pressure is that given in the gas type category table (Last 3 pages in this user manual) in order to achieve maximum efficiency and lowest consumption. If the gas pressure is different, a proper gas regulator should be used on the gas inlet. The use of a gas regulator complying with the standards for LPG is allowed.

Connection with a Solid or Flexible Metal Pipe

•The gas supply can be connected by a proper flexible stainless steel pipe according to the safety standards in force. In this case, there will be no further need to move the appliance. The gas inlet connector of the appliance is Gc ½.

Connection with a Flexible Non-metallic Pipe

•If the gas connection is in a position where it can be switched on and off when required, a flexible pipe complying with the standards in force can be used. The flexible pipe must be firmly fixed with a clamp.

•The flexible pipe can be connected as follows:

•Since the flexible pipe will be placed behind the oven, it should be exposed to temperatures no higher than 30°C at any point.

•The length should be no longer than 150 cm.

•It must not be exposed to steam.

•No folding, bending or tension is allowed.

•It should be protected against sharp or piercing objects.

•It must be accessible in order to allow for periodic inspection.

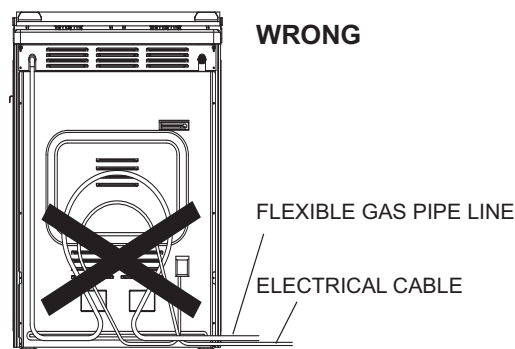
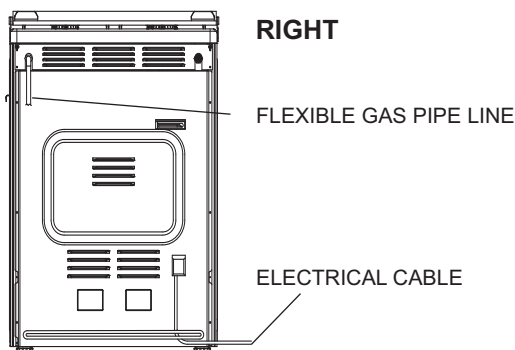
•The flexible pipe must be checked as follows to guard against wear over time:

•Check that there are no cracks, cuts or burned spots on or at the ends of the pipe.

•The material must maintain its flexibility . Excessive rigidity is not allowed.

•There must be no rust on the clamps.

•It should be replaced in any case after no more than 5 years' usage.



Check all connections for leaks with a soapy substance after the installation is completed. Do not use a flame for to check gas leaks.

2.8. CONVERSION FOR DIFFERENT GAS TYPES

For the cookers below written adjustment have to be done by qualified technician.

Follow the steps given below to convert the appliance from the factory set up to that for a different gas type.

Cookers are adjusted NG and connection type is cylindrical (1). For hose type NG connection, hose adapter (2) can be fixed to cylindrical adapter with seal.

For LPG connection, LPG hose adapter (3) can be fixed to cylindrical adapter with seal.

Adjustments and changing injectors

Changing Injectors

•Remove grates.

•Remove burner caps and burners.

•Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used.

•Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.

Stand by Adjustment

Stand by adjustment for the cookers without safety devices and with safety devices and button ignition

•Turn the burner control knob to the small flame position and remove the knob.

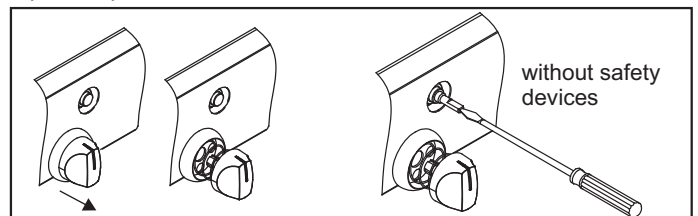
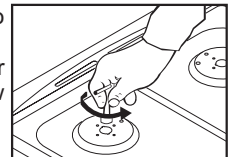
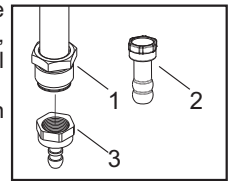
•If conversion from natural gas to LPG is required, turn clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver to their final position.

•If conversion from LPG to natural gas is required, turn anti-clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver till a smaller flame of ¼ size is obtained.

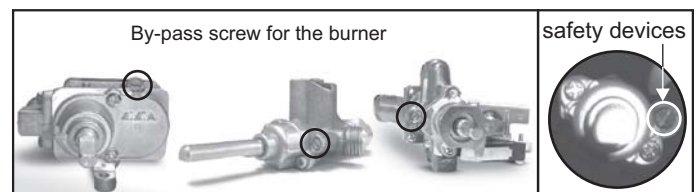
•After completing the adjustment, insert the knobs again.

•Check the adjustment by turning the burner control knob quickly from maximum to minimum position. If the flame does not go out, it means that the adjustment is correct.

•For safety devices, idle flame setting can be done with screw on valve body. If there is ignition on the knob for idle flame setting cooktop, toplid and panel must be removed.



•For thermostat valve idle frame setting cooktop, top lid and panel must be removed.



Gas Oven

•Remove rear cover (Figure3)

•Remove injector adapter.(Figure 4)

•Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used. (Figure 5)

•Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector.

•Burner Gap is 4.5 ± 0.3 mm for NG and LPG (Figure 6)



Figure3



Figure4

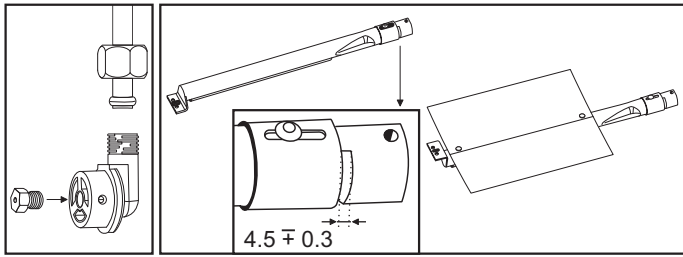
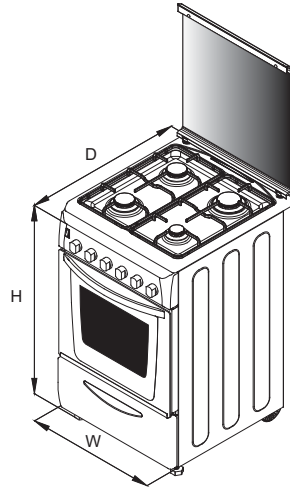


Figure5

Figure6

2.9. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

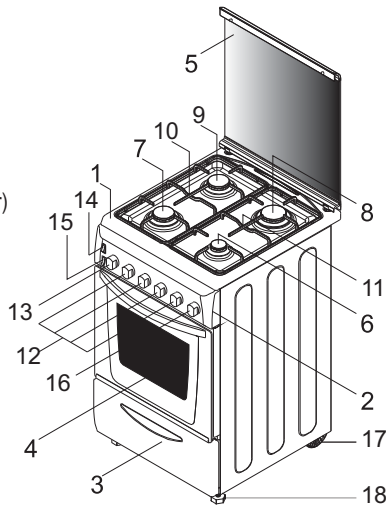
	50 x 60	60 x 60
Height (mm)	863	850
Width (mm)	510	598-600
Depth (mm)	600	600



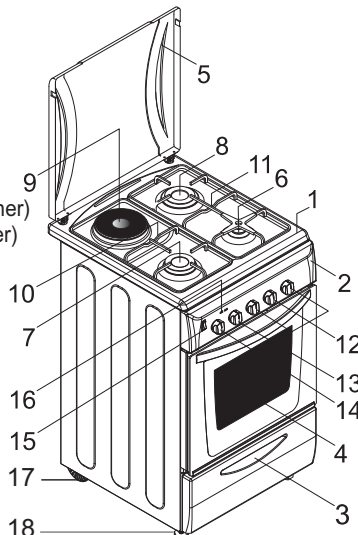
2.10. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

This User Manual has been drawn up as a guide for several models. Some of the properties mentioned in this manual may not exist in your appliance.

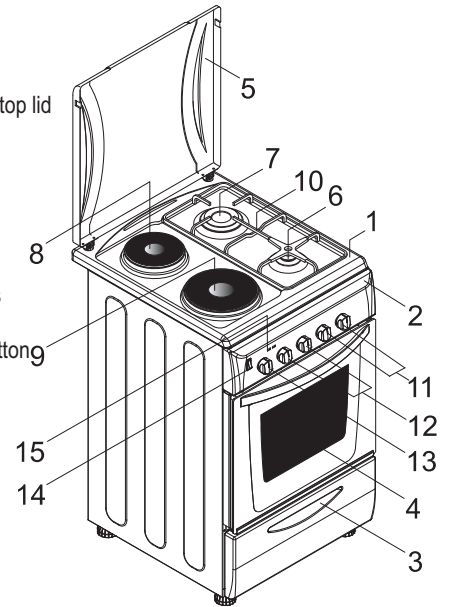
- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner (Semi-Rapid burner)
- 8- Ultra rapid burner (Rapid burner)
- 9- Semi-Rapid burner
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Thermostat oven knob
- 14- Ignition button or fan button
- 15- Lamp knob
- 16- Timer knob
- 17- Moving Foot (Adjustable Feet)
- 18- Bolt Foot t(Adjustable Feet)



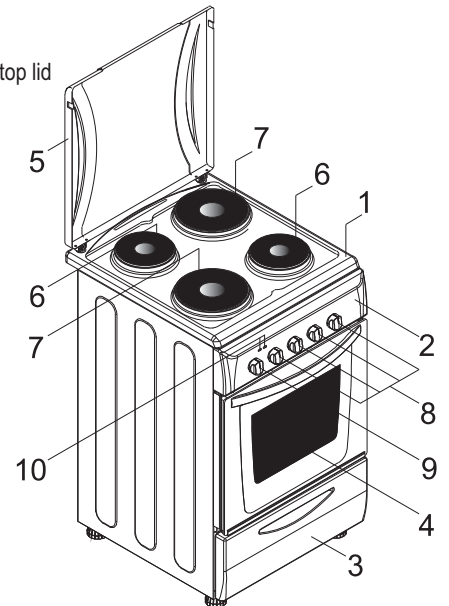
- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner (Semi-Rapid burner)
- 8- Ultra rapid burner (Rapid burner)
- 9- Hot plate
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Hot plate control knob
- 14- Thermostat oven knob
- 15- Ignition button or fan button
- 16- Signal lamp
- 17- Moving Foot (Adjustable Feet)
- 18- Bolt Foot (Adjustable Feet)



- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Hot plate
- 9- Hot plate
- 10- Right grate
- 11- Burners control knobs
- 12- Hot plates control knobs
- 13- Thermostat oven knob
- 14- Ignition button or fan button
- 15- Signal lamp

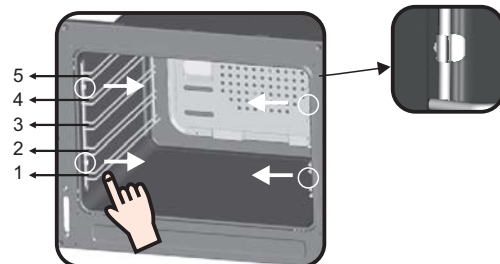


- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Hot plate
- 7- Hot plate
- 8- Hot plate control knobs
- 9- Thermostat oven knob
- 10- Signal lamp



REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
- 2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



3. USE OF COOKTOP BURNERS

3.1. USE OF COOKTOP GAS BURNERS

The knobs which control the burners are positioned on the control panel.

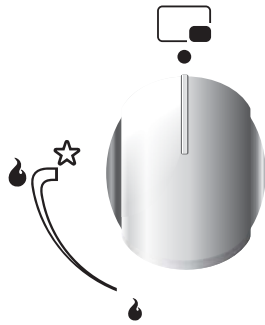
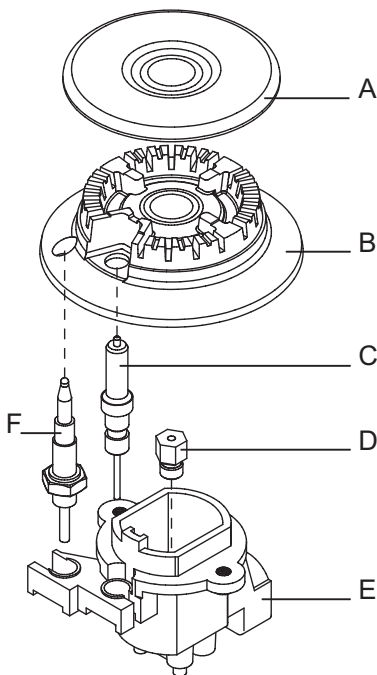


Figure 7

- **Off Position**
When the knob is turned so that the 'dot' symbol faces towards the panel, it is in the Off position and the gas valve is closed and the flame will go out.
- 🔥 **Maximum Gas Flow**
Press the burner knob and turn it to the left till the 'dot' symbol faces towards the large flame symbol. The flame is on full at this position. In this position, the gas valve is completely open.
- 🔥 **Minimum Gas Flow**
The flame can be decreased by turning the knob so that the 'dot' symbol faces towards the small flame symbol. The valve will be partially open and the burner will then be on low.



- A - Burner Lid
- B - Burner
- C - Electrode
- D - Injector (Jet)
- E - Burner body
- F - Safety device

Figure 8

Ignition of the Burners

Cooktop Gas Burners

The burner must be ignited before a pan is placed over it. For models with automatic ignition, the 'spark' button must be pressed. Press the knob controlling the burner you want to ignite and then turn it left to the big flame symbol. Press the ignition button. On models with ignition-thru knobs, press and turn the knob controlling the burner you want to ignite as far as the star symbol; the electrode will be automatically activated. All the electrodes will be activated automatically and the burner to which gas is supplied (that relative to the knob pressed) will ignite.

Oven Gas Burners

The button must not be kept pressed down for more than 15 sec. If the burner has not ignited after 15 sec. release the button and open the compartment door and/or wait at least 1min. before attempting again. For other models the gas is ignited by means of the control knobs.



Make sure that the gas is actually burning after this step! If there is no flame, repeat the procedure

After ignition, adjust the flame to the size required.

Manual ignition (if the electricity supply is not available)

Hold a flame (a match or a lit taper or a hand-operated gas lighter), near the burner.

WARNING! to wait 1 minute between two ignition tentative.

Press and turn the knob of the burner you want to ignite as far as the large flame symbol. If the burner does not catch fire at the first attempt, try again pressing the knob a little longer. When the burner is lit, adjust the flame to the required level.

If the burner does not light after several attempts, check the correct position of the burner and its cap.

Turn the knob clockwise to the "O" position in order to close the gas flow. If the burner accidentally stops burning, wait at least one minute before attempting to relight it.

Some cookers have a flame safety device (see the picture above, safety device F). If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

Minimum and maximum diameters of the cooking pan bases :

Burner	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Auxiliary Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Semi Rapid Burner	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Rapid Burner	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapid Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•The outer surface of the flame is hotter than the inner part. The tips of the flames must touch the bottom of the pan. Flames extending outside the pan cause unnecessary gas consumption.

•Gas burners, unlike the electrical hot plates, do not need flat bottomed pans. Flames touching the base of the pan conduct the heat completely.

•Although there is no need for special pans for gas burners, pans made of thinner material conduct the heat faster than those in thicker material.

•Some parts of the food may be heated while others remain cold due to the uneven distribution of heat under the pan. Therefore, continuous stirring of the food being cooked is necessary in the case of thin-bottomed pans. Heat is more effectively and evenly distributed with thick-based pans.

•Use of very small pans is not recommended. Wider, low-sided pans are more suitable for more effective and quicker cooking than small, deep pans.

•You cannot shorten cooking time by using a small pan over a large burner. You will only waste gas in this way. However, a pan with a lid will save energy.

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The minimum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

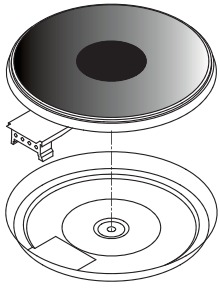


Figure 9

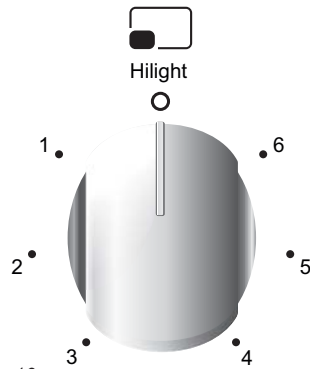


Figure 10

Position	Power (Watt)	Power (Watt)	Power (Watt)	Explanation
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Heating
2	180 W	220 W	220 W	Cooking at low temperature
3	250 W	300 W	300 W	Cooking at low temperature
4	500 W	850 W	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	750 W	1150 W	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cooking, Roasting, Boiling

Suitability of Cooking Pans

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces. This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

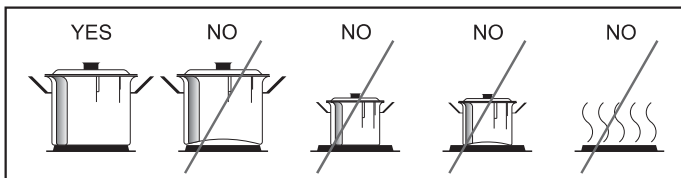


Figure 11

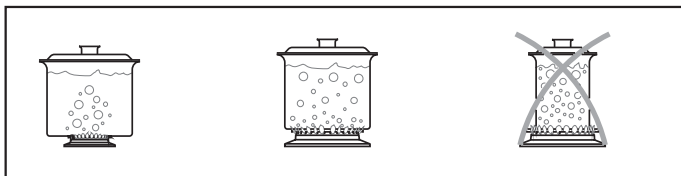


Figure 12

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria;

They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. USE OF THE OVEN

4.1. GRILLING

ELECTRIC GRILL: Use with closed door **ONLY**

•Grilling gives food a rich brown colour quickly. Depending on the quantity of the food, you can switch the grill on to different positions. Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

•Meat and fish that is going to be grilled should first be lightly doused with oil.

•Place a fat collecting tray beneath during grilling. Put some water into the tray to prevent unpleasant smells and to prevent the fat catching fire.

•Grilling is usually preferred for cooking pieces of meat, for example steaks, which are not too thick, different sized meat parts, cleaved hunted birds, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.) together with meat and fish products on spits.

Oil the fish lightly before putting it directly under the grill.

Add salt on meat after cooking, salt fish into the cleavage before cooking.

•The distance from the grill will depend on the thickness of the meat or fish. If the distance is correctly judged, the outer parts will not be burnt and the inside will not remain raw.

•Prevent unpleasant odours and smoke caused by dripping fats and sauces by pouring 1-2 glass of water into the fat-collecting tray.

•You can also use the grill for toasting, toasted bread or sandwiches, for example, and also to cook certain fruits (bananas, grapefruit or pineapple slices, apples etc.). However, fruit must not come into contact with the heating elements.



Never cover oven inner walls or the bottom with aluminium foil. Accumulated heat can damage the oven enamel and your meal.



While the oven functions are running, top lid of the cooktop must be open position.

4.2. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
F	Function
°C	Temperature
	Cooking time
	Not in function
	Turn spit and grill heater
	Lamp
	Grill heater
	Grill heater and fan
	Fan
	Upper heating element and fan
	Lower heating element and fan
	Upper heating element, lower heating element and fan
	Lower and upper heating element
	Upper heating element
	Lower heating element
	Manual
	Pizza

4.3. ELECTRIC OVEN SUGGESTIONS FOR COOKING

Traditional Cooking

Heat is generated from the upper and lower heaters. Generally, the middle shelf position is preferable for cooking. However, if the top or bottom surface of the food must be cooked more, place it on the upper or lower shelf.

Convection Cooking (with Fan)

- The food is cooked by evenly distributed preheated air blown into the oven by the help of the fan located on the inside back wall of the oven. It is possible to cook several dishes simultaneously on different shelves thanks to the evenly distributed heat inside the oven.
- This type of oven is also very useful for defrosting frozen food. It can also be used for sterilizing canned food, preparing fruit syrups, and dehydrating fruits and mushrooms.

4.4. COOKING PIZZA

- Thermostat setting at maximum
- Preheating time 15 min (20 min if possible)
- Position of the tray in either one of the two lowest position
- Cooking time 20 min.

4.5. COOKING CAKES

•Unless otherwise suggested, preheat the oven for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking cakes otherwise they will not rise (cakes or dishes with yeast and soufflés). The blast of cold air which will enter the oven will prevent rising. You can check whether cakes are properly cooked by inserting a rod into the dough. If the rod comes out dry when you pull it out, it means that the cake is properly cooked. Do not check in this way until at least three quarters of the cooking time has elapsed.

Please keep in mind the following tips

- If the surface of the food is cooked well but it is still raw or partly raw inside, it must be cooked longer at a lower temperature.
- On the other hand, if the surface of the food is too dry, it should be cooked at a higher temperature for a shorter time.

4.6. COOKING MEATS

- The minimum quantity of meat to be cooked in the oven is 1 kg. Otherwise, the meat will be too dry. If you require well done meat, use less fat. If meat has a little fat, there is no need to use oil. If one side of the meat is fatty, place this side up. The melted fat will sufficiently grease the part below. Red meats should be taken out of the fridge at least 1 hour before the cooking.
- Otherwise the meat may become tough due to the temperature difference. Do not use salt before cooking, especially when grilling meat. Salt will draw the blood and juices out of the meat which will consequently prevent the roasting of the upper surface of the meat.
- Add salt to roast meat only after half of the cooking time has elapsed.
- Place the meat to be roasted in a wide, shallow pan.
- Deep sided containers / pans act as a shield against the heat. Meat can be placed in the oven in a heat resistant pan or directly onto the grill. Insert a fat / gravy collecting tray beneath the grill. Sauces must be added at the beginning if the food is cooked for a short time, while it would be better to add sauces in the last half hour if the food is cooked for a longer time.

4.7. COOKING FISH

Small fish can be cooked at the maximum temperature from start to finish. Medium sized fish must be cooked at the maximum temperature at the beginning and then the temperature must be slowly reduced. Larger fish must be cooked at lower temperatures from start to finish. Check the cut at the bottom of fish to understand whether it is cooked properly. In order to understand whether the fish properly grilled or not, check the cleavage at the bottom of the fish. The colour (for grilled fish) should be an even matt white. This is not the case for salmon and trout.

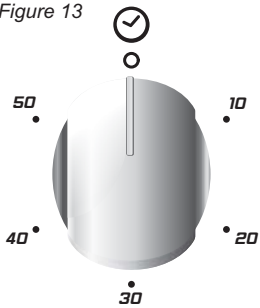
4.8. COOKING TURN SPIT

- The cooker is equipped with a metal turnspit, two forks and a hook used to support the spit.
- Instruction for use:
 - Remove all accessories from the oven;
 - put the deep pan on the bottom of the oven or on the lowest bench;
 - stick the turnspit through the meat, centered between the two forks;
 - Fix the turnspit into the drive hole located in the bottom wall, then hang the support hook in the drive located at the top front of the oven cavity and around the edge of the turnspit
- Preheating is not necessary with the turnspit.
- Cooking Time Recommended in turnspit Position

Type of food	Cooking time (min)	
	Gas Oven	Electric oven
Beef (1kg)	25/35	20/30
Lamb, sheep (1kg)	35/45	30/40
Veal, Poultry (1kg)	65/75	60/70
Pork (1 kg)	60/70	65/75

4.9. USING THE MINUTE TIMER

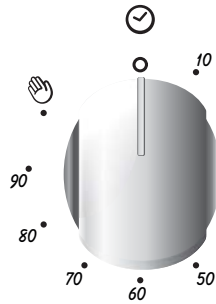
Figure 13



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

4.10. USING THE END OF COOKING TIMER

Figure 14



This control enables to set the desired cooking time (max. 90 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.

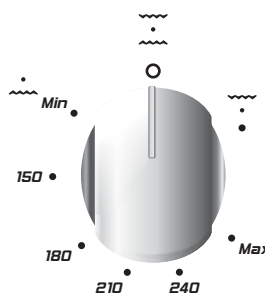
The timer will count down from the set time return to the "O" position and switch off automatically.

For normal use of oven set the timer to the position.

To set the oven ensure the timer is not on the "O" position.

4.11. GAS OVEN

Figure 15



The oven temperature and heater can be selected by turning the oven adjustment knob to the desired temperature level.

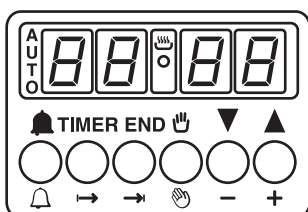
The oven thermostat range is: 140-270°C.

Some cookers have flame safety device on burners. If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

4.12. USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVE	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the button •Press the buttons or to set the required time •Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> •Sounds an alarm at the end of the set time. •To check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> •Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> •Press the button •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •Turn the oven function selector to position "O" 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> •For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the TIMER button •Press the buttons or to set the length of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00(TIMER and buttons) 	<ul style="list-style-type: none"> •It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. •To check how long is left to run press the TIMER button. •To alter/change the preset time press TIMER and / buttons 	<ul style="list-style-type: none"> •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> •Press and hold the END button •Press the buttons / to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> •At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "O". 	<ul style="list-style-type: none"> •Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time press the END button •To modify the preset time press buttons END+ / 	<ul style="list-style-type: none"> •This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end of cooking time, when the oven will switch itself off automatically WARNING! If the END of cooking is Selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will Stop at the END of cooking time set.

Setting the correct time:

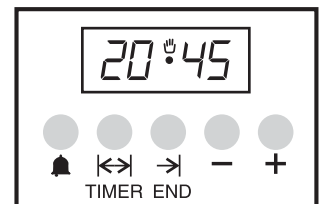


WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing) is setting the correct time. This is achieved as follows

- Press and hold the TIMER and END buttons (and)
- Set time with / buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time. N.B.: on some models the symbols / are replaced by and .

In the programming of a timer with 5 buttons, for manual function, press "TIMER" and "END" buttons simultaneously



4.13. COOKING TABLES

Traditional and Hot Air Circulation Cooking Methods; Weights (Gr)
TYPE OF THE FOOD Traditional Cooking Method

Weight (Gr)	TYPE OF THE FOOD	Traditional Cooking Method		Hot Air Circulation Method		Cooking times (Minutes)	NOTES
		Shelf Position	Temperature(°C)	Shelf Position	Temperature(°C)		
	CAKES AND DESSERTS						
	Dough with stirred egg	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Dough	1	180	2(1and3)	160	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	2(1and3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	2(1and3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1and3)	150	60 - 80	
	Jam tart	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Small cakes	2	180	2(1and3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1and3)	160	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	2(1and3)	100	90 - 120	
	BREAD AND PIZZA						
1000	White Bread	1	200	2	175	45 ~ 60	Inside the closed oven on dishes 8 pieces on a tray Under the grill
500	Rye Bread	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2(1and3)	175	20 ~ 35	
	PASTRY						
	Macaroni	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	2(1and3)	175	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	2(1and3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MEATS						
1000	Roast beef	2	200	2	175	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Roast pork	2	200	2	175	100 ~ 130	Cook on grill
1000	Roast veal	2	200	2	175	90 ~ 120	Cook on grill
1500	British style roast beef	2	220	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Lamb	2	200	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	200	2	175	60 ~ 80	Full size
4000	Turkey	2	200	2	175	210 ~ 240	Full size
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Full size
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Full size
1200	Rabbit	2	200	2	175	60 ~ 80	In parts
	FISH						
1000	Whole fish	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	2(1and3)	175	30 ~ 40	4 Fillets

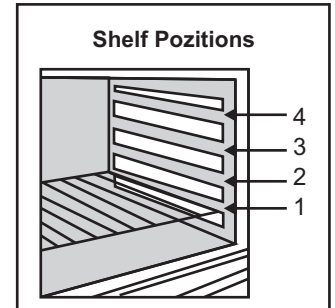


Figure 16

NOTE :

- 1) Cooking times do not include pre heating. Preheating the oven for about 10 minutes is advisable especially for cakes, pizzas and breads.
- 2) Indicates tray positions for cooking several dishes simultaneously.
- 3) All cooking operations must be carried out with oven door closed.

FOOD TYPES	QUANTITY		COOKING ON GRILL		COOKING TIMES (Minutes)	
	N. OF PARTS	WEIGHT	SHELF POSITION	TEMPERATURE (°C)	UPPER SECTION	LOWER SECTION
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Grilled cutlet	4	600	4	max	12	8
Sausage	8	500	4	max	10	6
Chicken parts	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Milky desserts	4	400	4	max	13	10
Tomato slices	8	500	4	max	12	--
Fish fillets	4	400	4	max	8	6
Scallops	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Bread slices	4	---	4	max	2-3	1

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before all cleaning and maintenance :

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
 - Disconnect mains voltage.
 - Shut off the gas valve for your own safety. If the oven is adjusted to natural gas, shut off the natural gas valve.
 - If the oven is hot, wait till it has cooled down.
 - Never use steam or a vaporizer for cleaning.
 - Clean enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the appearance of the cooker.
- It is very important to clean the oven each time it is used.
- Use detergents and abrasive metal pads for the stainless steel grills.
 - The glass surfaces such as the top, the oven door and the warming compartment door must be cleaned when they are cold.
 - Damage caused by failure to respect this rule is not covered by the guarantee.
 - You can clean burners and burner caps with hot water and detergent. Also the gas channels of the burners can be cleaned by a brush. Make sure that burners are dry before replacing them in their seats. Check correct positioning of the burner, especially for cakes, pizzas and breads.
 - Periodically clean the ignition electrodes of automatic ignition ovens. This will prevent ignition problems. Check frequently that the gas channels of burners are not blocked by food residues, etc.
 - Wipe the top lid with a dry cloth in order to prevent harmful effects of water, oil and steam generated by the cooked food.
 - Do not use abrasive products, metal cleaning pads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that can permanently damage the catalytic lining.
 - It is a good idea to use deep roasting trays for fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

Cleaning of Oven Door

For thorough cleaning of the oven door, it is advisable to remove the same, as shown in below.

Open the door completely, turn the two feet on the hinge arms 180°. Close the door partly by a 30°. Remove the door by slightly lifting the it at this position.

For replacing the door, follow the steps above in the reverse order.

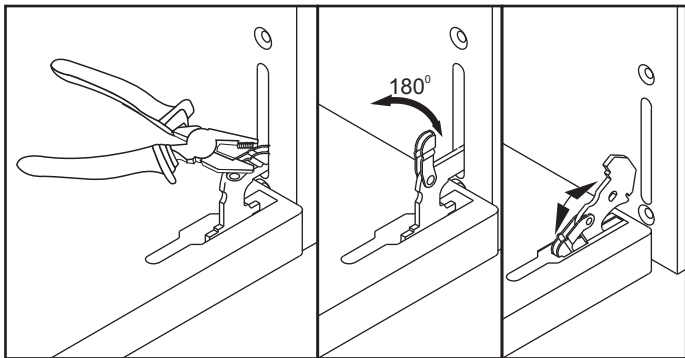


Figure 16

To Replace the inside light

- Switch off the mains power supply and unscrew bulb.
- Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

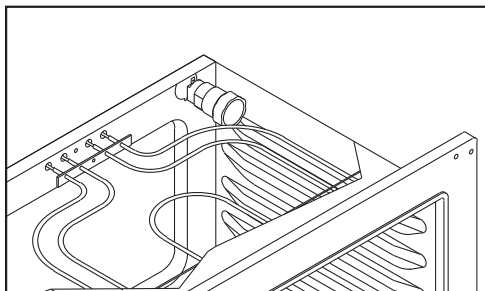


Figure 17

5.1. CATALYTIC SELF - CLEANING OVEN

- Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available on some of our models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
- The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
- Excessive splattering of fat may block the pores and therefore hinder self-cleaning. This self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
- If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective, remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. All catalytic linings currently on the market have a working life about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

6. SERVICE CENTRE & TROUBLESHOOTING

•If the oven is not working, before calling the service centre we recommended that :

•You should check that the oven is properly plugged into the power supply.

Gas input is abnormal

- Check the following:
- Are the holes of the burner clogged?
- Is the pressure regulator working properly?
- If you are using a pipe, is there any gas in the pipe? Is the valve open?
- If you detect something abnormal with the gas valves, contact a qualified electrician or an authorised service centre for assistance.

There is a smell of gas where the appliance is placed

- Please check the following:
- Has a gas valve been left open?
- Is the gas pipe in the correct position and in good condition?

If you suspect a gas leak, do not use a flame to check

The oven does not heat up

Are the oven control knobs at the correct position ?

The cooking time is too long

Has the correct temperature been selected ?

Smoke comes from the oven

It is advisable to clean the oven after each use. If fat which splashes during the cooking of meat is not cleaned, it will cause an unpleasant smell and smoke the next time you use the oven. (See the Cleaning and Maintenance chapter)

The oven light does not come on

•The light might be faulty. To change the bulb, please see the relative page.

•If you have checked the above and the oven still does not work properly, contact the nearest authorized service for assistance

•Model and Production Number (PNC or ENR).

7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and

recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.

- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi

- MAI provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

ATTENZIONE: pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.

- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- La parte interna del cassetto sotto all'apparecchio può diventare calda
- Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
- Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
- Non utilizzare un pulitore a vapore
- Rimuovere gli eventuali liquidi traciati dal coperchio prima di aprirlo.
- Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.

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

- Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.
- Quando si fissa il cablaggio secondo le norme di cablaggi, deve essere integrato un dispositivo per scollegare l'alimentazione di rete mediante una separazione di contatto a tutti i poli, al fine di garantire lo scollegamento completo ai sensi delle condizioni di sovratensione categoria III.
- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

- Questo apparecchio può essere installato in accordo con il regolamento vigente e solo in un ambiente ben ventilato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione o l'uso dell'apparecchio.
- Queste istruzioni sono valide solamente se appare il simbolo del paese sull'apparecchio. Se non appare il simbolo sull'apparecchio, è necessario consultare le istruzioni tecniche che vi daranno le istruzioni necessarie riguardo alle modifiche delle condizioni d'uso dell'apparecchio nel paese di riferimento.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione del locale (natura del gas e pressione del gas) e l'aggiustamento dell'apparecchio siano compatibili;
- le condizioni di aggiustamento dell'apparecchio sono indicate nell'etichetta (o nella targa);
- l'apparecchio non è connesso a un sistema di avacuazione dei prodotti di combustione. Dovrebbe essere installato e connesso in accordo con le correnti norme di installazione. Particolare attenzione deve essere posta sui rilevanti requisiti riguardo alla ventilazione.

- L'utilizzo di un apparecchio a gas causa calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivi di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante). L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere un sistema di ventilazione addizionale, per esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

AVVERTENZA: Per evitare il ribaltamento dell'apparecchio, bisogna installare mezzi di stabilizzazione. Vedere le istruzioni a pagina 53 di questo manuale.

1. AVVERTENZE GENERALI

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per ottenere i massimi risultati dalle nostre cucine consigliamo di:

- Leggere attentamente le note di questo manuale, poiché contengono istruzioni importanti sulle modalità corrette di installazione, utilizzo e manutenzione di questa cucina. Conservare questo opuscolo in luogo sicuro, per poterlo consultare facilmente in seguito.
- Il manuale deve essere consegnato insieme all'elettrodomestico, per garantire il corretto trasferimento delle informazioni sull'installazione e sull'utilizzo dell'elettrodomestico e le relative avvertenze.
- Quando la cucina è in uso, tutte le parti accessibili sono molto calde: fare attenzione a non toccare questi elementi. Alla prima accensione, l'elettrodomestico potrebbe dare origine ad emissioni di odore acre: tale fumo è innocuo. Consigliamo di far funzionare la cucina a vuoto per due ore.
- Queste istruzioni sono valide solamente se appare il simbolo del paese sull'apparecchio. Se non appare il simbolo sull'apparecchio, è necessario consultare le istruzioni tecniche che vi daranno le istruzioni necessarie riguardo alle modifiche delle condizioni d'uso dell'apparecchio nel paese di riferimento.

1.1. SIMBOLI USATI IN QUESTO MANUALE

Per una più facile comprensione, in questo manuale sono stati utilizzati i simboli indicati di seguito.



Informazioni per la sicurezza



Informazioni per la protezione dell'ambiente



Questo elettrodomestico è conforme alle direttive CEE dell'UE



Attenzione, pericolo di ribaltamento



Dispositivi antiribaltamento

1.2. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Le parti di questo elettrodomestico che potrebbero venire a diretto contatto con gli alimenti sono conformi alle indicazioni della direttiva CEE 89/109. L'elettrodomestico è conforme alle direttive europee 73/23/CEE, 89/336/CEE e 90/396/CEE, emendate dalle 2006/EC, 2004/108/EC e 2003/55/EC, e dagli emendamenti seguenti. Inoltre l'elettrodomestico è conforme alle direttive generali 93/68 e ai successivi emendamenti.

1.3. SUGGERIMENTI PER LA SICUREZZA

- La cucina deve essere usata solo per gli scopi per i quali è progettata: deve essere usata solo per la cottura del cibo. Qualunque tipo altro utilizzo, per esempio come forma di riscaldamento, costituisce uso improprio ed è pertanto pericoloso.
 - Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni provocati da uso improprio, non corretto o non ragionevole.
 - Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base. Se l'elettrodomestico si rompe o si guasta, spegnerlo, staccare l'alimentazione di rete, evitare di toccarlo e contattare il centro di assistenza autorizzato.
 - I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
 - L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
 - Usare sempre i guanti per rimuovere gli alimenti dal forno.
 - Mantenere sempre pulito l'elettrodomestico, per motivi di sicurezza e di igiene. I residui di grasso e di alimenti possono essere causa di incendi.
 - Rimuovere gli eventuali liquidi traciati dal coperchio prima di aprirlo.
 - Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
 - Non mettere la mani tra il forno e le cerniere dello sportello superiore. Tenere lontani i bambini.
- ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- Assicurarsi che quando l'elettrodomestico non viene utilizzato tutte le manopole siano in posizione spenta.

- Lo scaldavivande può essere usato per riporre vassoi vuoti o per mantenere caldi gli alimenti.
 - Non mettere nel vano scaldavivande oggetti infiammabili, esplosivi o detersivi, ad esempio borse di nylon, carta, panni, ecc.
 - Usare esclusivamente pentole e padelle resistenti al calore. Non usare materiali infiammabili.
 - È pericoloso modificare o tentare di modificare le proprietà dell'elettrodomestico.
 - Occorre prestare particolare attenzione durante la frittura: non lasciare incustodito l'elettrodomestico.
 - L'elettrodomestico è pesante. Prestare attenzione durante gli spostamenti.
 - MAI provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.
- ATTENZIONE: pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.
- Durante il funzionamento dell'elettrodomestico, è normale l'emissione di aria calda.

Non bloccare le aperture del forno.

Se si pongono alimenti sopra o all'interno dell'elettrodomestico o quando si sposta il cibo con acqua o grassi in eccesso, si possono verificare versamenti. Pulire immediatamente tali residui dopo la cottura, per prevenire la formazione di odori sgradevoli e di possibili incendi.

Prima di togliere i recipienti di cottura, ridurre o spegnere la fiamma.

AVVERTENZA! Nelle zone in cui avviene la combustione di combustibili gassosi si producono calore e umidità. Occorre prestare particolare attenzione all'aerazione dell'ambiente: se l'aerazione naturale è inesistente o insufficiente occorre installare una ventola di aerazione. In caso di dubbi, consultare un Centro di Assistenza Candy.

Quando si utilizza un elettrodomestico occorre seguire alcune regole di base:

*In generale non è consigliabile utilizzare adattatori, prese multiple per più spine e prolunghie.

*Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di alimentazione.

*Non toccare il forno con le mani o i piedi umidi o bagnati.

*Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione danneggiato.

*Per la sostituzione del cavo, attenersi alle seguenti istruzioni:

*La sostituzione del cavo deve essere effettuata da un tecnico qualificato. Per le riparazioni affidarsi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato e assicurarsi che vengano usati ricambi originali.

*Se necessario, rimuovere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno dei seguenti tipi: H05RRF, H05VVF e H05V2V2-F. Il cavo ha la capacità necessaria per la corrente elettrica richiesta dal prodotto.

• Controllare periodicamente il tubo flessibile del gas.

• Il tubo del gas deve essere tenuto lontano dalle parti calde del forno e non deve essere a contatto con esso. È possibile spostare il connettore del gas a sinistra o a destra del forno. Dopo tale modifica, verificare l'eventuale presenza di perdite con acqua saponata.

• Dopo avere collegato il tubo flessibile del gas al connettore, fissarlo saldamente con una fascetta. Occorre prestare particolare attenzione alle perdite di gas: controllare con una soluzione saponata.

• Non lasciare l'elettrodomestico incustodito prima che si sia raffreddato.



Il costruttore non può garantire la sicurezza della cucina qualora le precedenti istruzioni non vengano seguite.

1.4. SUGGERIMENTI UTILI

L'eventuale presenza di un coperchio superiore dell'elettrodomestico consente di proteggere dalla polvere il piano di cottura non utilizzato e di riparare dai versamenti d'olio durante la cottura.

• Non utilizzare il coperchio per altri scopi.

ATTENZIONE! (Per modelli con coperchio in vetro) Il coperchio in vetro può rompersi se esposto a calore eccessivo. Prima di chiudere il coperchio accertarsi sempre che i bruciatori siano spenti.

• Non usare recipienti di cottura deformati o non bilanciati.

• Pulire con cura il grill e la leccarda prima di iniziare a utilizzarli.

• Usando detersivi spray, non spruzzare sulle piastre o sul termostato.

• Assicurarsi che i ripiani del forno siano collocati in modo corretto.

• Per un'accensione più rapida, accendere il bruciatore prima di collocarvi sopra il recipiente di cottura.

• Verificare che la fiamma dei bruciatori non presenti anomalie.

• Non coprire le parti del forno con fogli di alluminio.

2. INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da personale qualificato. Il produttore non ha l'obbligo di provvedervi. La garanzia non comprende l'eventuale assistenza richiesta al produttore per risolvere guasti derivanti da un'installazione non corretta.

È obbligatorio attenersi alle istruzioni di installazione destinate al personale professionalmente qualificato. L'installazione non corretta può determinare danni o lesioni a persone, animali o cose. Il produttore non può essere ritenuto responsabile di tali danni o lesioni.

AVVERTENZA! Occorre prestare attenzione al posizionamento dell'elettrodomestico. Esso può essere installato solo in una stanza dotata di ventilazione costante.

L'utilizzo di un apparecchio a gas causa calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: lasciare aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica aspirante). L'uso intensivo prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere un sistema di ventilazione aggiuntiva, per esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

Occorre sempre staccare il collegamento elettrico prima di ogni intervento di riparazione, installazione o modifica.

•Prima di installare l'elettrodomestico, controllare le caratteristiche della fornitura di gas (tipo e pressione del gas) e accertarsi che l'elettrodomestico sia regolato di conseguenza.

•Questo elettrodomestico non deve essere collegato al sistema di scarico di altri apparecchi funzionanti con un combustibile diverso.

•L'elettrodomestico non deve essere installato nelle vicinanze di materiale infiammabile (es. mobili, tende, ecc.)

•Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono adottare misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

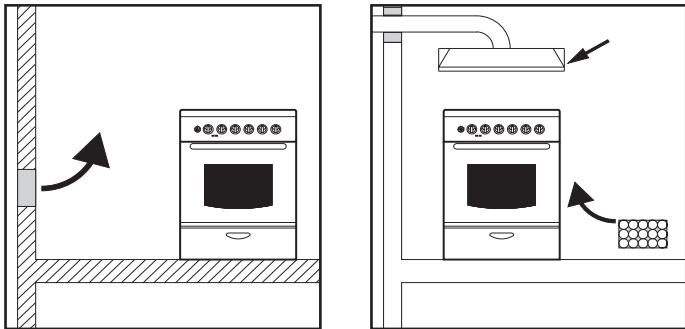
ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

2.1. L'AMBIENTE IN CUI INSTALLARE L'ELETTRODOMESTICO

•L'apparecchio non deve essere installato su di un piedistallo.

Per un corretto funzionamento dell'elettrodomestico, il locale deve essere dotato di una ventilazione naturale sufficiente alla dispersione dei gas combustivi.

•Il flusso d'aria deve penetrare attraverso le prese d'aria dotate di griglia presenti sulle pareti esterne.



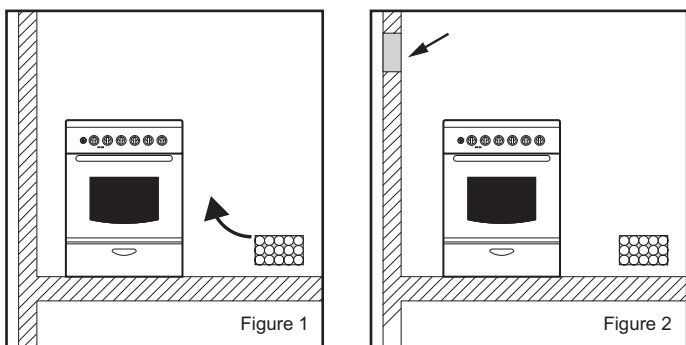
•Per il passaggio dell'aria, nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale delle griglie per l'aria deve misurare 100 cm². Nei modelli privi del dispositivo di sicurezza della fiamma, la sezione trasversale deve misurare 200 cm². (È possibile adottare una o più griglie)

Scarico dei gas combustivi

•I gas combustivi della cucina devono essere rilasciati direttamente all'esterno, oppure mediante una cappa collegata a un camino o una canna fumaria (Figura 1).

•Qualora fosse impossibile installare una cappa, occorrerà installare un aspiratore elettrico su una parete o una finestra rivolte verso l'esterno (Figura 2).

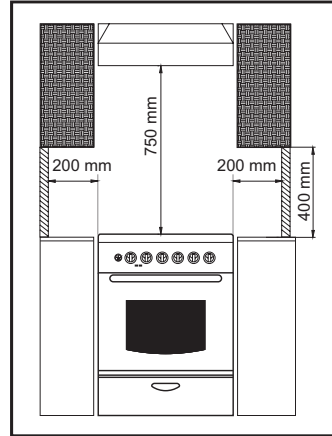
•L'aspiratore deve garantire il ricambio dell'aria della cucina 3-5 volte all'ora.



•Le griglie devono essere predisposte in modo tale da non poter essere ostruite da nessuno dei due lati e posizionate preferibilmente vicine al pavimento. Le griglie non devono essere disposte attraverso i canali attraverso cui passano gas di combustione e fumi di scarico.

•Qualora fosse impossibile installare griglie di aerazione nel locale in cui è installato l'elettrodomestico, l'aria necessaria può essere ottenuta da un locale adiacente, a meno che si tratti di una camera da letto o di un locale dove la corrente d'aria possa costituire un pericolo.

2.2. POSIZIONAMENTO

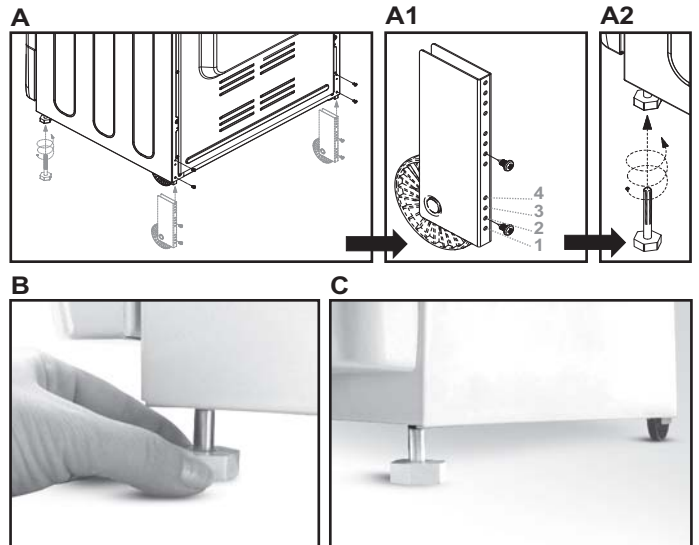


L'apparecchio è stato concepito ipotizzando che i piani di lavoro vicini non siano più alti della superficie del piano cottura.

2.3. REGOLAZIONE DEI PIEDINI

L'elettrodomestico è dotato di piedini regolabili sui quattro angoli inferiori del telaio. I piedini possono essere regolati singolarmente mediante una chiave, per fare in modo che la cucina e di conseguenza i liquidi nei recipienti di cottura siano bilanciati ed equilibrati.

Piedini e ruote regolabili



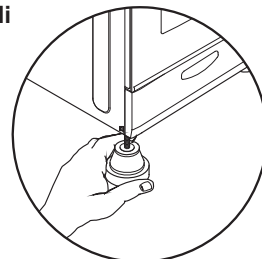
-Questo apparecchio è dotato di piedini regolabili, posizionati negli spigoli inferiori.

-L'altezza massima della cucina è di 868mm, ottenuta posizionando i piedini frontali e le rotelle posteriori nel 4° buco.

-I piedini possono essere regolati individualmente con l'aiuto di una pinza, per garantire che il forno sia in posizione perfettamente bilanciata, e che il livello del liquido nelle pentole sia orizzontale.

-Le rotelle posteriori devono essere fissate sul 2° buco (figura A1), altezza standard. In questo modo, l'altezza standard sarà di 850mm.

Piedini regolabili



2.4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le cucine sono fornite con o senza cavo di corrente. Il collegamento del cavo deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzando, che dovrà attenersi alle seguenti istruzioni.

Il collegamento elettrico deve essere fatto secondo gli standard e i regolamenti vigenti. Prima di effettuare il collegamento elettrico, verificare i punti seguenti:

- La capacità dei collegamenti elettrici e i fusibili dell'edificio sono sufficienti a garantire il carico dell'elettrodomestico? (Verificare i dati sull'etichetta adesiva)

- La linea elettrica utilizzata è dotata di una messa a terra conforme agli standard vigenti? L'abitazione privata deve essere dotata di una corretta messa a terra. Rivolgersi a un tecnico autorizzato nel caso in cui l'impianto elettrico domestico non sia dotato di messa a terra.

- La presa e l'interruttore multipolare sono in un punto facilmente raggiungibile dopo l'installazione dell'elettrodomestico?

- Al cavo dell'alimentazione di rete deve essere collegata una spina conforme agli standard e il cavo deve essere inserito in una presa sicura.

- Qualora l'elettrodomestico richieda il collegamento diretto alla linea elettrica, fra l'elettrodomestico e la linea elettrica occorre usare un interruttore multipolare. (Deve essere conforme agli standard e adeguato al carico)

Il cavo di terra, di colore verde-giallo, non deve essere interrotto dall'interruttore. Il cavo di fase, di colore marrone (che parte dal connettore indicato con la "L" sul forno) deve sempre essere collegato con il cavo di fase dell'alimentazione di rete.

- Il cavo di alimentazione deve essere disposto in modo tale da non essere esposto a temperature superiori ai 50 °C.

- Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo con una sezione trasversale adeguata alla potenza indicata. Il cavo di terra, di colore verde-giallo, deve risultare 2 cm circa più lungo rispetto ai cavi di fase e neutro.

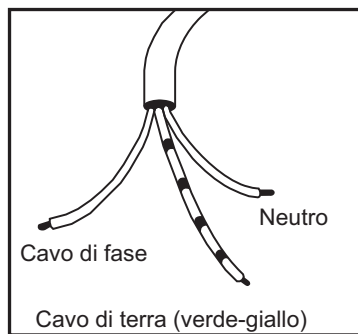
- Dopo avere completato il collegamento, controllare le piastre accendendole per 3 minuti.

•Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla non conformità agli standard di sicurezza.

- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

2.5. CUCINE CON CAVO DI CORRENTE

•È previsto esclusivamente un collegamento a tensioni pari a 220-240 V tra fasi o tra fasi e neutro.



•L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita dall'Assistenza Tecnica Candy o da un tecnico qualificato, con un cavo le cui caratteristiche siano equivalenti al cavo originale

Sezione dei cavi di alimentazione:

Potenza nominale dell'apparecchio (kW)	Voltaggio di targa (V)	Corrente di targa (A)	Cavo di alimentazione
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. CUCINE SENZA CAVO DI CORRENTE

Tipi di collegamento scatola di derivazione

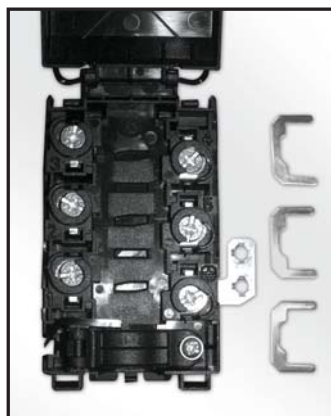
1- Collegamento monofase



2- Collegamento trifase



Attenzione: Un fissaggio inadeguato può determinare rischi di riscaldamento pericoloso a livello di alimentazione del cavo



Monofase 220-240 V~	Due-fase 380-415V2N~	Trifase 380-415V3N~
Cavo - Sezione		
3 G 4 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Cable - Tipo		
H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

L1 : Fase Derivatore 1-2 e Derivatore N : Derivatore neutro 4-5 PE Terra	1 Fase 2 Fase 5 Derivatore neutro 4-5 PE Terra	1 Fase 2 Fase 3 Fase 5 Derivatore neutro 4-5 PE Terra

2.7. COLLEGAMENTO AL GAS

Il gas deve essere collegato all'elettrodomestico secondo gli standard e le disposizioni vigenti.

•L'elettrodomestico è stato regolato in fabbrica per il tipo di gas indicato nei dati sull'etichetta adesiva posta accanto all'ingresso del gas, sulla parte posteriore dell'elettrodomestico.

Assicurarsi di utilizzare il tipo di gas indicato sull'etichetta. Se il tipo di gas è diverso, seguire le istruzioni riportate nel capitolo relativo alla conversione a tipi di gas diversi.

•Per ottenere la massima efficienza e il minimo consumo, assicurarsi che la pressione del gas corrisponda a quella riportata nella tabella riportata più avanti. Se si utilizza gas a pressione diversa occorre utilizzare un regolatore sull'attacco del gas. È permesso l'uso di un regolatore di gas conforme agli standard GPL.

•Assicurarsi che la pressione del gas sia quella indicata nella tabella delle categorie gas (ultime 3 pagine di questo manuale) allo scopo di ottenere il massimo rendimento e il minimo consumo. Se la pressione del gas è differente, bisogna utilizzare un apposito adattatore all'ingresso del gas. E' consentito l'uso di un adattatore conforme agli standard per il GPL.

Collegamento con un tubo metallico rigido o flessibile

•Il gas può essere alimentato mediante un apposito tubo flessibile in acciaio inox, in base agli standard di sicurezza vigenti. In questo caso non occorre spostare l'elettrodomestico. Il connettore di ingresso del gas dell'elettrodomestico è $Gc^{1/2}$

Collegamento con un tubo flessibile non metallico.

•Se la valvola del gas è in una posizione tale da poter essere aperta e chiusa quando necessario, è possibile utilizzare un tubo flessibile conforme agli standard vigenti. Il tubo flessibile deve essere fissato saldamente con una fascetta.

•Il tubo flessibile può essere collegato come segue:

•Poiché il tubo flessibile verrà posto dietro il forno, esso non deve essere esposto a temperature superiori a 30°C in ogni suo punto.

•La lunghezza non deve superare i 150 cm.

•Non deve essere esposto a vapore.

•Non devono esserci pieghe, curve o tensioni.

•Deve essere protetto da oggetti taglienti o appuntiti.

•Deve essere accessibile, per permettere ispezioni periodiche.

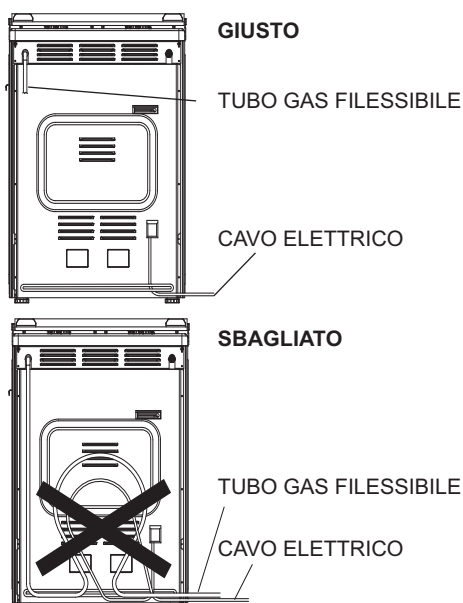
•Il tubo flessibile deve essere controllato come indicato di seguito, per prevenire i danni dell'usura:

•Verificare che non vi siano rotture, tagli o punti bruciati lungo il tubo e alle sue estremità.

•Il materiale deve conservare le sue caratteristiche di flessibilità. Non deve indurirsi eccessivamente.

•Sulle fascette non deve esserci traccia di ruggine.

•In ogni caso, occorre sostituirlo dopo 5 anni di utilizzo.

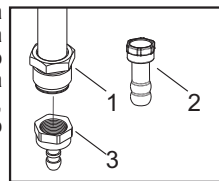


Dopo l'installazione controllare eventuali perdite in corrispondenza dei collegamenti mediante acqua saponata. Non usare fiamme per controllare perdite di gas.

2.8. CONVERSIONE PER TIPI DI GAS DIVERSI

Per le cucine indicate di seguito, la regolazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato. Seguire i passaggi seguenti per convertire l'apparecchio dall'impostazione di fabbrica a un diverso tipo di gas.

Le cucine sono regolate per gas naturale e la connessione è di tipo cilindrico (1). Per la connessione con tubo tipo gas naturale, si può fissare l'adattatore (2) all'estremità cilindrica con guarnizione. Per la connessione GPL, l'adattatore GPL (3) può essere fissato all'estremità cilindrica con guarnizione.



Regolazione e sostituzione degli iniettori

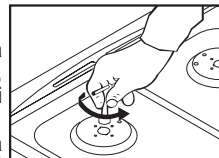
Sostituzione degli iniettori

•Rimuovere le griglie

Rimuovere i copri bruciatori e i bruciatori

Rimuovere gli iniettori usando una chiave da 7mm, poi avvitare l'iniettore adeguato, selezionato dalla tabella (ultime 3 pagine di questo manuale) in funzione del gas utilizzato.

Eseguire i passaggi precedenti in sequenza inversa dopo aver completato il montaggio del nuovo iniettore.



Regolazione stand-by

Regolazione stand-by per le cucine senza sicurezza o con sicurezza e accensione a tasto.

Ruotare la manopola di controllo del bruciatore portando l'indicatore in corrispondenza della fiamma piccola e rimuovere la manopola.

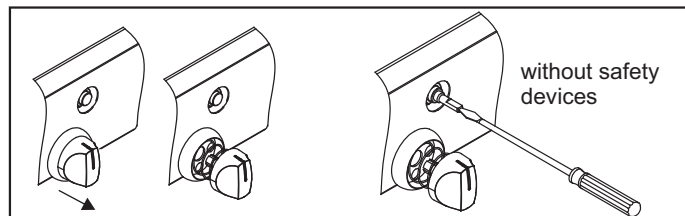
Se si intende convertire da gas naturale a GPL, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso orario con un cacciavite fino alla posizione definitiva.

Se si intende convertire da GPL a gas naturale, ruotare la vite di bypass delle valvole del gas in senso antiorario con un cacciavite fino ad ottenere una fiamma più bassa di ¼.

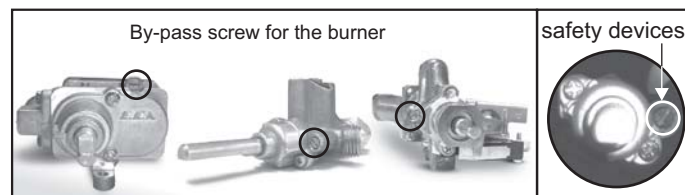
Al termine della regolazione, inserire nuovamente le manopole.

Controllare la regolazione ruotando rapidamente la manopola di controllo del bruciatore dal massimo al minimo. Se la fiamma non si spegne, la regolazione è corretta.

Per le cucine con sicurezza, la regolazione del minimo può essere effettuata attraverso una vite sul corpo del rubinetto. Se è presente l'accensione a tasto, per la regolazione del minimo occorre rimuovere il coperchio, la placca e il pannello frontale.



Per la regolazione del minimo, bisogna rimuovere il coperchio, la placca e in pannello frontale.



Forno a gas

•Rimuovere il pannello posteriore (Figure 3).

•Rimuovere l'adattatore dell'iniettore (Figure 4)

•Rimuovere gli iniettori usando una chiave da 7mm, poi avvitare l'iniettore adeguato, selezionato dalla tabella (ultime 3 pagine di questo manuale) in funzione del gas utilizzato (Figure 5).

•Eseguire i passaggi precedenti in sequenza inversa dopo aver completato il montaggio del nuovo iniettore.

•La distanza del bruciatore è di 4,5 +/- 0,3mm per il gas naturale e il GPL (Figure 6).



Figure3



Figure4

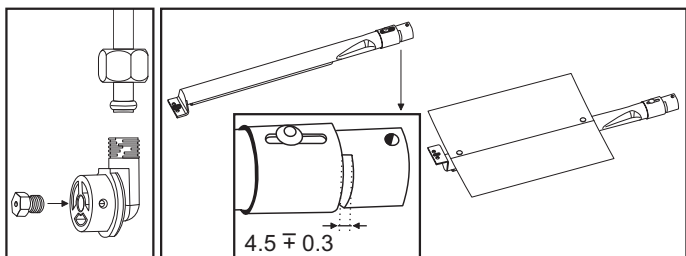
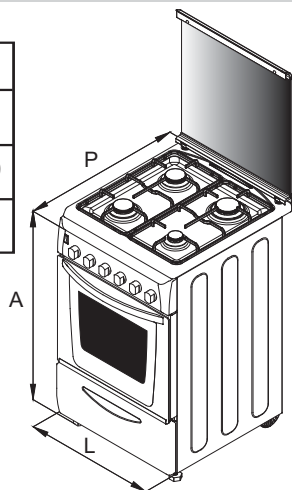


Figure 5

Figure 6

2.9. DIMENSIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

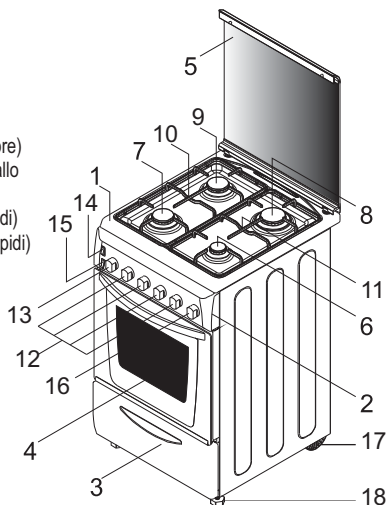
	50 x 60	60 x 60
Altezza (mm)	863	850
Larghezza (mm)	510	598-600
Profondità (mm)	600	600



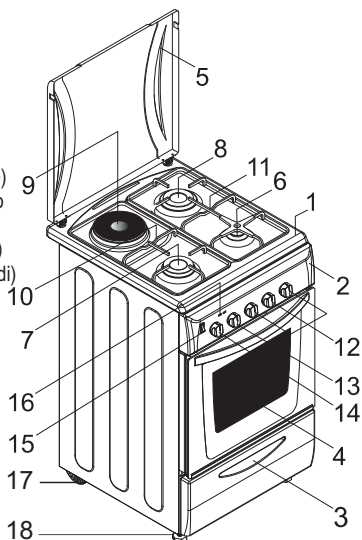
2.10. ASPETTO GENERALE E DEFINIZIONI DELL'ELETTRODOMESTICO

Questo manuale utente è fornito come guida comune a più modelli. Alcune delle proprietà riportate in questo manuale potrebbero non esistere su alcuni modelli.

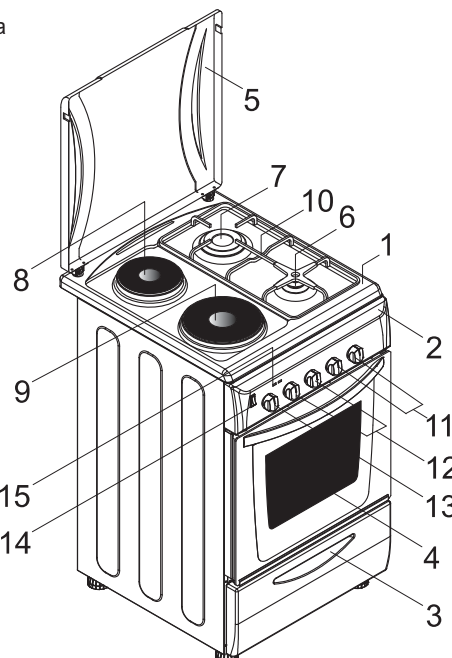
- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in vetro o metallo
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori rapidi (bruciatori semirapidi)
- 8- Bruciatore ultra rapido (bruciatori rapidi)
- 9- Bruciatori semirapidi
- 10- Griglia sinistra
- 11- Griglia destra
- 12- Manopole di controllo dei bruciatori
- 13- Manopola del termostato del forno
- 14- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 15- Manopola lampada
- 16- Manopola timer
- 17- Piede mobile
- 18- Testa del bullone



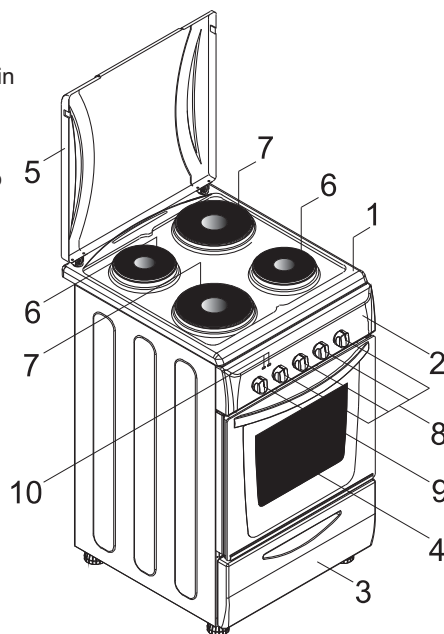
- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatori rapidi (bruciatori semirapidi)
- 8- Bruciatore ultra rapido (bruciatori rapidi)
- 9- Piastra (1000 W)
- 10- Griglia sinistra
- 11- Griglia destra
- 12- Manopole di controllo dei bruciatori
- 13- Manopola di controllo della piastra
- 14- Manopola del termostato del forno
- 15- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 16- Spia
- 17- Piede mobile
- 18- Testa del bullone



- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Bruciatore ausiliario
- 7- Bruciatore rapido
- 8- Piastra
- 9- Piastra
- 10- Griglia destra
- 11- Manopole di controllo dei bruciatori
- 12- Manopola di controllo della piastra
- 13- Manopola del termostato del forno
- 14- Pulsante di accensione o pulsante della ventola
- 15- Spia

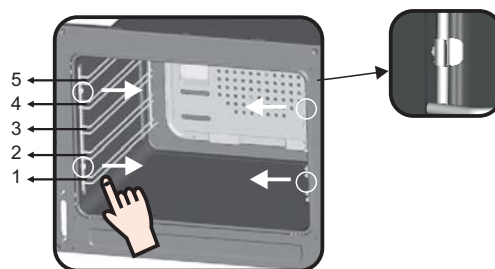


- 1- Piano superiore di cottura
- 2- Pannello di controllo
- 3- Scaldavivande
- 4- Sportello del forno (sportello anteriore)
- 5- Coperchio superiore in metallo o vetro
- 6- Piastra
- 7- Piastra
- 8- Manopole di controllo delle piastre
- 9- Manopola del termostato del forno
- 10- Spia



RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



3. UTILIZZO DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI COTTURA

3.1. UTILIZZO DEI BRUCIATORI A GAS DEL PIANO DI COTTURA

Le manopole che controllano i bruciatori sono poste sul pannello di controllo.

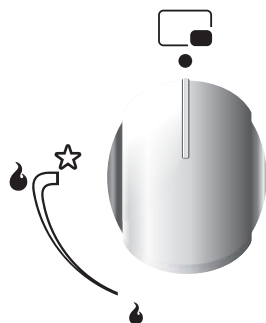


Figure 7

● **Posizione spenta**
Quando la manopola è ruotata con il simbolo del "punto" rivolto verso il pannello, si trova in posizione spenta, la valvola del gas è chiusa e la fiamma si estingue.

🔥 **Massimo afflusso di gas**
Premere la manopola del bruciatore e ruotarla a sinistra volgendo il simbolo del "punto" verso il simbolo della fiamma grande.
In questa posizione la fiamma è al massimo.
In questa posizione, la valvola del gas è completamente aperta.

🔥 **Minimo afflusso di gas**
L'intensità della fiamma può essere diminuita ruotando la manopola in modo che il simbolo del "punto" sia rivolta verso il simbolo della fiamma piccola. La valvola sarà parzialmente aperta e il bruciatore sarà al minimo.

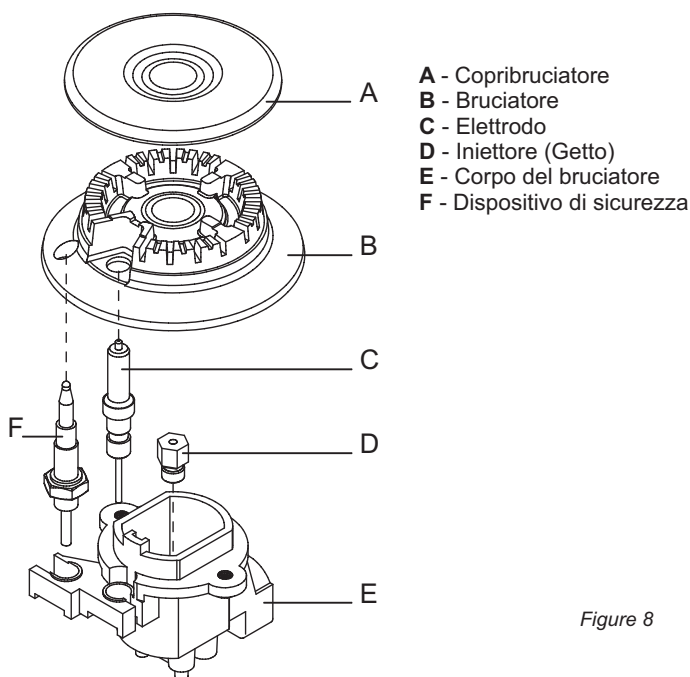


Figure 8

Accensione dei bruciatori

Bruciatori a gas del piano di cottura

Il bruciatore deve essere acceso prima di posizionarvi sopra il recipiente utilizzato per la cottura.

Nei modelli con accensione automatica occorre premere il pulsante con il simbolo della "scintilla".

Premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla a sinistra fino al simbolo della fiamma grande. Premere il pulsante di accensione. Sui modelli con accensione tramite manopola, premere la manopola che controlla il bruciatore che si vuole accendere e ruotarla fino al simbolo della stella: l'elettrodo verrà attivato automaticamente. Tutti gli elettrodi verranno attivati automaticamente, accendendo il bruciatore a cui viene fornito il gas (quello relativo alla manopola che è stata premuta).

Bruciatori a gas del forno

Il pulsante non deve essere premuto per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare il pulsante e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. Negli altri modelli, il gas viene acceso per mezzo delle manopole di controllo.



Assicurarsi che dopo questo passo il gas stia effettivamente bruciando. In assenza di fiamma, ripetere la procedura.

Dopo l'accensione regolare la fiamma all'intensità desiderata.

Accensione manuale (in caso di mancanza di energia elettrica)

Porre una fiamma (un fiammifero o un accendigas) vicino al bruciatore.

AVVERTENZA! Attendere 1 minuti tra un tentativo di accensione e l'altro.

Premere e ruotare la manopola del bruciatore che si vuole accendere fino al simbolo della fiamma grande. Se il bruciatore non si accende al primo tentativo, ritentare premendo la manopola più a lungo. Quando il bruciatore è acceso, regolare la fiamma sull'intensità desiderata.

Se il bruciatore non si accende dopo diversi tentativi, verificare che il bruciatore e il copribruciatore siano nella posizione corretta.

Per interrompere il flusso del gas ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione "O". Se il bruciatore si spegne accidentalmente, attendere almeno un minuto prima di tentare di riaccenderlo.

Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza per la fiamma (vedere la figura precedente, dispositivo di sicurezza F). In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

Diametri minimi e massimi della basi dei recipienti di cottura:

Bruciatore	Diametro min. [mm]	Diametro max. [mm]
Ausiliario	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Semi rapido	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Rapido	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Bruciatore ultra rapido	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•La parte esterna della fiamma è più calda di quella interna. La sommità della fiamma deve toccare il fondo del recipiente. Fiamme che si estendono al di fuori del recipiente possono causare inutile consumo di gas.

•I bruciatori a gas, diversamente delle piastre elettriche, non richiedono recipienti con il fondo piatto. La fiamma che tocca il fondo del recipiente conduce completamente il calore.

•Sebbene per i bruciatori a gas non siano richiesti recipienti di cottura particolari, recipienti costituiti da materiale più sottile conducono il calore più rapidamente di quelli con materiale spesso.

•Alcune parti degli alimenti possono essere riscaldate, mentre altre rimangono fredde a causa della distribuzione non uniforme del calore sotto il recipiente. Quindi, quando si utilizzino recipienti con il fondo sottile, è necessario rimescolare continuamente gli alimenti in cottura. Il calore è distribuito in modo più efficace e uniforme in recipienti dal fondo spesso.

•Si sconsiglia l'uso di recipienti di cottura eccessivamente piccoli. Recipienti grandi e poco profondi sono più adatti per una cottura rapida ed efficace rispetto a recipienti più piccoli e profondi.

•Non è possibile diminuire i tempi di cottura usando un piccolo contenitore su un bruciatore grande. In questo modo si sprecherà solamente gas. Tuttavia, un recipiente dotato di coperchio consentirà di risparmiare energia.

3.2. UTILIZZO DI PIASTRE ELETTRICHE DEL PIANO DI COTTURA

Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata per la piastra. La spia della piastra si accenderà e la piastra inizierà a riscaldarsi.

Al termine della cottura, ruotare la manopola nella posizione "O". (Figura 2). Non lasciare la piastra accesa senza un recipiente di cottura sopra di essa. È molto importante il diametro della base del recipiente utilizzato. Il diametro minimo della base del recipiente è di 14 cm, e il fondo deve essere piano. Al primo utilizzo lasciare che la piastra si riscaldi per 5 minuti prima di porre un recipiente su di essa. Questo permetterà al rivestimento resistente al calore della piastra di indurirsi, grazie al riscaldamento. Per la pulizia della piastra elettrica usare un panno umido e un detersivo. Non rimuovere i residui di cibo dalle piastre usando coltelli o altri oggetti duri e taglienti.

Dopo averla pulita, accendere la piastra per alcuni istanti per farla asciugare. Tuttavia non deve essere mai lasciata senza un recipiente su di essa per più di qualche istante.

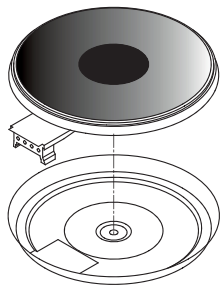


Figure 9

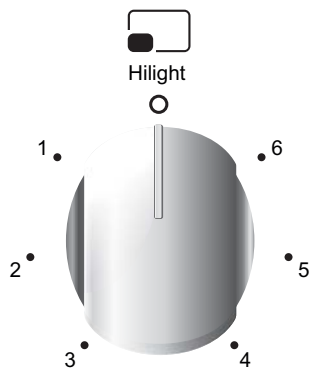


Figure 10

Posizione	Potenza (Watt)	Potenza (Watt)	Potenza (Watt)	Descrizione
0	0	0	0	Off
1	100 W	135 W	175 W	Scaldavivande
2	180 W	220 W	220 W	Cottura a bassa temperatura
3	250 W	300 W	300 W	Cottura a bassa temperatura
4	500 W	850 W	850 W	Cottura, frittura, bollitura
5	750 W	1150 W	1150 W	Cottura, frittura, bollitura
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cottura, frittura, bollitura

Idoneità dei recipienti di cottura

Recipienti più ampi hanno superfici di riscaldamento più ampie. Questo permetterà di cuocere i cibi più velocemente rispetto a recipienti con superficie minore.

Usare sempre recipienti di dimensione proporzionale alla quantità di cibo da cucinare. Per non disperdere il contenuto, evitare recipienti molto piccoli, specialmente per cibi con eccesso di liquido. Se si usano recipienti eccessivamente grandi per cibi a cottura rapida, salsicce e liquidi si attaccheranno al recipiente e, dopo che si sarà svuotato, vi rimarranno attaccati residui. Per la cottura di dolci sono consigliabili recipienti e teglie chiusi. Zucchero e succhi versati da un recipiente aperto possono aderire al piano di cottura ed essere di difficile rimozione.

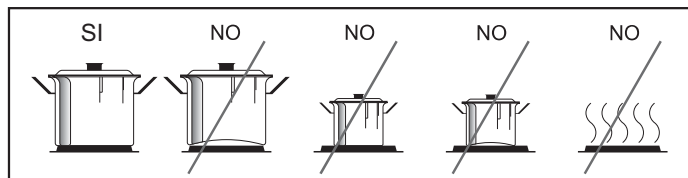


Figure 11

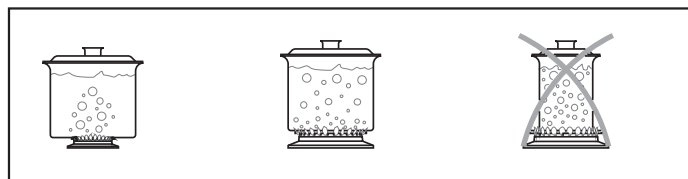


Figure 12

Questo è particolarmente importante per recipienti usati per arrostiti o per la cottura a pressione ad alta temperatura.

Non lasciare i bruciatori incustoditi senza un recipiente su di essi, o con un recipiente vuoto.

Controllare l'idoneità dei recipienti di cottura in base ai seguenti criteri: Devono essere pesanti.

Devono coprire completamente la superficie del bruciatore; possono essere un po' più grandi ma non più piccoli.

La superficie della base deve essere completamente piana e adattarsi bene alla superficie di cottura.

Per l'uso più efficace delle piastre elettriche e il minore consumo di energia, occorre usare su di esse solo recipienti di cottura con un fondo completamente piatto e liscio.

La dimensione del recipiente deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra, e mai inferiore. La base del recipiente deve essere asciutta e occorre evitare che il contenuto versi al di fuori. Non lasciare mai sulle piastre recipienti vuoti, né lasciare le piastre accese senza recipienti su di esse.

4. USO DEL FORNO

4.1. GRILL

GRILL ELETTRICO: Utilizzare SOLO con sportello chiuso

Utilizzando il grill lasciare aperto lo sportello del forno e inserire la protezione sul pannello di controllo per il bruciatore del grill a gas.

- Il grill permette di rosolare rapidamente gli alimenti. Il grill è regolabile su diverse posizioni, a seconda delle dimensioni degli alimenti. Quasi tutti i tipi di cibo possono essere cotti mediante il grill, tranne la selvaggina molto asciutta e gli involtini di carne.

- Carni e pesce destinati ad essere grigliati devono prima essere cosparsi di olio.

- Utilizzando il grill, disporre una teglia per raccogliere il grasso sotto il cibo. Versare un po' d'acqua nel vassoio per evitare la formazione di odori sgradevoli e che i grassi vengano incendiati.

- Il grill viene solitamente utilizzato per cuocere tagli di carne, per esempio bistecche non troppo spesse, selvaggina a pezzi, pesce, alcune verdure (come zucchini, melanzane, pomodori, ecc.) o spiedini di carne o di pesce.

Unghere leggermente il pesce prima di metterlo sotto il grill. Salare la carne dopo la cottura; salare il pesce all'interno prima della cottura.

- La distanza dal grill dipende dallo spessore della carne o del pesce. Se la distanza è scelta correttamente, la superficie esterna non risulterà bruciata, mentre l'interno sarà cotto correttamente.

- Per impedire la formazione di fumo e cattivi odori dovuti a schizzi di grasso e salse, versare nel vassoio di raccolta uno o due bicchieri d'acqua.

- È anche possibile usare il grill per tostare pane e toast e per cucinare certi tipi di frutta (banane, pompelmi e fette di ananas, mele, eccetera). La frutta non deve venire in contatto con gli elementi riscaldanti.



Non coprire le pareti laterali o il fondo con fogli di alluminio. Il calore accumulato può danneggiare lo smalto del forno e gli alimenti.



Quando il forno è in funzione, il coperchio deve essere aperto

4.2. FORNO ELETTRICO

Posizione	Funzione forno
F	Funzione
°C	Temperatura
	Tempo di cottura
	Non in funzione
	Spiedino rotante e piastra grill
	Lampada
	Piastra grill
	Piastra grill e ventola
	Ventola
	Elemento riscaldante superiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante superiore, elemento riscaldante inferiore e ventola
	Elemento riscaldante inferiore e superiore
	Piastra superiore
	Piastra inferiore
	Manuale
	Pizza

4.3. SUGGERIMENTI DI COTTURA PER IL FORNO ELETTRICO

Cottura tradizionale

Il calore è generato dalle piastre superiore e inferiore. per la cottura è in generale preferibile la posizione centrale. Tuttavia, se occorre cuocere maggiormente la parte superiore o inferiore dell'alimento, disporre il ripiano di cottura nella parte superiore o in quella inferiore.

Cottura ventilata

•Gli alimenti vengono cotti grazie all'aria preriscaldata e distribuita in modo uniforme all'interno del forno mediante una ventola collocata sulla parete posteriore del forno.

•In questo modo è possibile cuocere più piatti contemporaneamente su ripiani diversi, grazie alla distribuzione uniforme del calore. Questo tipo di forno può anche essere utilizzato per scongelare alimenti surgelati. È possibile utilizzare il forno per sterilizzare alimenti in barattolo, preparare sciroppi di frutta, disidratare frutta e funghi.

4.4. FUNZIONE PIZZA

- Impostare il termostato del forno alla temperatura massima
- Preriscaldare il forno per 15-20 minuti
- Posizionare la teglia in una delle due posizioni più basse
- Cuocere per circa 20 minuti

4.5. PREPARAZIONE DI TORTE

•A meno di indicazione contraria, preriscaldare il forno per almeno 10 minuti prima di utilizzarlo. Non aprire lo sportello del forno durante la cottura di torte, per non interrompere la lievitazione (torte o piatti con lievito e soufflé). L'afflusso di aria fredda che entrerebbe nel forno ne impedirebbe la lievitazione. È possibile controllare la cottura dei dolci inserendo uno stuzzicadenti nel dolce. Se lo stuzzicadenti esce asciutto, allora il dolce è cotto. Non effettuare questo controllo fino a che siano trascorsi almeno i tre quarti del tempo previsto di cottura.

Ricordare i seguenti suggerimenti

- Se l'alimento è ben cotto in superficie ma è ancora crudo all'interno, deve essere cotto più a lungo a temperatura più bassa.
- Se viceversa la superficie del cibo è troppo secca, questo significa che deve essere cotto a temperatura superiore per un periodo di tempo più breve.

4.6. COTTURA DELLA CARNE

- La quantità minima da cuocere nel forno è di 1 kg.

Diversamente, la carne risulterà troppo asciutta.

Per ottenere una carne ben cotta, usare meno grasso. Se la carne è molto grassa, non c'è bisogno di usare olio. Se un lato della carne è grasso, rivolgere questo lato verso l'alto. Il grasso sciolto sarà sufficiente per ammorbidire la parte inferiore. Le carni rosse devono essere estratte dal frigorifero almeno 1 ora prima della cottura.

•In caso contrario la carne potrebbe indurirsi a causa dello sbalzo di temperatura. Non usare sale prima della cottura, specialmente per la cottura al grill. Il sale estrarrebbe il sangue e i succhi della carne, impedendo quindi la rosolatura della superficie superiore del taglio.

•Salare la carne da arrostire solo dopo metà cottura.

•Disporre la carne da arrostire in recipiente largo e poco profondo.

•Contenitori profondi agiscono come schermo nei confronti del calore. La carne può essere posta nel forno in un recipiente resistente alla temperatura o direttamente sulla griglia. Inserire sotto la griglia una teglia per raccogliere i succhi e il grasso.

Le salse devono essere aggiunte all'inizio se l'alimento richiede una cottura rapida, oppure nell'ultima mezz'ora nel caso di cotture più prolungate.

4.7. COTTURA DEL PESCE

Pesci di piccola taglia possono essere cotti alla massima temperatura dall'inizio alla fine. I pesci di taglia maggiore devono essere cotti all'inizio alla massima temperatura, per poi ridurre lentamente la temperatura. I pesci di grossa taglia devono essere cotti a bassa temperatura dall'inizio alla fine. Controllare il taglio nel pesce per verificare il grado di cottura raggiunto. Per capire se il pesce è cotto, controllare il taglio nel pesce stesso. Per il pesce grigliato il colore deve essere bianco opaco uniforme. Questo non vale per il salmone e per la trota.

4.8. GIRARROSTO

La cucina è dotata di un accessorio girarrosto, composto di uno spiedo di metallo, due forchettoni e un gancio utilizzato per sostenere lo spiedo.

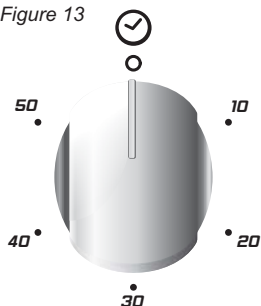
Istruzioni per l'uso:

- rimuovere ogni accessorio dal forno
- posizionare la leccarda profonda sul fondo della cavità o nell'ultimo livello
- infilzare lo spiedo nella carne, in posizione centrale in mezzo ai due forchettoni
- Inserire lo spiedo nel foro posizionato sulla parete di fondo, poi fissare il gancio di sostegno nel supporto posizionato sul fronte superiore della cavità e passarlo attorno all'estremità dello spiedo
- Non è necessario preriscaldare per usare il girarrosto
- tempo di cottura raccomandato in modalità di cottura con girarrosto

Tipo di alimento (kg)	Tempo di cottura (min)	
	Forno Gas	Forno Elettrico
Manzo (1kg)	25/35	20/30
Agnello, pecora(1kg)	35/45	30/40
Vitello, Pollame (1kg)	65/75	60/70
Maiale (1kg)	60/70	65/75

4.9. USO DEL CONTAMINUTI

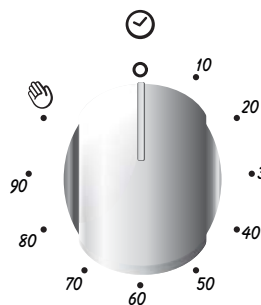
Figure 13



Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

4.10. USO DEL TEMPORIZZATORE

Figure 14



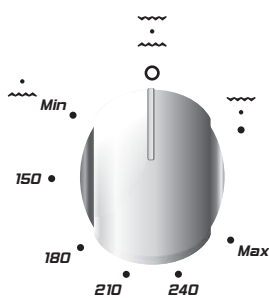
Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 90 minuti).

Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria **O** in corrispondenza della quale il forno si spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione

4.11. FORNO A GAS

Figure 15



La temperatura del forno e il bruciatore possono essere selezionati regolando la manopola di regolazione del forno alla temperatura desiderata. L'intervallo del termostato del forno varia fra i 140 e i 265 °C. Per attivare il bruciatore inferiore ruotare la manopola su () e per attivare il grill ruotare la manopola su ().

Alcune cucine sono dotate di dispositivi di sicurezza sui bruciatori. In caso di spegnimento della fiamma, l'afflusso del gas viene automaticamente interrotto.

4.12. UTILIZZO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

FUNZIONE	MODALITÀ DI ATTIVAZIONE	MODALITÀ DI SPEGNIMENTO	AZIONE	SCOPO
CONTA-MINUTI	<ul style="list-style-type: none"> •Tenere premuto il tasto •Premere i tasti •Rilasciare tutti i tasti 	<ul style="list-style-type: none"> •Quando il tempo impostato è trascorso, scatta un allarme sonoro (che si arresta automaticamente, oppure può essere arrestato immediatamente premendo il tasto) 	<ul style="list-style-type: none"> •Al termine del tempo impostato, suonerà un allarme. •Per controllare il tempo mancante, premere il tasto 	<ul style="list-style-type: none"> •Consente di utilizzare il forno come sveglia (può essere attivata sia durante il funzionamento del forno che a forno spento)
FUNZIONE MANUALE	<ul style="list-style-type: none"> •Premere il tasto •Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> •Ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> •Consente di far funzionare il forno. 	<ul style="list-style-type: none"> •Per cuocere le ricette desiderate
TEMPO DI COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> •Tenere premuto il tasto TIMER •Premere i tasti o per impostare la durata della cottura richiesta •Rilasciare tutti i tasti •Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> •Quando il tempo sarà trascorso, il forno si spegnerà automaticamente. Se si desidera arrestare la cottura in anticipo, ruotare il selettore di funzione su 0 oppure impostare il tempo su 0:00 (TIMER e pulsanti) 	<ul style="list-style-type: none"> •Consente di preimpostare il tempo di cottura per la ricetta prescelta. •Per controllare il tempo mancante, premere il tasto TIMER. •Per modificare/cambiare il tempo preimpostato premere TIME e i pulsanti 	<ul style="list-style-type: none"> •Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà un allarme.
FINE DELLA COTTURA	<ul style="list-style-type: none"> •Tenere premuto il tasto FINE •Premere i tasti T S per impostare il tempo desiderato per lo spegnimento del forno •Rilasciare i tasti •Impostare la funzione di cottura con il selettore di funzione del forno 	<ul style="list-style-type: none"> •Al momento impostato, il forno si spegnerà. Per spegnere manualmente, ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione "O" 	<ul style="list-style-type: none"> •Consente di impostare il termine del tempo di cottura. •Per controllare il tempo preimpostato, premere il tasto FINE •Per modificare il tempo preimpostato premere i tasti FINE 	<ul style="list-style-type: none"> •Questa funzione è generalmente utilizzata con la funzione "tempo di cottura". Ad esempio, se il piatto deve cuocere per 45 minuti e deve essere pronto per le 12:30, è sufficiente selezionare la funzione richiesta, impostare il tempo di cottura su 45 minuti e l'ora di fine cottura alle 12:30. •La cottura inizierà automaticamente alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti) e continuerà fino al termine preimpostato del tempo di cottura, mentre il forno si spegnerà automaticamente AVVERTENZA Se la FINE della cottura viene selezionata senza impostare la durata della cottura, il forno inizierà a cuocere immediatamente e si arresterà alla FINE del tempo di cottura impostato.

Impostare il tempo corretto:

AVVERTENZA

La prima operazione da effettuare subito dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente (riconoscibile dal display lampeggiante con l'indicazione) è impostare l'ora corretta. Per effettuare tale operazione, eseguire i seguenti passaggi:

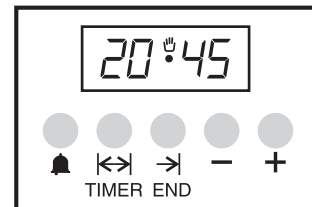
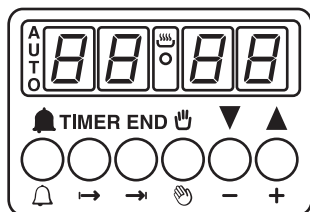
- Tenere premuti i tasti **TIMER** e **FINE** (e)
- Impostare il tempo con i tasti

•Rilasciare tutti i pulsanti

ATTENZIONE il forno funziona solo se impostata sulla funzione manuale o tempo preimpostato.

N.B.: su alcuni modelli i simboli sono sostituiti da e

Nella programmazione di un programmatore con 5 tasti, per la funzione manuale premere allo stesso tempo i tasti "TIMER" ve "END"



4.13. TABELLE DI COTTURA

Pesi per la cottura tradizionale e ventilata (grammi)
TIPO DI ALIMENTO Metodo di cottura tradizionale

Peso (grammi) (Gr)	TIPO DI ALIMENTO	Metodo di cottura tradizionale		Metodo ventilato		Tempi di cottura (minuti)	NOTE
		Posizione Ripiano	Temperatura(°C)	Posizione Ripiano	Temperatura(°C)		
	TORTE E DOLCI						
	Pasta con uova	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Pasta	1	180	2 (1 e 3)	160	20 - 35	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	20 - 30	
	Torta al formaggio	1	175	2	150	60 - 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1 e 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 - 80	
	Crostata	2	180	2 (1 e 3)	160	45 - 60	
	Piccole torte	2	180	2 (1 e 3)	160	15 - 25	
	Biscotti	2	180	2 (1 e 3)	160	10 - 20	
	Torte alla crema	2	100	2 (1 e 3)	100	90 - 120	
	PANE E PIZZA						
1000	Pane bianco	1	200	2	175	45 ~ 60	In forno chiuso, su piatti 8 pezzi su una teglia Sotto il grill
500	Pane di segale	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Toast	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	20 ~ 35	
	PASTA						
	Pasta generica	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50	
	Pasta con verdure	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Pasta piccola	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	CARNI						
1000	Arrosto di manzo	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Arrosto di maiale	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuocere sulla
1000	Arrosto di vitello	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuocere sulla
1500	Roastbeef all'inglese	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuocere sulla
1200	Agnello	2	200	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	200	2	175	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intero
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intero
1200	Coniglio	2	200	2	175	60 ~ 80	A pezzi
	PESCE						
1000	Pesce intero	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	2 Pesci
800	Filetto	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 Filetti

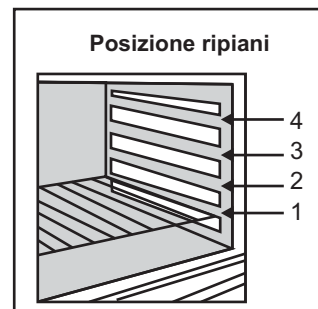


Figure 16

NOTA :

- 1) I tempi delle cotture non comprendono il preriscaldamento. Si consiglia di preriscaldare il forno per almeno 10 minuti, specialmente per torte, pizze e pane.
- 2) Indica le posizioni dei ripiani per la cottura simultanea di più piatti.
- 3) Tutte le cotture devono avvenire con lo sportello del forno chiuso.

TIPI DI ALIMENTI	QUANTITÀ		COTTURA SU GRIGLIA		TEMPI DI COTTURA (minuti)	
	N. DI PARTI	PESO	POSIZIONE RIPIANO	TEMPERATURA (°C)	SEZIONE SUPERIORE	SEZIONE INFERIORE
Bistecca	4	800	4	max	10	8
Costolette	4	600	4	max	12	8
Salsiccia	8	500	4	max	10	6
Tagli di pollo	6	800	3	max	30	20
Grigliata mista	4	700	4	max	12	10
Dolci al latte	4	400	4	max	13	10
Pomodoro a fette	8	500	4	max	12	--
Filetti di pesce	4	400	4	max	8	6
Tagliate	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Fette di pane	4	---	4	max	2-3	1

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di ogni intervento di pulizia e di manutenzione:

La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione

- Scollegare il cavo di alimentazione.
- Chiudere la valvola del gas, per sicurezza. Se il forno è regolato per il gas naturale, chiudere la valvola del gas.
- Se il forno è caldo, attendere fino a che si raffreddi.
- Pulire le superfici smaltate con acqua saponata tiepida o con prodotti di marca adeguati. Non usare per nessun motivo polveri abrasive che possono danneggiare le superfici e rovinare l'aspetto della cucina. È molto importante pulire il forno tutte le volte che viene usato.
- Usare detersivi e lana metallica abrasiva per le griglie in acciaio inox.
- Le superfici di vetro come il coperchio, lo sportello del forno e quello dello scaldavivande devono essere pulite quando sono fredde.
- I danni causati dalla mancata osservanza di queste indicazioni non sono coperti dalla garanzia.
- È possibile pulire i bruciatori e i copribruciatori con acqua calda e detersivo. Anche i condotti del gas dei bruciatori possono essere puliti con un pennello. Assicurarsi che i bruciatori siano asciutti prima di risistemarli al loro posto. Controllare la posizione corretta del bruciatore, in particolare nel caso di torte, pizze e pane.
- Pulire periodicamente gli elettrodi di accensione dei bruciatori ad accensione automatica. Questo preverrà problemi di accensione. Controllare spesso che i condotti del gas dei bruciatori non siano ostruiti da residui di cibo o altro.
- Pulire il coperchio superiore con un panno asciutto per prevenire dannosi effetti di acqua, olio e vapore provenienti dai cibi in cottura.
- Non usare prodotti abrasivi, lana metallica, oggetti affilati, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possano danneggiare in modo permanente il rivestimento catalitico.
- Può essere utile usare teglie profonde per cibi grassi come i tagli per arrosti e porre una teglia sotto il grill per raccogliere il grasso in eccesso.

Pulizia dello sportello del forno.

Per una pulizia accurata dello sportello del forno è consigliabile smontarlo, come illustrato più avanti.

Aprire completamente lo sportello, ruotare i due piedini sulle cerniere di 180°. Chiudere parzialmente lo sportello a 30°. Rimuovere lo sportello alzandolo leggermente in questa posizione.

Per rimontare lo sportello, seguire i passaggi precedenti in ordine inverso.

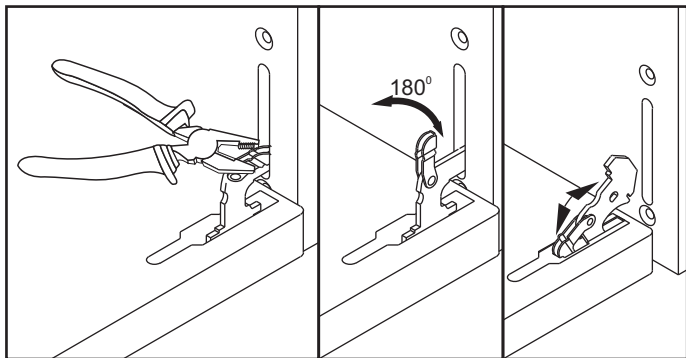


Figure 17

Per sostituire la luce interna

- Staccare l'alimentazione e svitare la lampadina. Sostituirla con una lampadina identica che possa sopportare temperature molto elevate.
- Non usare mai vapore o vaporizzatori per pulire.

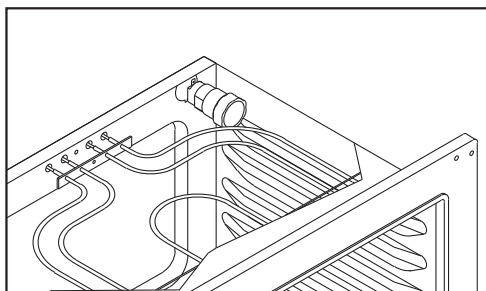


Figure 18

5.1. FORNO CATALITICO AUTOPULENTE

- Alcuni modelli sono dotati di speciali pareti autopulenti, con rivestimento microporoso. In questo caso il forno non ha bisogno di essere pulito manualmente.
- Perché l'autopulitura sia efficace, il rivestimento deve essere microporoso.
- La presenza di un'eccessiva quantità di grasso può ostruire i pori e quindi impedire l'autopulitura. La capacità di autopulitura può essere ripristinata accendendo il forno vuoto al massimo per circa 10-20 minuti.
- Se le pareti del forno sono così ricoperte di residui grassi che l'autopulitura catalitica non è più efficace, rimuovere il grasso in eccesso con un panno morbido o con una spugna intrisa di acqua calda. Tutti i rivestimenti catalitici oggi disponibili sul mercato hanno una vita utile di circa 300 ore. Dopo tale periodo essi devono quindi essere sostituiti.

6. CENTRI ASSISTENZA E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

• In caso di funzionamento anomalo, prima di chiamare il Centro di Assistenza si consiglia di:

- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa.

Il gas affluisce in modo anomalo

- Controllare i punti seguenti:
 - I fori del bruciatore sono ostruiti?
 - Il regolatore di pressione funziona correttamente?
 - Se si utilizza un tubo, è presente gas all'interno del tubo? La valvola è aperta?
 - Se si rilevano anomalie nelle valvole del gas, rivolgersi a un elettricista qualificato o a un centro di assistenza autorizzato.

Nelle vicinanze dell'elettrodomestico si avverte odore di gas

- Controllare i punti seguenti:
 - Una valvola dal gas è stata lasciata aperta?
 - Il tubo del gas è in posizione corretta e in buone condizioni?
- Non usare fiamme per controllare sospette perdite di gas.

Il forno non si scalda

Le manopole di controllo del forno sono nella posizione corretta?

Il tempo di cottura è troppo lungo

È stata selezionata la temperatura corretta?

Dal forno esce del fumo

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni uso. Se il grasso disperso durante la cottura non viene pulito causerà fumo e odori sgradevoli durante il successivo utilizzo del forno. (Vedere il capitolo sulla pulizia e la manutenzione)

La luce del forno non si accende

- La lampadina potrebbe essere bruciata. Per la sostituzione della lampadina fare riferimento alla pagina relativa.
- Se dopo avere verificato i punti precedenti il forno non funziona ancora in modo corretto, contattare il più vicino centro di assistenza
- Modello e Numero di produzione (PNC o ENR).

7. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.

I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
- I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.
- Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

ATTENTION: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

- Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

AVERTISSEMENT: Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson. En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entraînant des risques d'explosion.
- L'intérieur du tiroir inférieur peut devenir chaud. Le liquide débordé doit être enlevé avant de nettoyer. Pendant le fonctionnement de la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
- Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture.
- Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter les risques d'électrocution.

- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.
- Un moyen de déconnexion de l'alimentation secteur avec séparation de contact dans tous les pôles assurant une déconnexion totale conformément aux conditions de surtension de catégorie III, doit être intégré dans le câblage de fixation, selon les règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de stations de dépannage agréées.

ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

- Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (la nature du gaz et la pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou données de la plaque).
- Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en cours. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installée. Veiller à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

ATTENTION: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

AVERTISSEMENT : Installer un dispositif de stabilisation pour éviter un éventuel renversement de l'appareil. Consulter les consignes figurant à la page 53 du présent manuel.

1. RECOMMANDATIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

• Afin de tirer le meilleur parti de votre appareil, nous vous recommandons : de LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE et de la conserver dans un endroit sûr pour toute consultation ultérieure. Elle contient des instructions importantes concernant l'installation et l'utilisation de votre cuisinière.

• de remettre cette notice avec l'appareil en cas de sa revente.

• La porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants

• Lors de la première mise en service de l'appareil, une odeur de brûlé est susceptible d'apparaître cette fumée est inoffensive. Nous vous recommandons alors de faire fonctionner l'appareil vide pendant deux heures.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays

1.1. SYMBOLES UTILISÉS DANS LA NOTICE

Pour faciliter votre compréhension, les symboles suivants sont utilisés dans cette notice :



Information importante de sécurité



Information pour la protection de l'environnement



Appareil conforme aux directives CEE de l'Union Européenne



Attention, possibilité de basculement



Restrictions anti-basculement

1.2. DECLARATION DE CONFORMITE

Tous les éléments de cet appareil qui pourraient être en contact avec des aliments sont en conformité avec les exigences de la directive CEE 89/109. L'appareil est également conforme aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE remplacées par 2006/CCE, 2004/108/EC et 2003/55/EC et les amendements suivants, ainsi qu'aux directives générales 93/68 et à ses amendements.

1.3. CONSIGNES DE SECURITE

• Cette cuisinière est exclusivement destinée à un usage domestique dans le cadre de la cuisson d'aliments. Si l'appareil est utilisé à d'autres fins, tel que comme un chauffage, ou mal utilisé, cela peut être dangereux et le constructeur ne peut être tenu responsable de dommages éventuellement causés.

• Vous devez respecter les règles de base relatives aux appareils électriques. S'il se casse ou fonctionne anormalement, débrancher-le, ne le touchez pas et prenez contact avec votre réparateur agréé.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacité réduite, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recouvriraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.

• Assurez-vous que les manettes et boutons ne soient pas en position de marche alors que vous n'utilisez pas l'appareil.

• Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture.

• Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.

• Le tiroir du four est destiné au stockage de plats vides ou au maintien au chaud des plats.

• Ne pas mettre d'objets explosifs, inflammables ou de matériel de nettoyage dans le four comme du nylon, du papier ou des vêtements, etc. dans le tiroir du four.

• N'utilisez que des plats résistants et destinés à cet effet pour la cuisson de vos aliments. Ne pas utiliser de récipients inflammables.

• La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.

• Une attention particulière doit être portée à l'appareil lors de la cuisson : restez à proximité.

• La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la déplacez.

• L'émission d'air chaud est normale durant la cuisson. Ne pas obstruer les ventilations de l'appareil.

• **ATTENTION:** Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le barbecue est en cours d'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

• Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

• **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

• Des éclaboussures peuvent être projetées lors de la cuisson d'aliments ou lorsque le plat contient trop d'eau ou de gras. Dans ce cas, immédiatement nettoyer les résidus après la cuisson en vue d'éviter le développement d'odeurs ou de feu.

• Eteindre le feu avant de retirer les plats ou casseroles.

• **ATTENTION !** De la chaleur et de l'humidité peuvent se former lors de la combustion de combustibles gazeux. Prêter une attention particulière à la bonne aération de la pièce dans laquelle est placée l'appareil : si l'aération naturelle est inexistante ou insuffisante, il convient d'installer une grille d'aération. En cas de doute, consulter un centre d'assistance technique GIAS.

• L'utilisation d'un appareil électroménager requiert le respect de quelques règles de base :

* Il est en général déconseillé d'utiliser un adaptateur ou une prise multiple.

* Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour éteindre l'appareil.

* Ne pas toucher le four avec les mains mouillées.

* Remplacer immédiatement le câble d'alimentation s'il est endommagé en suivant les instructions suivantes :

* Le remplacement doit être effectué par un technicien qualifié. Pour la réparation, se rapprocher exclusivement d'un centre d'assistance agréé et assurez-vous qu'ils utilisent des pièces de rechange d'origine.

* Si nécessaire, enlever le câble d'alimentation et le remplacer avec un autre du type : H05RRF, H05VVH et H05V2V2-F. Ce câble a la capacité suffisante pour supporter la tension électrique requise par le produit.

• Contrôler régulièrement le flexible de gaz.

• Le flexible de gaz doit être tenu à l'écart des parties chaudes du four et ne doit pas être en contact avec ce dernier. Il est possible de positionner le connecteur du gaz à droite ou à gauche du four. Après une telle modification, vérifier qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'un petit peu d'eau savonneuse.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance avant qu'il ne soit complètement refroidit.



Le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière si les règles précédemment citées ne sont pas respectées.

1.4. CONSEILS UTILES

La présence d'un couvercle supérieur permet d'éviter la présence de poussière sur la table de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé et des éclaboussures d'huile sur les murs lors de la cuisson.

• Ne pas utiliser le couvercle à d'autres fins.

• **ATTENTION !** (pour les modèles ayant un couvercle en verre) Le couvercle peut s'abîmer s'il est exposé à une température trop élevée. Toujours s'assurer que les feux soient éteints avant de refermer le couvercle.

• Ne pas utiliser de plats ou de casseroles déformés ou instables

• Nettoyer les grilles et la lèchefrite avant utilisation.

• Ne pas vaporiser de détergent sur les plats et la grille, ni sur le thermostat.

• S'assurer que les plats du four soient correctement positionnés.

• Allumer les plaques avant de placer les plats de cuisson pour un allumage plus rapide.

• Vérifier que la taille des flammes soit adaptée aux plats de cuisson.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

2. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinera toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

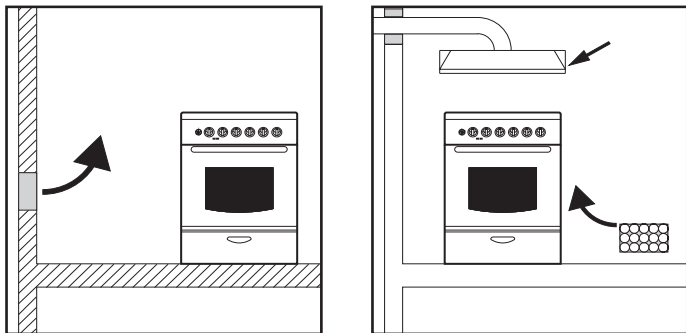
ATTENTION ! Il convient de prêter la plus grande attention au positionnement de l'appareil. Ce dernier ne peut être installé que dans une pièce où la ventilation est assurée en continu. L'appareil doit toujours être débranché avant toute intervention.

"Les résultats de la table gaz dans la production de chaleur dépend de l'humidité dans la pièce dans laquelle elle est installée. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut faire appel à l'utilisation d'une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouverture d'une fenêtre, ou plus efficace de ventilation mécanique, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique présent.

- Contrôler le branchement du gaz (type et pression du gaz) avant l'installation de l'appareil et s'assurer que l'appareil soit réglé en adéquation.
- Cet appareil ne doit pas être relié à un autre appareil fonctionnant avec un autre combustible.
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'un matériel inflammable.
- Si le produit est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que le produit glisse de son socle.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

2.1. ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ

- L'appareil doit être positionné sur un emplacement stable
- Pour le bon fonctionnement, le local dans lequel l'appareil est installé doit être ventilé naturellement de telle manière à ce que les gaz brûlés soient évacués.
- Le flux d'air doit pouvoir pénétrer dans les prises d'air grillagées présentes sur les parois extérieures.



• Sur les modèles dotés d'un dispositif de sécurité des flammes, afin d'assurer le passage de l'air, la partie transversale de la grille d'air doit mesurer 100 cm². Sur les modèles privés de dispositif de sécurité, elle doit être de 200 cm² (il est possible de mettre une ou plusieurs grilles).

Emission de gaz combustibles

- Les gaz brûlés de la cuisinière doivent être directement évacués à l'extérieur ou par l'intermédiaire d'une hotte connectée à une évacuation (figure 1).
- S'il est impossible d'installer une hotte, il convient d'installer une ventilation électrique sur le mur ou la fenêtre tournée vers l'extérieur (figure 2)
- La ventilation doit assurer le renouvellement de l'air de la pièce de 3 à 5 fois par heure.

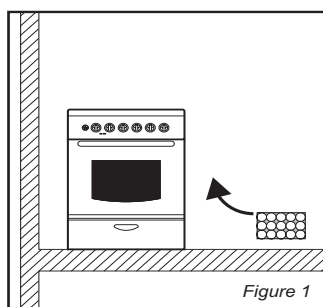


Figure 1

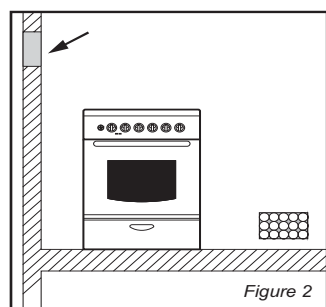
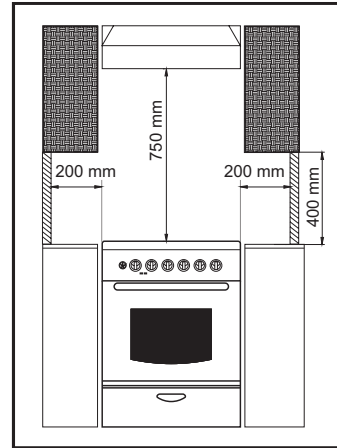


Figure 2

• Les grilles doivent être positionnées de telle manière à ce que la ventilation ne puisse être obstruée d'aucun des deux côtés et de préférence près du sol. Elles ne doivent pas être mises sur des tuyaux d'évacuation de gaz brûlés ou de fumées.

• Toutefois, s'il est impossible de mettre des grilles d'aération dans la pièce dans laquelle l'appareil est installé, la ventilation peut être faite avec une pièce attenante s'il ne s'agit pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce où les courants d'air pourraient représenter un risque.

2.2. POSITIONNEMENT

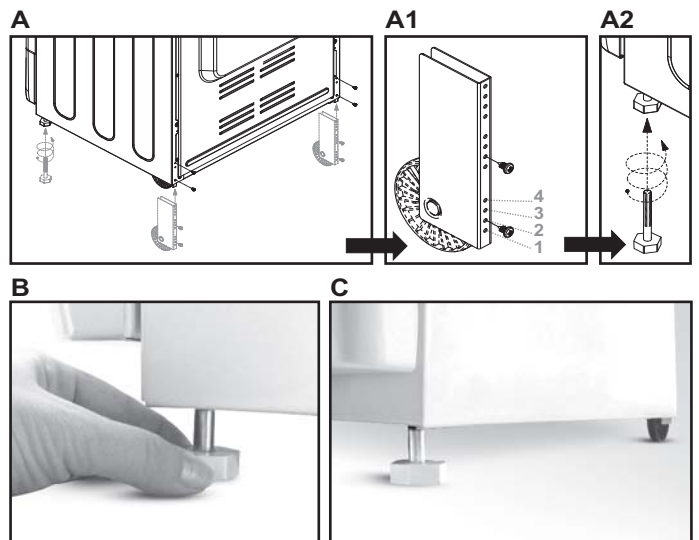


L'appareil a été conçu en partant du principe selon lequel les plans de travail adjacents ne seront pas supérieurs à la surface du plan de travail.

2.3. REGLAGE DES PIEDS

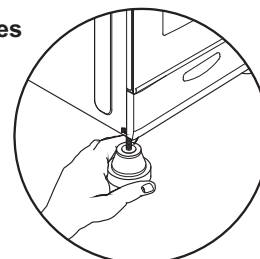
La cuisinière est dotée de pieds réglables aux 4 angles du châssis. Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.

Roues ajustables et roues



- La cuisinière est dotée de 2 pieds et de 2 roulettes réglables aux angles du châssis.
- La hauteur maximale du four est de 868 mm en fixant les pieds réglables à l'avant et les roues à l'arrière au 4^{ème} trou.
- Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.
- Les roues arrière doivent être fixées au 2^{ème} trou (photo A1) pour atteindre la taille standard de 850 mm.

Roues ajustables



2.4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières sont fournies avec ou sans câble d'alimentation. Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240V entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement du câble doit être fait par un centre d'assistance agréé qui devra se tenir aux instructions suivantes.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

•Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

•Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire.

•Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

•Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

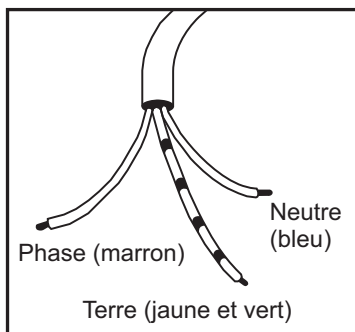
•Le câble d'alimentation doit être disposé de telle manière à ce qu'il ne soit pas exposé à une température supérieure à 50°.

•Contrôler la bonne installation en les allumant pendant 3 minutes.

•Si l'appareil n'est pas muni d'un cordon d'alimentation et d'une prise, ou d'un autre moyen assurant que l'appareil puisse être déconnecté du réseau d'alimentation dans le cas d'un surtension répondant aux conditions de catégorie III, il est nécessaire d'intégrer un système de disjoncteur dans le câblage, conformément aux règles établies en la matière.

2.5. CUISINIERE LIVREE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

•Il est uniquement prévu un câble de raccordement pour les mises sous des tensions à 220-240V entre phase et neutre.



•L'éventuel remplacement du cordon d'approvisionnement doit être effectué par le service après-vente ou par le convenus ingénieur, avec un cordon dont les caractéristiques doivent être semblables à l'original.

Tableau de correspondance des câbles d'alimentation

Puissance (kW)	Tension nominale (V)	Courant nominale (A)	Câble d'alimentation
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. CUISINIERE LIVREE SANS CORDON D'ALIMENTATION

Type de boîtiers de raccordement

1- branchement monophasé



2- branchement triphasé



Attention: Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement des produits.



Monophasé 220-240 V~	Biphase 380-415V2N~	Triphase 380-415V3N~
Câble - Section		
3 G 4 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Câble Type		
H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

1-branchement monophasé	2-branchement biphase	3-branchement triphase
L1 : Phase	1 Phase	1 Phase
Shunter 1-2	2 Phase	2 Phase
Shunter 2-3	5 Neutre	3 Phase
N : Shunter	Shunter 4-5	5 Shunter
Neutre 4-5	PE Terre	Neutre 4-5
PE : Terre		PE : Terre

2.7. RACCORDEMENT GAZ

Avant installation, le technicien doit :

- Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. S'assurer que le gaz que vous utilisez coïncide avec celui de la cuisinière. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal en suivant les instructions du chapitre « modification pour type de gaz différent»

- S'assurer que la pression du gaz est celle donnée dans le tableau ci-après afin d'atteindre une efficacité optimale et de réduire la consommation. En cas d'utilisation d'un gaz dont la pression est différente, il convient d'utiliser un régulateur sur la prise du gaz. L'utilisation d'un régulateur de gaz conforme aux standards GPL est admise.

- Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. (Voir les 3 dernières pages du mode d'emploi) Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détendeurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement par tuyau rigide ou flexible à embout mécanique

- Raccorder directement au robinet de gaz à l'aide d'un flexible en inox en veillant à respecter les précautions de sécurité. Dans ce cas, il n'y aura plus besoin de déplacer la cuisinière. Le connecteur d'entrée du gaz de l'appareil est GC 1/2. Nous conseillons ce type de raccordement.

Raccordement par tuyau souple caoutchouc

- Nous déconseillons ce type de raccordement (à réserver seulement aux installations anciennes n'offrant pas d'autres possibilités).

- Ce type de raccordement ne doit être fait que sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que la longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage.

- Le raccordement peut être effectué comme suit :

- Puisque le flexible sera placé derrière le four, il ne doit pas être exposé à une température supérieure à 30°C.

- Il ne doit pas être exposé à la chaleur

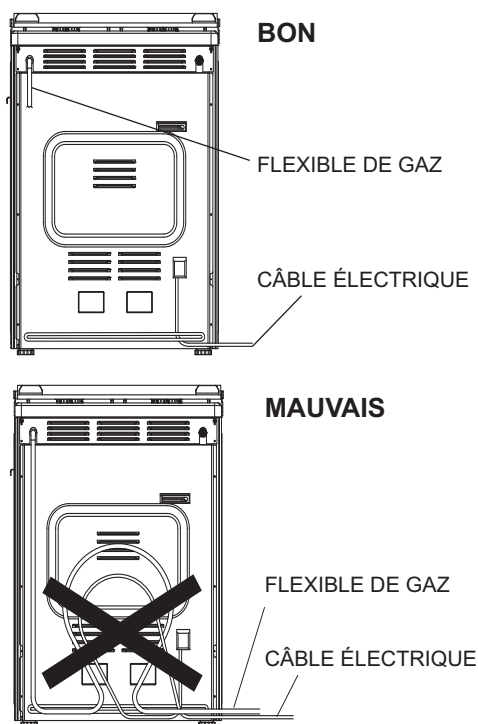
- Il ne doit pas être tordu, écrasé ni tendu.

- Il doit être protégé des objets tranchants et pointus

- Il doit être accessible pour permettre un contrôle régulier.

- Le flexible doit être contrôlé comme suit pour prévenir des dommages de l'usure : vérifier qu'il ne soit pas cassé, entaillé ou brûlé sur toute la longueur et sur les extrémités ; il doit conserver sa flexibilité et ne pas durcir ; il ne doit pas y avoir de traces de rouille sur les côtés.

- Dans tous les cas, il convient de le remplacer dans les 5 ans.



Après l'installation, vérifier qu'il n'y ait pas d'éventuelle déperdition dans le raccordement à l'aide d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle perte de gaz.

2.8. MODIFICATION POUR TYPE DE GAZ DIFFÉRENT

Les réglages ci-dessous doivent être réalisés par un technicien qualifié. Il convient de suivre les instructions suivantes pour convertir l'appareil en remplaçant les réglages établis en usine pour un autre type de gaz.

Les cuisinières sont réglées pour le gaz naturel dont l'embout de connexion est cylindrique (1).

Pour ce type de raccordement, un adaptateur (2) peut-être ajouté à l'embout cylindrique.

Pour un raccordement au GPL (Butane/Propane), un autre adaptateur (3) est prévu pour être visé à l'embout cylindrique.

Remplacement des injecteurs des brûleurs

- Enlever les grilles.

- Enlever les chapeaux et corps du brûleur

- Au moyen d'une clé à pipe adaptée (7mm), dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué (comme décrit dans le tableau des correspondances voir les 3 dernières pages de cette notice)

- Remettre chaque élément à sa place après avoir changé les brûleurs.

Réglage du ralenti

Réglage du ralenti pour les cuisinières sans dispositifs de sécurité ou avec dispositifs de sécurité et allumage manuel.

- Tourner la manette de contrôle du brûleur en position « ralenti ». L'enlever.

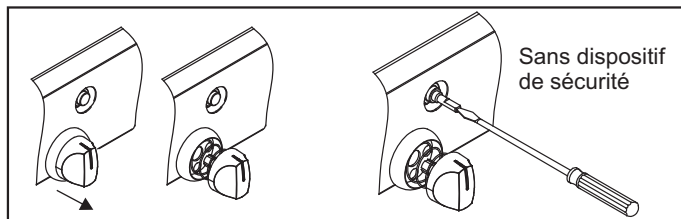
- Si le changement pour passer du gaz naturel au Propane/Butane est nécessaire, dévisser la vis bipasse d'un tour (dans le sens des aiguilles d'une montre)

- Si le changement pour passer du Propane/Butane au gaz naturel est nécessaire, tourner la vis bipasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis jusqu'à l'obtention d'une petite flamme inférieure à 1/4.

- Après le réglage, remettre la manette.

- Contrôler le bon réglage en tournant très rapidement de la petite à la grande flamme. Si la flamme ne s'éteint pas, le réglage est correct.

- S'il y a un dispositif de sécurité, le réglage du ralenti de la flamme peut être fait en réglant la vis se trouvant sur le robinet du brûleur. Dans le cas d'un allumage une main, le réglage peut être fait en enlevant la table, le couvercle et le bandeau de contrôle.



- Pour le réglage au ralenti de la vanne thermostatique, la table, le couvercle et le bandeau doivent être retirés.



Four Gaz

- Retirer le couvercle de protection situé à l'arrière (Figure 3)

- Retirez l'adaptateur de l'injecteur. (Figure 4)

- Retirez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm, puis visser sur le bon injecteur sélectionné selon le gaz de la table (cf 3 dernières pages de ce manuel) (Figure 5).

- Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse après avoir terminé l'installation du nouvel injecteur.

- Le brûleur est de 4,5 ± 0.3mm pour le gaz naturel et le GPL (Figure 6)



Figure3

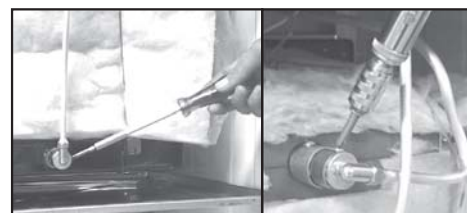


Figure4

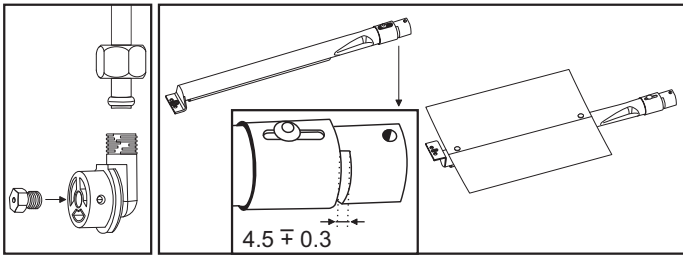
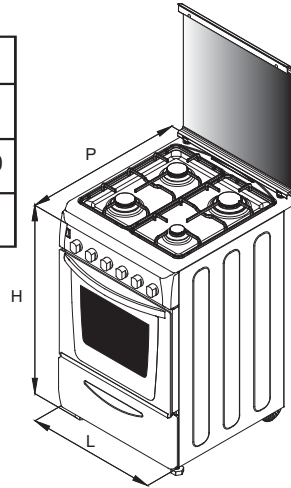


Figure 5

Figure 6

2.9. DIMENSIONS DE L'APPAREIL

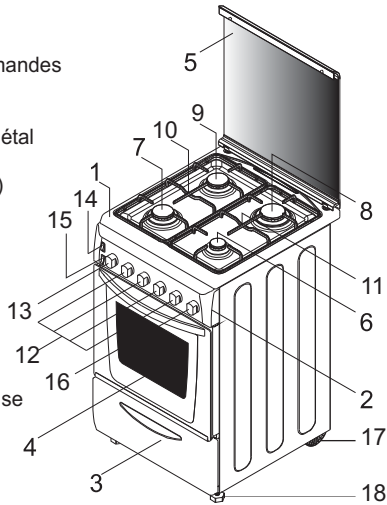
	50 x 60	60 x 60
Hauteur (mm)	863	850
Largeur (mm)	510	598-600
Profondeur (mm)	600	600



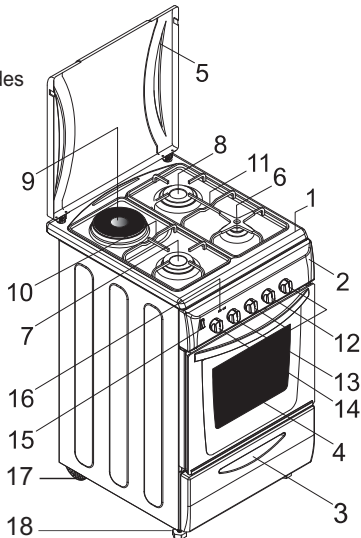
2.10. ASPECT GENERAL ET DEFINITION DE L'APPAREIL

Cette notice est commune à plusieurs modèles. Il est possible que certaines caractéristiques décrites ici n'existent pas sur certains modèles.

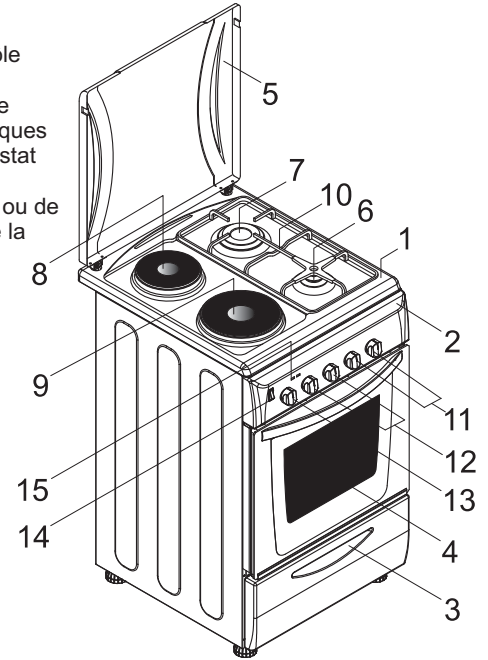
- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide (semi-rapide)
- 8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
- 9- Brûleur semi-rapide
- 10- Grille de gauche
- 11- Grille de droite
- 12- Manettes de contrôle des brûleurs
- 13- Manette de thermostat du four
- 14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 15- Interrupteur éclairage
- 16- Manette du timer
- 17- Roulettes
- 18- Boulon de pied



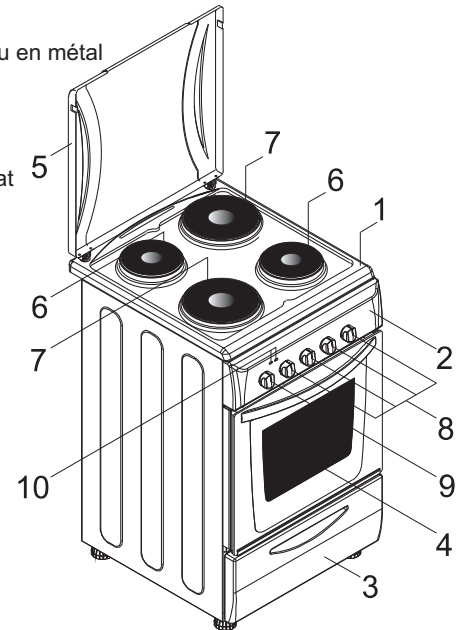
- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide (semi-rapide)
- 8- Brûleur ultra-rapide (rapide)
- 9- Plaque électrique
- 10- Grille de gauche
- 11- Grille de droite
- 12- Manettes de contrôle des brûleurs
- 13- Manette de contrôle de la plaque électrique
- 14- Manette de thermostat du four
- 15- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 16- Voyant de contrôle
- 17- Roulettes
- 18- Boulon de pied



- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide
- 8- Plaque électrique
- 9- Plaque électrique
- 10- Grille de droite
- 11- Manettes de contrôle des brûleurs
- 12- Manette de contrôle des plaques électriques
- 13- Manette de thermostat du four
- 14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 15- Voyant de contrôle

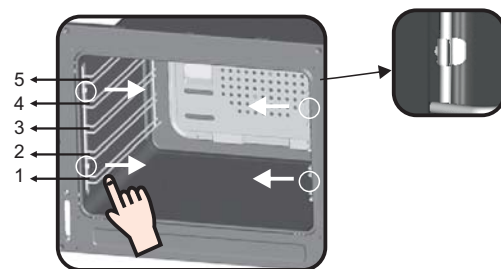


- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Plaques électriques
- 7- Plaques électriques
- 8- Manette de contrôle des plaques
- 9- Manette de thermostat du four
- 10- Voyant de contrôle



Retrait et nettoyage des grilles

- 1- Retirez les grilles en les tirant vers l'intérieur du four (voir schéma)
- 2- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
- 3- Une fois les grilles nettoyées, reclipsez-les dans le four (voir schéma)



3. UTILISATION DES BRÛLEURS

3.1. UTILISATION DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

Les manettes qui contrôlent les brûleurs sont placées sur le panneau de commandes.

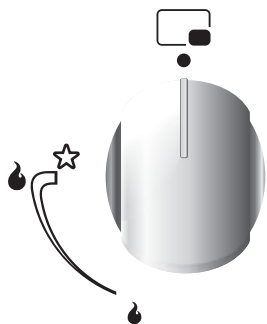


Figure 7

● **Position éteinte**
Lorsque la manette est tournée sur le symbole « O », le brûleur est éteint, la valve du gaz est fermée et la flamme s'éteint.

🔥 **Débit de gaz maximum**
Appuyer sur la manette du brûleur et la tourner à gauche vers la flamme la plus grande. Dans cette position, la flamme est au maximum et la valve de diffusion du gaz est complètement ouverte.

🔥 **Débit de gaz minimum**
L'intensité de la flamme peut être diminuée en tournant la manette soit positionnée sur le symbole indiquant la petite flamme. La valve sera partiellement ouverte et le brûleur sera au minimum.

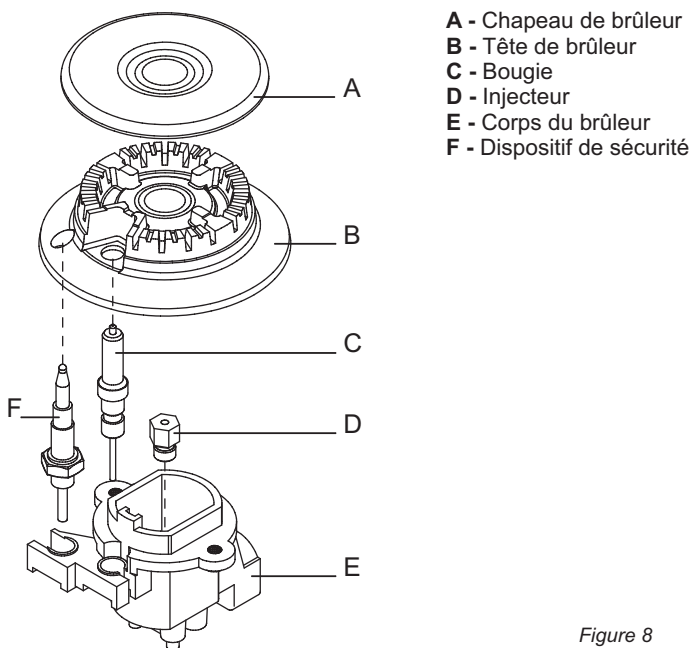


Figure 8

Allumage des brûleurs

Brûleurs à gaz de la table de cuisson

Le brûleur doit être allumé avant de poser une casserole. Sur les modèles avec allumage automatique il est d'abord nécessaire d'appuyer sur le bouton portant le symbole d'une étincelle.

Appuyer sur la manette de contrôle du brûleur que vous voulez allumer et tournez la à gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Appuyer sur le bouton d'allumage. Sur les modèles avec un allumage grâce aux manettes, appuyer sur la manette qui contrôle le brûleur concerné et la tourner jusqu'au symbole de l'étincelle : l'allumage s'activera automatiquement. Toutes les électrodes seront activées automatiquement, allumant ainsi l'allumage sur lequel le gaz est ouvert (celui relatif à la manette qui a été manipulée).

Brûleurs à gaz du four

Il ne faut pas appuyer sur le bouton pendant plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher le bouton et ouvrir la porte et/ ou attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer. Sur les autres modèles, le gaz est allumé par l'intermédiaire de la manette de contrôle.



S'assurer que le gaz soit effectivement fonctionnel. S'il n'y a pas de flamme, recommencer la même procédure.

Après l'allumage régler la flamme à l'intensité voulue.

Allumage manuel (en cas de coupure de courant)

Approcher une flamme (allumette ou briquet) du brûleur.

ATTENTION ! Toujours attendre une minute entre deux tentatives d'allumage.

Appuyer sur la manette et la tourner jusqu'au symbole de la grande flamme. Si le brûleur ne s'allume pas à la première tentative, réessayer en appuyant un peu plus longtemps sur la manette. Quand le brûleur est allumé, régler la flamme sur la bonne intensité.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vérifier que le chapeau et la tête du brûleur soient bien positionnés.

Pour couper le gaz, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « O ». Si le brûleur s'éteint accidentellement, attendre au moins une minute avant de le rallumer.

Certaines cuisinières sont dotées de dispositifs de sécurité de flamme (« F » sur le schéma joint). En cas de coupure de la flamme, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue.

Diamètres minimum et maximum de base des récipients de cuisson :

Brûleur	Diamètre mini. (mm)	Diamètre maxi. (mm)
Brûleur auxiliaire	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Brûleur semi-rapide	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Brûleur rapide	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapide brûleur	Ø 240 mm	Ø 280 mm

• La partie externe de la flamme est plus chaude que la partie intérieure. Le sommet de la flamme doit toucher le fond du récipient. Les flammes qui s'étendent en dehors du récipient peuvent causer une consommation inutile de gaz.

• Les brûleurs de gaz, contrairement aux plaques électriques, n'exigent pas de récipients avec le fond plat, la flamme qui touche le fond du récipient conduisant complètement la chaleur.

• Bien qu'ils n'y ait pas de préconisation particulière de récipient pour les brûleurs à gaz, les récipients constitués de matières légères conduisent plus rapidement la chaleur que ceux plus lourds.

• Certaines parties des aliments peuvent être chaudes alors que d'autres sont encore froides à cause de la distribution non uniforme de la chaleur sous le récipient. Ainsi, lors de l'utilisation de récipients légers (au fond fin), il est nécessaire de mélanger continuellement la nourriture pendant la cuisson. La chaleur est distribuée de manière plus efficace et uniforme dans les récipients à fonds plus épais.

• L'usage de récipients de cuisson trop petit est déconseillé. Les récipients profonds et dont le fond n'est pas concave ni convexe sont plus adéquats pour une cuisine rapide et efficace que des récipients plus petits et profonds.

• Il est impossible de diminuer le temps de cuisson en utilisant un petit récipient sur un grand brûleur. Il en résulte uniquement un gaspillage de gaz. Cependant, un récipient doté d'un couvercle permet d'économiser de l'énergie.

3.2. UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Tourner la manette sur la position indiquant la position désirée pour la plaque concernée. Le témoin lumineux de la plaque s'illumine et la plaque commence à chauffer.

A la fin de la cuisson, tourner la manette sur la position « O ». Ne pas laisser la plaque allumée sans plat dessus. Il est très important d'utiliser un récipient au diamètre adapté à celui de la plaque. Le diamètre maximum de la base du récipient est de 14 cm et le fond doit être plat. Lors de la première utilisation, laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes avant de poser un récipient dessus. Cela permet au revêtement résistant à la chaleur de la plaque de durcir grâce au réchauffement. Pour le nettoyage de la plaque, utiliser un chiffon humide et un détergent. Ne pas enlever les résidus de viande des plaques à l'aide d'un couteau ou d'un quelconque objet dur et tranchant.

Après l'avoir nettoyée, allumer la plaque quelques instants pour la faire sécher. Toutefois, elle ne doit pas rester allumée sans récipient dessus pendant plus de quelques instants.

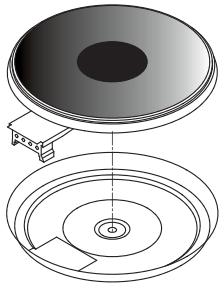


Figure 9

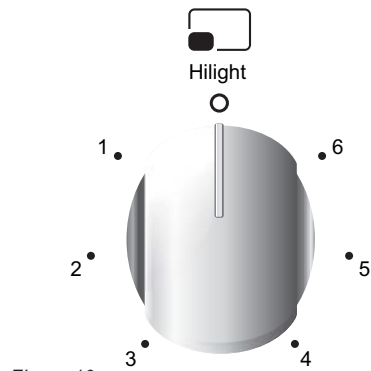


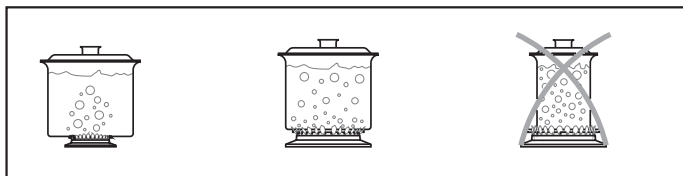
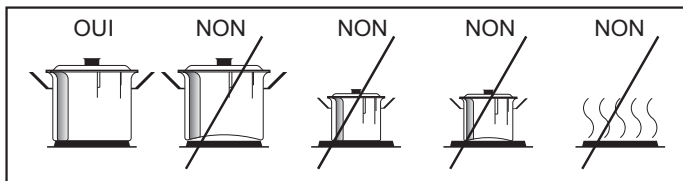
Figure 10

Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Description
0	0	0	0	Eteint
1	100 W	135 W	175 W	Maintien en température
2	180 W	220 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	850 W	Cuisson, friture, ébullition
5	750 W	1150 W	1150 W	Cuisson, friture, ébullition
6	1000 W	1500 W	2000 W	Cuisson, friture, ébullition

Plats de cuisson adaptés

Les récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus importantes, ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement que dans un récipient plus petit.

Utiliser toujours des récipients de dimension proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Pour éviter les débordements, éviter les récipients trop petits, surtout pour les aliments contenant beaucoup d'eau. Si un trop grand récipient est utilisé pour les aliments à cuisson rapide, la sauce et le jus colleront au récipient et resteront collés après la cuisson. Pour la cuisson de mets sucrés, les récipients et casseroles fermés sont recommandés. Sucre et jus contenus dans un récipient ouvert peuvent éclabousser et coller au plan de cuisson et ainsi être difficiles à retirer.



Cela est particulièrement important pour les récipients utilisés pour rôtir ou pour la cuisine sous pression à grande température.

Ne laissez pas les flammes sans récipient dessus ou avec un récipient vide.

Vérifier que les récipients sont adaptés à votre appareil selon les critères suivants: ils doivent être lourds, complètement couvrir la surface du brûleur: ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

surface du brûleur: ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

4. UTILISATION

4.1. UTILISATION DU FOUR GRIL

GRIL ÉLECTRIQUE: L'utiliser UNIQUEMENT avec la porte du four fermée

- Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

- Le gril permet de faire dorer les aliments rapidement. Le gril est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le gril, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

- Viandes et poissons destinés pour être grillés doivent auparavant être badigeonnés d'huile.

- Lorsque vous utilisez le gril, positionner la lèche-frite en-dessous de manière à récupérer le gras. Verser un peu d'eau dans le plat de manière à éviter la formation d'odeurs désagréables et l'inflammation des graisses.

- Le gril est habituellement utilisé pour cuire des morceaux de viande, par exemple des biftecks pas trop épais, des pièces de gibier, du poisson et certains légumes (comme les courgettes, les aubergines ou les tomates) ou les brochettes de viande ou de poisson. Badigeonner légèrement le poisson d'huile avant de le mettre sous le gril. Saler la viande après la cuisson; saler le poisson à l'intérieur avant la cuisson.

- La distance du gril dépend de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Si la distance est correctement choisie, la surface externe ne sera pas brûlée alors que l'intérieur sera parfaitement cuit.

- Pour prévenir la formation de fumée et de mauvaises odeurs dues aux graisses et sauces, verser un ou deux verres d'eau sur la lèche-frite.

- Il est aussi possible d'utiliser le gril pour griller le pain et les toasts et pour cuisiner certains types de fruits (banane, pamplemousse, ananas, pommes...). Les fruits ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants du four.



Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.



Pendant l'utilisation du four de la cuisinière, le couvercle doit être relevé.

4.2. FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
F	Fonction
°C	Température
	Temps de cuisson
	Arrêt
	Tournebroche et gril de voute.
	Eclairage du four.
	Gril
	Turbo gril
	Ventilation
	Résistance de voûte et ventilation
	Sole brassée
	Chaleur brassée
	Convection naturelle
	Résistance de voûte
	Résistance de sole
	Manuel
	Pizza

4.3. SUGGESTIONS DE CUISSON AU FOUR ELECTRIQUE

Cuisson traditionnelle (convection naturelle)

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.

Cuisson ventilée (chaleur brassée)

Ce mode de cuisson assure une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Cette fonction est notamment recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Ce mode peut également être utilisé pour la décongélation de plats surgelés. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

4.4. CUISSON PIZZA

- Réglage du thermostat au maximum
- Temps de préchauffage 15 min (20 min si possible)
- La position du plateau dans un des deux positions les plus basses.
- Temps de cuisson 20 min.

4.5. PREPARATION DE GATEAUX

• Sauf indication contraire, préchauffer le four pendant 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson du gâteau afin de ne pas interrompre la levée de la pâte (gâteaux, plats contenant de la levure et soufflés). L'afflux d'air froid qui entre dans le four empêcherait ainsi sa levée. Il est possible de vérifier la cuisson des gâteaux en piquant le centre avec la lame d'un couteau. Si le couteau ressort sec et propre, alors le gâteau est cuit. Ne pas faire ce contrôle avant que les $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson recommandé ne soient écoulés.

Souvenez-vous des suggestions suivantes :

- Si le plat est bien cuit en surface mais est encore cru à l'intérieur, il doit être cuit pendant plus longtemps mais à température plus basse.
- Si la surface du plat est trop sèche, cela signifie que le plat doit être cuit à température supérieure pendant une période plus courte.

4.6. CUISSON DE LA VIANDE

• La quantité minimum de viande pour une cuisson au four est d'1 kg. La cuisson d'une plus petite quantité risquerait de rendre la viande trop sèche. Pour obtenir une viande bien cuite, mettre moins de matière grasse. Si la viande est grasse, il n'y a nul besoin d'utiliser de l'huile. Si un côté de la viande est gras, le mettre vers le haut. Le gras récolté dans le plat sera suffisant pour cuire la partie inférieure du morceau de viande et le rendre moelleux.

• Les viandes rouges doivent être sorties du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Dans le cas contraire la viande pourrait durcir à cause du choc de température. N'utilisez pas de sel avant la cuisson, surtout pour la cuisson au gril. Le sel enlève le jus de la viande et empêche ainsi le morceau de dorer en surface

• Saler la viande seulement après la première moitié de la cuisson.

• Préparer la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.

• Les récipients profonds agissent comme un écran dans la diffusion de la chaleur. La viande peut être mise dans le four dans un récipient résistant à la chaleur ou directement sur la grille du four. Insérer sous la grille une lèchefrite pour récolter le jus et la graisse.

Les sauces doivent être ajoutées au début de la cuisson si cette dernière est rapide, ou dans la dernière demi-heure dans le cas d'une cuisson plus longue.

4.7. CUISSON DU POISSON

Les poissons de petite taille peuvent être cuits à température maximale du début à la fin. Les poissons de taille moyenne doivent être cuits au début à température maximale, puis réduire progressivement la température. Les poissons de grande taille doivent être cuits à basse température du début à la fin. Vérifier la cuisson du poisson en faisant une entaille. Pour le poisson grillé, la couleur doit être d'un blanc opaque et uniforme. Cela ne vaut pas pour le saumon et pour la truite.

4.8. CUISSON AU TOURNEBROCHE

• Il est équipé d'une broche, de deux fourchettes et d'un crochet servant de support de broche.

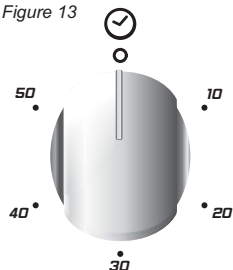
• Conseils d'utilisation :

- retirer tous les accessoires du four ;
- poser le plat profond sur la sole du four ou sur le niveau de gradin le plus bas ;
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes ;
- enclencher la broche dans le carré d'entraînement situé au fond de la cavité du four puis placer le crochet dans l'encoche située à l'avant - en haut du four ainsi qu'autour de la partie avant de la broche
- Le préchauffage n'est pas utile avec le tournebroche.
- Temps de cuisson recommandés en position Tournebroche

Type de nourriture	Temps de cuisson (min)	
	Four Gaz	Four électrique
Bœuf (1kg)	25/35	20/30
Agneau, mouton (1kg)	35/45	30/40
Veau, volaille (1kg)	65/75	60/70
Porc (1 kg)	60/70	65/75

4.9. UTILISATION DE LA MINUTERIE

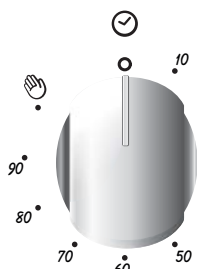
Figure 13



Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonnerie retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

4.10. UTILISATION DE LA MINUTERIE DE FIN DE CUISSON

Figure 14



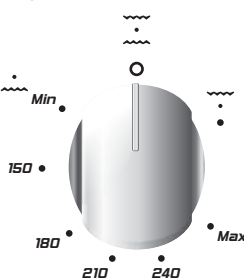
Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 90 minutes).

À l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.

Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position . Le four peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

4.11. FOUR A GAZ

Figure 15



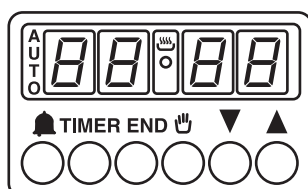
La température du four et du brûleur peuvent être réglées par l'intermédiaire de la manette de commande du four. Le thermostat du four peut être réglé entre 140 et 270 °C.

Certaines cuisinières sont dotées du dispositif de sécurité sur les brûleurs. En cas de coupure de la flamme, l'entrée de gaz est automatiquement interrompue.

4.12. UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

FONCTIONS	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ARRÊTER?	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTERIE	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir appuyé le bouton • Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps voulu. • Relâcher tous les boutons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque le temps sélectionné est écoulé, une alarme sonore retentit (qui s'arrête automatiquement ou qui peut être éteinte manuellement en appuyant sur le bouton). 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin du temps requis une alarme retentit. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur le bouton 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet d'utiliser le four comme réveil (peut aussi bien être utilisé lorsque le four est en marche ou éteint).
FONCTION MANUELLE	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur le bouton • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tourner la manette du four sur la position "O" 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet d'utiliser le four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour la cuisson des recettes désirées.
DURÉE DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir appuyé le bouton TIMER. • Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps de cuisson voulu • Relâcher tous les boutons. • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four s'éteint automatiquement. Si vous désirez interrompre la cuisson en cours, tourner la manette du four sur "O" ou changer le temps en le mettant à 00 :00 (TIMER et boutons et). 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de programmer le temps de cuisson nécessaire à la cuisson d'un plat. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur TIMER. • Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + et . 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
FIN DE LA CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenir appuyé le bouton FIN. • Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps voulu avant l'arrêt du four. • Relâcher tous les boutons. • Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • A la fin du temps programmé, le four s'éteint. Pour l'éteindre manuellement, tourner la manette du four sur "O". 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson se termine. • Pour contrôler le temps restant, appuyer sur FIN. • Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + et . 	<ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est généralement utilisée avec la fonction "Temps de cuisson". Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson requise, sélectionner un temps de cuisson de 45 minutes et une heure de fin de cuisson de 12h30. • La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et continuera jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Le four s'éteindra alors automatiquement. ATTENTION ! Si l'heure de fin de cuisson est sélectionnée sans programmation de durée de cuisson, le four se mettra en route immédiatement et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson sélectionné.

Réglage de l'heure :



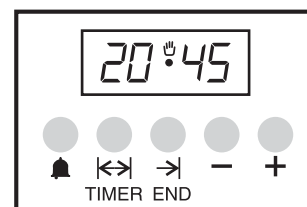
ATTENTION ! La première opération à faire tout de suite après l'installation ou après une coupure de courant (reconnaissable au clignotement du display indiquant 0:00) est de programmer l'heure. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Maintenir appuyés les boutons TIMER et FIN et
- Sélectionner le temps avec les boutons et .
- Relâcher tous les boutons.

ATTENTION, le four fonctionne seulement si l'on appuie sur le bouton ou que l'on programme un temps de cuisson

NB. Sur certains modèles les boutons et sont remplacées par des et .

Sur le programmateur 5 boutons, pour passer en mode manuel, presser les boutons « TIMER » et « END » simultanément.



4.13. TABLEAU DE CUISSON

Temps pour la cuisson traditionnelle et brassée

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220 C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220 C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160 C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	Max	2 x 5 minutes	4

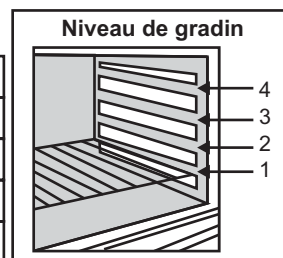


Figure 16

LEGUMES DIVERS

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "*" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220 C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220 C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	25-30 min	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220 C	40-45 min	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220 C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220 C	40-45 min	
Toast de crottin*	Turbogrill	6 pièces	210 C	3 min pour toaster un côté+4 min avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogrill	6 portions	200 C	45 min	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogrill	4 pièces	210 C	45 min	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	2 fois 10 min Retourner à mi-cuisson	Gril plat

VIANDES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220 C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220 C	1 h 30 min	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180 C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220 C	15 min/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1 ,5 kg	220 C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240 C	15 min/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220 C	50-60 min	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	Max	20-25 min	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	Max	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson

PÂTISSERIES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 gr	200 C	45-50 min	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200 C	30-35 min	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190 C	35 min	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	20-30 min	1	Ø 27
Pâte feuilletéeex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200 C	15-20 min	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85 C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190 C	30-35 min	1	

NOTE :

1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le temps de préchauffage. Il est conseillé de préchauffer le four pendant au moins 10 minutes, surtout pour les gâteaux, les pizzas et le pain.

2) Toutes les cuissons doivent être faites porte du four fermée.

5. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif -de déconnecter électriquement l'appareil.
- par mesure de sécurité, de fermer l'arrivée de gaz.
- D'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.

LA TABLE DE CUISSON

Les Parties Emailées Ou Inox

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Les Brûleurs Gaz

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention: ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs.

La Plaque Electrique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

Le Couvercle

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE FOUR

La Grille Du Four

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

Le Plat Lechefrîte

Après une grillade, retirer le plat du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Le Tiroir

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger les casseroles et plats de cuisson. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

Le Joint De La Porte Du Four

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint du four avec une éponge légèrement humidifiée.

Le Verre De La Porte Du Four

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.

Nous vous conseillons de démonter la porte pour son entretien en suivant les explications suivantes :

-Ouvrir complètement la porte et tourner les crochets de la charnière à 180°C. Refermer partiellement la porte à 30°C. Enlever la porte en la levant légèrement et en gardant cette position.

-Pour remonter la porte, procéder de la même manière dans le sens inverse.

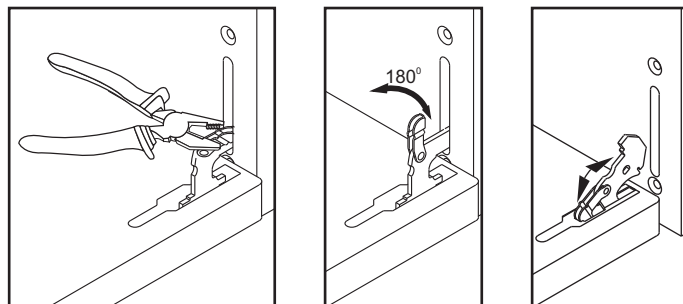


Figure 16

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

•Couper l'alimentation électrique et éteindre l'ampoule. La remplacer avec une ampoule identique supportant l'exposition à très haute température.

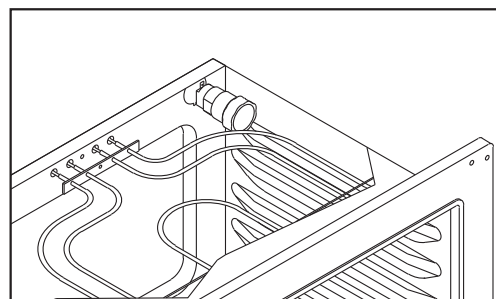


Figure 17

5.1. FOUR CATALITIQUE AUTONETTOYANT

•Certains modèles sont dotés de parois autonettoyantes pourvues de revêtements microporeux. Dans ce cas, le four n'a pas besoin d'être nettoyé manuellement.

•Pour que l'auto nettoyage soit efficace, la surface des parois doit être microporeuse.

•La présence excessive de gras peut obstruer les pores et ainsi empêcher le nettoyage automatique. La capacité d'auto nettoyage peut être récupérée en mettant le four en marche à température maximum pendant 10-20 minutes.

•Si les parois du four sont tellement recouvertes de graisse que l'auto nettoyage catalytique est inefficace, enlever la graisse avec un chiffon humide ou avec une éponge passée sous l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques disponibles à ce jour sur le marché ont une durée de vie de 300 heures. Après cette période, elles doivent donc être remplacées.

6. CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET RESOLUTION DES PROBLEMES

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier les points suivants avant de prendre contact avec le centre d'assistance technique :

- Vérifier que la prise est branchée.
- Si le gaz se diffuse de manière anormale :
 - Les trous de brûleurs ne sont-ils pas obstrués ?
 - Le régulateur de pression fonctionne-t-il correctement ?
 - Dans le cas de l'utilisation d'un tube, ce dernier contient-il bien du gaz ? La valve est-elle ouverte ?
 - Si des anomalies sont relevées dans la valve du gaz, rapprochez-vous d'un technicien qualifié ou d'un centre d'assistance agréé.
- Si vous identifiez une odeur de gaz aux alentours de la cuisinière
 - Une ouverture de gaz n'a-t-elle pas été fermée ?
 - Le tube de gaz est-il bien positionné ?

Ne pas utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle fuite de gaz.

- Le four ne chauffe pas
 - Vérifier la bonne position des manettes de contrôle du four
 - Le temps de cuisson est trop long
 - Vérifier que la bonne température a été sélectionnée
 - De la fumée sort du four
 - Il est conseillé de laver le four après chaque utilisation. Si le gras qui a éclaboussé durant la cuisson n'est pas retiré il peut provoquer des fumées ou mauvaises odeurs lors des prochaines utilisations du four (voir le chapitre sur l'entretien de l'appareil).
 - La lumière du four ne s'allume pas
 - La lampe est peut-être défectueuse. Se référer au chapitre précédent pour la remplacer.

Si après avoir fait ces vérifications l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de l'appareil.

7. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée

toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.

WARNUNG: unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen.

- Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG: FEUERGEFAHR - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.

- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.

• Der innenliegende Boden wird heiß.

- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.

• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.

• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

• Jegliche verschüttete Lebensmittel sollten vom Deckel entfernt werden, bevor Sie diesen öffnen.

• Die Herdoberfläche sollte erst abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Wird das Gerät auf einem Sockel platziert, muss gewährleistet werden, dass das Gerät nicht vom Sockel rutschen kann.

• Eine Vorrichtung zur Trennung von der Stromversorgung mit einem Kontaktabstand in allen Polen, die vollständige Trennung gemäß den Bedingungen der Überspannungskategorie III erfüllen, muss entsprechend den Verdrahtungsregeln in die Festverdrahtung integriert sein.

• Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.

• Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

• Das Gerät sollte gemäß den Installationsanweisungen installiert werden und genügend Belüftung gewährleistet werden. Lesen Sie bitte die Anweisungen, bevor Sie das Gerät installieren.

• Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das entsprechende Landessymbol auf dem Gerät zu finden ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, welche die notwendigen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Einsatzbedingungen des jeweiligen Landes beinhalten, zu beachten.

• "vor der Installation vergewissern Sie sich, dass die örtliche Bedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind»

• Die Einstellung für dieses Gerät sind auf dem Etikett (oder Typenschild) angegeben»

• "Dieses Gerät nicht in die Nähe von leicht entflammaren Materialien positionieren. Es soll gemäß den geltenden Installationsvorschriften montiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf die Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gelegt werden.»

• "Der Einsatz eines Gaskochgerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die Belüftungsslitze geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

WARNUNG: Damit das Gerät nicht umkippt, müssen Stabilisatoren installiert werden. Bitte beachten Sie die Anweisungen auf Seite 53 dieser Anleitung.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl. Beachten Sie bitte die folgenden Hinweise und Empfehlungen, um die maximale Leistungsfähigkeit Ihres Herdes zu gewährleisten:

- Lesen Sie die gesamte Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, denn sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Aufstellung, Installation, Bedienung und Instandhaltung Ihres Geräts. Heben Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.
- Händigen Sie die Gebrauchsanweisung bei Verkauf oder Überlassung des Geräts an die Nachbesitzer aus, um die Weitergabe der korrekten Informationen über die Aufstellung und Bedienung des Geräts sowie der entsprechenden Hinweise zu gewährleisten.
- Bitte achten Sie darauf, diese nicht zu berühren. Beim ersten Gebrauch des Herdes könnten Sie einen beißenden Geruch bemerken: Diese Rauchgase sind nicht gesundheitsschädlich. Wir empfehlen Ihnen zur Abhilfe einen zweistündigen Leerbetrieb.

"Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das entsprechende Landessymbol auf dem Gerät zu finden ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angebracht ist, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, welche die notwendigen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Einsatzbedingungen des jeweiligen Landes beinhalten, zu beachten".

1.1. BEDEUTUNG DER IM TEXT VERWENDETEN SYMBOLE

Zur leichteren Verständlichkeit werden in dieser Gebrauchsanweisung die folgenden Symbole verwendet:



•Sicherheitshinweise



•Umweltinformationen



•Dieses Gerät entspricht den EG- und EU-Richtlinien



Achtung, possibilité de basculement



Einschränkungen Anti-basculement

1.2. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen könnten, entsprechen den Richtlinien 89/109/EWG. Dieses Gerät entspricht den Richtlinien 73/23/EWG, 89/336/EWG und 90/396/EWG sowie deren Abänderungen 2006/EG, 2004/108/EG, 2003/55/EG und den nachfolgenden Abänderungen. Dieses Gerät entspricht außerdem den allgemeinen Richtlinien 93/68/EWG und nachfolgenden Abänderungen.

1.3. SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf nur für die ausgelegten Zwecke, d. h. nur zum Kochen, Braten und Backen von Speisen verwendet werden. Jede andere Benutzung des Geräts, z. B. zum Beheizen des Raumes, ist eine missbräuchliche Verwendung, durch die Gefahren entstehen können.
 - Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden aus missbräuchlicher Anwendung oder unsachgemäßer Handhabung.
 - Bei der Verwendung eines Elektrohaushaltsgeräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten. Wenn Störungen am Gerät, Brüche oder Risse auftreten, schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung, lassen Sie es unangetastet und verständigen Sie eine autorisierte Kundendienststelle.
 - Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
 - Ziehen Sie immer Küchenhandschuhe an, wenn Sie Gerichte aus dem Backofen herausnehmen.
 - Das Gerät muss aus Sicherheits- und Hygienegründen sauber gehalten werden. Denn Fett- und Speiserückstände können eine Brandgefahr darstellen.
 - Jegliche verschüttete Lebensmittel sollten vom Deckel entfernt werden, bevor Sie diesen öffnen.
 - Die Herdoberfläche sollte erst abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.
 - Achten Sie darauf, dass die Finger nicht in die Türscharniere des Backofens geraten. Halten Sie Kinder fern.
- ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Regler bei Nichtgebrauch des Geräts auf der

Null-Stellung stehen.

- Das Warmhaltefach kann als Geschirrfach oder zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.
- In das Warmhaltefach dürfen keine leicht entzündlichen oder explosionsgefährdeten Gegenstände, wie z. B. Nylontaschen, Papier, Lappen usw., oder Reinigungsmittel kommen.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Töpfe und Pfannen. Verwenden Sie kein Geschirr aus leicht entzündlichen Materialien.
- Durch die Änderung oder den Änderungsversuch der Geräte-Eigenschaften können erhebliche Gefahren entstehen.
- Besondere Vorsicht ist beim Braten und Frittieren geboten: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist schwer. Daher ist beim Versetzen des Geräts Acht zu geben.
- Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- WARNUNG: FEUERGEFAHR** - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.
- Während des Gerätebetriebs ist das Austreten von Heißluft normal.

Die Luftschlitze müssen freigehalten werden.

•Wenn Speisen auf den Herd gestellt oder in den Backofen geschoben werden oder wenn Töpfe mit flüssigen Speisen versetzt werden, können diese verschüttet werden. Entfernen Sie diese Rückstände sofort nach dem Kochen, um die Entwicklung unangenehmer Gerüche oder Brände zu vermeiden.

•Stellen Sie die Flamme kleiner oder schalten Sie den Gasbrenner aus, bevor Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen.

•**HINWEIS:** Gasbrennerflammen erzeugen Hitze und Feuchtigkeit. Daher ist sicherzustellen, dass die Küche gut belüftet ist: Wenn keine natürliche Belüftung vorhanden ist oder wenn diese ungenügend ist, sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung vor. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an den Candy Kundendienst.

•Beim Gebrauch eines Elektrohaushaltsgeräts sind bestimmte Grundregeln zu beachten:

-Im Allgemeinen ist die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungsschnüren nicht zu empfehlen.

-Der Netzstecker darf nicht am Kabel herausgezogen werden.

-Den Herd nicht mit feuchten bzw. nassen Händen und Füßen berühren.

-Beschädigte Anschlusskabel sind unverzüglich zu ersetzen.

-Bei Ersatz des Anschlusskabels die folgenden Hinweise beachten:

-Das Anschlusskabel ist von einer Fachkraft zu ersetzen. Lassen Sie Reparaturen nur von einer autorisierten Kundendienststelle durchführen und stellen Sie sicher, dass nur Originalersatzteile verwendet werden.

-Im Bedarfsfall ist das Anschlusskabel mit einem der folgenden Kabeltypen zu ersetzen: H05RRF, H05VVF oder H05V2V2-F. Diese Kabeltypen sind für den erforderlichen Anschlusswert geeignet.

•Gasschlauch regelmäßig kontrollieren.

•Der Gasschlauch muss von den heißen Herdteilen entfernt gehalten werden und darf nicht mit diesen in Berührung kommen. Der Einlassanschluss kann auf die rechte oder linke Seite des Herdes versetzt werden. Nach dieser Abänderung ist der Herd mit Seifenwasser auf etwaige Gasaustritte zu kontrollieren.

•Nachdem der Gasschlauch an den Einlassanschluss angeschlossen wurde, ist dieser mit einer Haltevorrichtung zu befestigen. Kontrollieren Sie danach unbedingt, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte Seifenwasser.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis es abgekühlt ist.



Bei Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann der Hersteller keine Garantie für die Sicherheit des Geräts übernehmen.

1.4. NÜTZLICHE HINWEISE

- Die Abdeckhaube darf nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.
- ACHTUNG!** (Bei Modellen mit Abdeckhaube aus Glas) Die Glasabdeckhaube kann bei Einwirkung zu starker Hitze brechen. Stellen Sie stets sicher, dass die Kochstellenbrenner abgestellt sind, bevor Sie den Deckel schließen.
- Verwenden Sie keine verformten oder nicht fest stehende Kochgefäße.
- Grill und Fettpfanne vor Gebrauch sorgfältig reinigen.
- Reinigungsmittel in Spray-Form nicht auf Kochplatten oder Temperaturregler sprühen.
- Stellen Sie sicher, dass Backbleche und Backrost einwandfrei in den Backofen eingeschoben sind.
- Zünden Sie erst das Gas, bevor Sie das Kochgeschirr auf den Gasbrenner stellen, dadurch wird der Zündvorgang beschleunigt.
- Prüfen Sie die Gasbrennerflamme auf Anomalien.
- Der Backofen darf nicht mit Aluminiumfolie ausgelegt werden.

2. INSTALLATION

Die Installation des Geräts ist von Fachkräften durchzuführen. Der Hersteller ist nicht zur Installation des Geräts verpflichtet. Bei eventuellem Kundendienstesatz seitens des Herstellers zur Behebung von Störungen und Mängeln infolge unsachgemäßer Installation besteht kein Garantieanspruch.

Die Fachkräfte sind verpflichtet, die Anweisungen zur Installation zu beachten. Durch eine nicht korrekte Installation können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen entstehen. Der Hersteller haftet nicht für solche Sach- oder Gesundheitsschäden.

HINWEIS: Es ist auf die korrekte Positionierung des Herdes zu achten. Er darf nur in einem ständig belüfteten Raum aufgestellt werden.

«Der Einsatz eines Gaskochgerätes erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem es installiert ist. Vergewissern Sie sich, dass die Küche gut belüftet ist. Halten Sie die Belüftungsschlitze geöffnet oder installieren Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (mechanische Dunstabzugshaube). Längere intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. Öffnen eines Fensters oder die Erhöhung der mechanischen Belüftung, falls vorhanden.»

Vor jeder Reparatur, Installation oder Abänderung ist das Gerät immer von der Stromversorgung zu trennen.

•Vor Installation des Geräts sind die Daten der Gasversorgung (Gasart und Druck) zu kontrollieren und es ist sicherzustellen, dass das Gerät entsprechend angepasst wird.

•Dieses Gerät darf nicht an die Abgasleitung anderer Geräte angeschlossen werden, die mit anderen Kraftstoffen betrieben werden.

•Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Gegenständen (z. B. von Möbeln, Vorhängen usw.) aufgestellt werden

Wird das Gerät auf einem Sockel platziert, muss gewährleistet werden, dass das Gerät nicht vom Sockel rutschen kann.

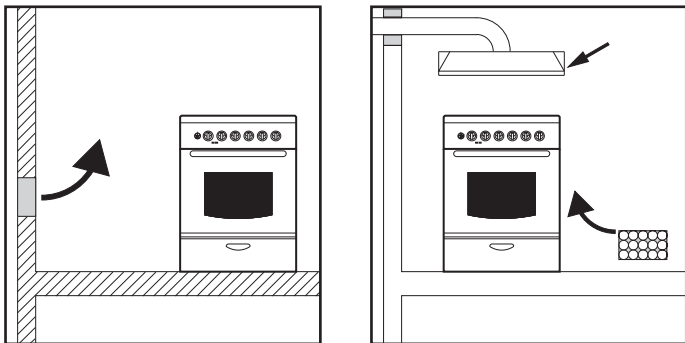
ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

2.1. STANDORT DES HERDES

•Das Gerät sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

•Für den einwandfreien Betrieb des Geräts, muss der Raum über eine ausreichende natürliche Belüftung verfügen, um den Abzug der Abgase zu gewährleisten.

•Der Zustrom von Frischluft soll durch eine mit einem Gitter versehene Luftöffnung in der Außenwand erfolgen.



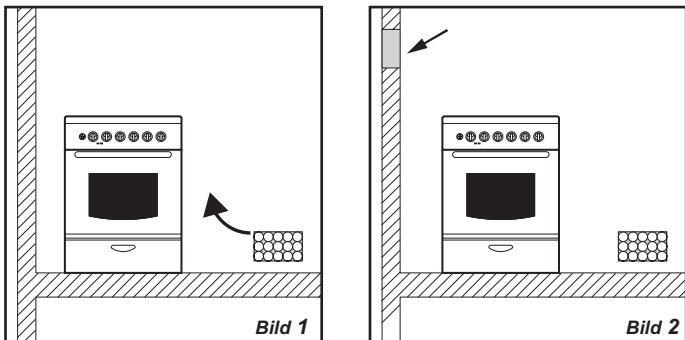
•Bei den Modellen mit Flammensicherheitsvorrichtung muss der Querschnitt dieser Luftöffnungen 100 cm² und bei Modellen ohne Flammensicherheitsvorrichtung 200 cm² betragen. (Es können eine oder mehrere Luftöffnungen vorgesehen werden.)

Belüftungsmaßnahmen

•Die von den Gasbrennerflammen erzeugten Abgase müssen direkt oder über eine Dunstabzugshaube, die an einen Kamin oder einen Rauchfang angeschlossen wird, an die Außenluft abgeleitet werden (Abbildung 1).

•Ist der Einbau einer Dunstabzugshaube nicht möglich, so ist ein elektrisches Abzugsgebläse in einer Außenwand oder in einem nach außen gerichteten Fenster vorzusehen (Abbildung 2).

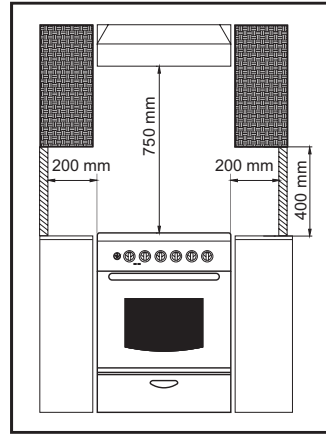
•Das Abzugsgebläse muss einen 3- bis 5-maligen Luftaustausch pro Stunde in der Küche gewährleisten.



•Die Luftöffnungen sind möglichst nah am Fußboden und so zu positionieren, dass sie weder an der Innen- noch an der Außenseite verdeckt werden können. Die Luftöffnungen dürfen nicht durch Abgasleitungen und Rauchabzüge führen.

•Sollte es nicht möglich sein Luftöffnungen zur Belüftung des Standorts des Herdes anzubringen, kann die erforderliche Frischluft aus einem nebenliegenden Raum zugeführt werden, es sei denn, es handelt sich dabei um ein Schlafzimmer oder um einen Raum, in dem durch Luftzüge Gefahren entstehen

2.2. EINBAUPOSITION

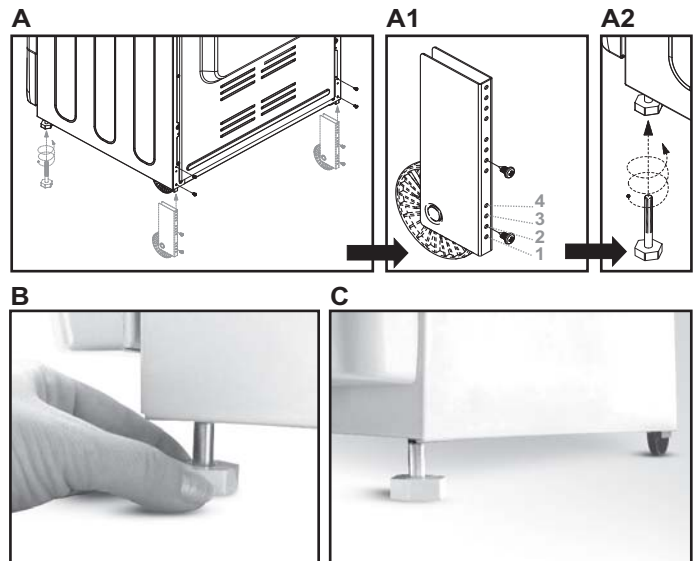


Das Gerät wurde in der Annahme entwickelt, dass die anliegenden Arbeitsflächen nicht höher sind als die Kochfeldoberfläche.

2.3. HÖHENREGULIERUNG DER FÜSSE

Das Gerät ist mit vier höhenverstellbaren Füßen am Untergestell versehen. Mit Hilfe eines Schlüssels können die Füße einzeln so verstellt werden, dass der Herd und damit das Kochgeschirr waagrecht stehen und standfest sind.

Höhenverstellbare Füße und Räder



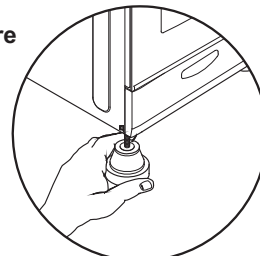
•Das Gerät ist mit vier höhenverstellbaren Füßen am Unterbaurahmen ausgestattet.

•Die maximale Höhe des Herdes beträgt 868 mm durch die Fixierung der justierbaren Füße und Hinterräder im vierten Loch.

•Die Füße können individuell mit Hilfe eines Schraubenschlüssels eingestellt werden. Hiermit kann die perfekte Balance und Höhe garantiert werden, so dass jede Flüssigkeit in Pfannen und Töpfen horizontal sind.

•Die Räder sollten für die Standardhöhe von 850 mm im zweiten Loch fixiert werden (Abbildung A1).

Höhenverstellbare Füße



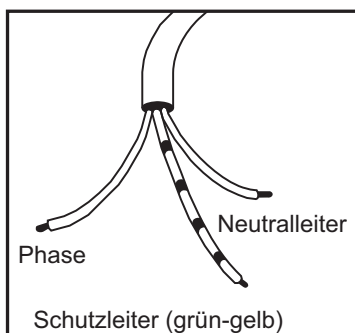
2.4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Herde werden entweder mit oder ohne Anschlusskabel geliefert. Das Gerät ist durch eine autorisierte Kundendienststelle unter Beachtung der folgenden Anweisungen an das Netz anzuschließen. Der elektrische Anschluss ist in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Bestimmungen durchzuführen. Vor dem Anschluss sind die folgenden Punkte zu prüfen:

- Sind die Kapazitäten der elektrischen Leitungen und der Sicherungen der Hausanschlussleitung für den Anschlusswert des elektrischen Geräts ausreichend? (Leistungsdaten auf dem Aufkleber prüfen)
- Ist die verwendete elektrische Leitung mit einer Erdung entsprechend den geltenden Normen ausgelegt? Der Hausanschluss muss mit einer einwandfreien Erdungsanlage ausgestattet sein. Verfügt der Hausanschluss über keine angemessene Erdungsanlage, ist diese von einem autorisierten Elektrofachmann auszulegen.
- Sind Steckdose und mehrpoliger Schalter nach der Installation des Geräts leicht zugänglich?
- Die Anschlussleitung ist mit einem normgemäßen Stecker zu versehen, der an eine sichere Steckdose anzuschließen ist.
- Wird das Gerät direkt an das Netz angeschlossen, ist zwischen Gerät und Netz ein mehrpoliger Schalter zwischenzuschalten, der den Normen entspricht und für die elektrische Last geeignet ist. Der grün-gelbe Schutzleiter darf durch den Schalter nicht unterbrochen werden. Der braune Phasenleiter (der mit "L" gekennzeichnet ist und vom Kabelverbinder am Backofen abgeht) muss immer mit dem Phasenleiter der Netzversorgung verbunden werden.
- Die Anschlussleitung ist so zu verlegen, dass sie nicht Temperaturen über 50°C ausgesetzt wird.
- Wenn die Anschlussleitung ersetzt werden muss, ist ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt für den angegebenen Anschlusswert zu wählen. Der grün-gelbe Schutzleiter muss um ca. 2 cm länger sein als die Phase und der Neutralleiter.
- Nach erfolgtem Anschluss, die Kochplatten 3 Minuten lang zur Kontrolle einschalten.
- **Der Hersteller haftet nicht für Schäden infolge Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen.**
- Je nach Bauart werden die Geräte nur mit Anschlußvorrichtung, mit montiertem Anschlußkabel oder mit Anschlußkabel und Stecker ausgeliefert. Es muß dann entsprechend der im Aufstellungsland geltenden gesetzlichen Vorschriften entsprechend montiert und angeschlossen werden

2.5. HERDE MIT ANSCHLUSSKABEL

• Diese sind ausschließlich für eine Anschluss-Spannung von 220/240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Neutralleiter ausgelegt.



Der Austausch des Anschlusskabels darf aus Sicherheitsgründen nur durch einen autorisierten Kundendienstpartner oder einen zertifizierten Elektriker durchgeführt werden. Das neue Kabel muss in Art, Spezifikation und Beschaffenheit dem ausgetauschten Kabel gleich sein

Anschlusswerte/ Kabeldurchmesser

Anschlusswert (kW)	Spannung (V)	Strom (A)	Kabelquerschnitt
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

2.6. HERDE OHNE ANSCHLUSSKABEL

Schaltungsmöglichkeiten Herdanschlussdose

1-Dreileiteranschluss
(Einphasenwechselspannung)



2-Fünfleiteranschluss
(Dreiphasenwechselspannung)



Achtung: Bei unzulänglicher Befestigung kann es zu einer gefährlichen Hitzeentwicklung am Kabelanschluss kommen.



Einphasenwechselspannung 220-240 V~	Zweiphasig 380-415V2N~	Dreiphasenwechselspannung 380-415 V 3N
--	---------------------------	---

Kabelstück		
3 G 4 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²

Kabeltyp		
H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F	H05VV-F H05RR-F

<p>L1 : Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N : Neutral Ableitung 4-5 PE Erde</p>	<p>1 Phase 2 Phase 5 Neutral Ableitung 4-5 PE Erde</p>	<p>1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Neutral Ableitung 4-5 PE Erde</p>
---	--	--

2.7. GASANSCHLUSS

Der Gasanschluss muss den geltenden einschlägigen Vorschriften und Richtlinien entsprechen.

•Das Gerät wurde werkseitig für das Gas eingestellt, das auf dem Aufkleber neben dem Gaseinlassanschluss auf der Geräterückseite angegeben ist.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Gasart mit der auf dem Aufkleber angegebenen übereinstimmt. Andernfalls sind die Anweisungen des Abschnitts zur Umstellung des Geräts auf die Verwendung einer anderen Gasart zu befolgen.

•Stellen Sie sicher, dass der Gasdruck dem in der unten stehenden Tabelle aufgeführten Wert entspricht, um die maximale Leistungsfähigkeit bei minimalem Verbrauch zu gewährleisten. Wenn Sie einen anderen Gasdruck verwenden, ist ein Druckregler am Gaseinlassanschluss vorzusehen. Zulässig ist die Verwendung eines Druckreglers, der den Normen für Flüssiggas entspricht.

•Der Gasanschluss ist in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Gaskategorie durchzuführen (siehe hierzu die letzten drei Seiten der Bedienungsanleitung), um die maximale Effizienz und den niedrigsten Verbrauch zu erreichen.

Wenn der Gasdruck abweicht, sollte ein geeigneter Gasregulator an der Gaszufuhr verwendet werden. Hierbei ist die Gasregulierung nach dem Standard von LPG erlaubt.

Anschluss an eine fixe oder flexible Gasversorgung aus Metall

•Der Herd kann an eine geeignete flexible Gasversorgung aus Edelstahl gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften angeschlossen werden. In diesem Fall muss das Gerät nicht versetzt werden. Der Einlassanschluss für den Herd ist Gc ½.

Anschluss an eine nichtmetallische flexible Gasversorgung

•Wenn das Gasabsperrventil so positioniert ist, dass es bei Bedarf geschlossen oder geöffnet werden kann, ist der Anschluss an einen Gasschlauch gemäß den geltenden einschlägigen Sicherheitsvorschriften möglich. Der Gasschlauch muss mit einer Schlauchschelle befestigt werden.

•Der Gasschlauch kann wie folgt angeschlossen werden:

•Da der Gasschlauch sich hinter dem Backofen befindet, ist darauf zu achten, dass er in seiner gesamten Länge vor Temperaturen über 30°C geschützt ist.

•Er darf nicht länger als 150 cm sein.

•Er darf nicht mit Dampf in Berührung kommen.

•Er muss so angebracht sein, dass keine Knicke, Schleifen oder Spannungen entstehen.

•Er muss vor scharfen oder spitzen Gegenständen geschützt sein.

•Er muss für regelmäßige Inspektionen zugänglich sein.

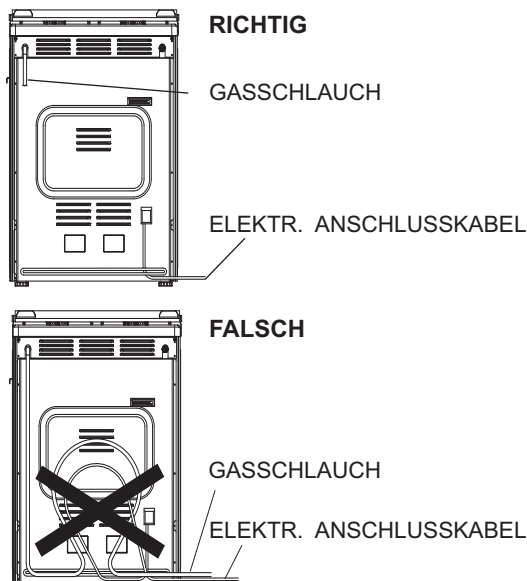
•Um Schäden durch Verschleiß vorzubeugen, muss der Gasschlauch wie folgt kontrolliert werden:

•Stellen Sie sicher, dass vom einen zum anderen Ende des Schlauches keine Risse, Schnitt- oder Brandstellen vorhanden sind.

•Das Material muss seine Flexibilität bewahren. Es darf keine zu starke Verhärtung zeigen.

•Die Schlauchschellen dürfen keine Rostspuren aufweisen.

•Er muss in jedem Fall nach 5 Jahren ausgewechselt werden.

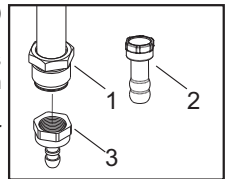


Kontrollieren Sie nach der Herstellung des Gasanschlusses mit Seifenwasser, ob die Anschlüsse gasdicht sind. Verwenden Sie keine offenen Flammen bei der Suche nach Gasaustritten

2.8. ABSTIMMUNG DES HERDS AUF EINE ANDERE GASART

Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden. Befolgen Sie die beschriebenen Schritte zur Abstimmung des Gerätes von der Werkseinstellung auf eine andere Gasart.

Der Herd ist für den Gebrauch mit Erdgas (NG) voreingestellt und verfügt über einen zylindrischen Anschluss (1). Für die Verwendung eines Schlauches für den Erdgas (NG)-Anschluss, kann ein Schlauchadapter (2) am zylinderförmigen Adapter mit einer Dichtung befestigt werden. Für die Verwendung eines Schlauches für einen Flüssiggas (LPG)-Anschluss, kann ein Schlauchadapter (3) am zylinderförmigen Adapter mit einer Dichtung befestigt werden.



Justierung und Wechseln der Brennerdüsen

Wechsel der Brenndüsen

•Entfernen Sie den Topfträger

•Entfernen Sie die Brennerabdeckung und die Brenner.

•Entfernen Sie die Brennerdüsen mithilfe eines 7mm Schraubenschlüssels. Dann tauschen sie diese gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle auf den letzten 3 Seiten dieser Bedienungsanleitung) aus.

•Folgen Sie den genannten Schritten in umgekehrter Reihenfolge nach Abschluss des Zusammenbaus der neuen Brennerdüse.

Stand-by-Regulierung für Herde mit Flammensicherung bzw. ohne Flammensicherung und Knopfzündung

•Drehen Sie den Bedienknebel auf die kleinste Flammenposition und entfernen Sie den Knopf.

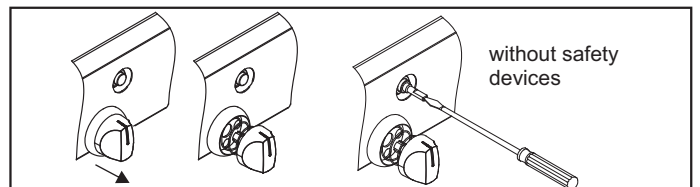
•Ist eine Abstimmung von Erdgas (NG) auf Flüssiggas (LPG) erwünscht, drehen Sie die Bypass-Schraube der Gasventile mit einem Schraubenzieher im Uhrzeigersinn bis zur Endposition.

•Ist eine Abstimmung Flüssiggas (LPG) von auf Erdgas (NG) erwünscht, drehen Sie die Bypass-Schraube der Gasventile mit einem Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn bis die Flamme auf ca. ¼ der Ausgangsgröße geschrumpft ist.

•Nach Abschluss der Justierung, setzen Sie den Bedienknebel wieder ein.

•Um die Einstellung zu kontrollieren, Bedienknebel schnell von der maximalen zur minimalen Position drehen. Eine korrekte Einstellung liegt vor, wenn die Flamme nicht erlischt.

Bei Geräten mit Flammensicherung kann die Sparflamme über die Schraube am Ventilsockel eingestellt werden. Für Geräte mit Knopfzündung muss für die Sparflammeneinstellung der Topfträger, das Kochfeld, die Abdeckung und die Bedienblende entfernt werden.



•Bei Thermostatventilen muss für die Sparflammeneinstellung der Topfträger, das Kochfeld, die Abdeckung und die Bedienblende entfernt werden



Gasbackofen

•Entfernen Sie die hintere Geräteabdeckung (Abbildung 3).

•Entfernen Sie den Brennerdüsenadapter (Abbildung 4).

•Entfernen Sie die Brennerdüsen mithilfe eines 7mm Schraubenschlüssels. Dann tauschen Sie diese gegen eine für die neue Gasart entsprechende Düse (siehe Tabelle auf den letzten 3 Seiten dieser Bedienungsanleitung) aus (Abbildung 5).

•Folgen Sie den genannten Schritten in umgekehrter Reihenfolge nach Abschluss des Zusammenbaus der neuen Brennerdüse.

•Der Brennerabstand ist 4,5 ± 0,3 mm für Erdgas (NG) und Flüssiggas (LPG) (Abbildung 6).



Bild 3



Bild 4

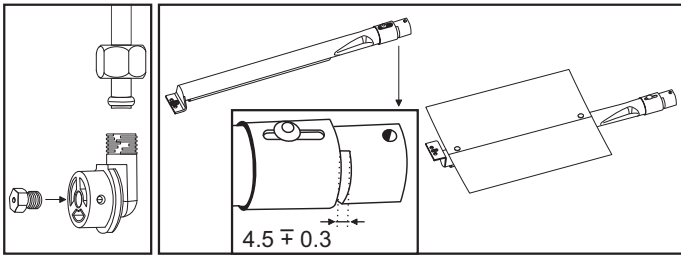
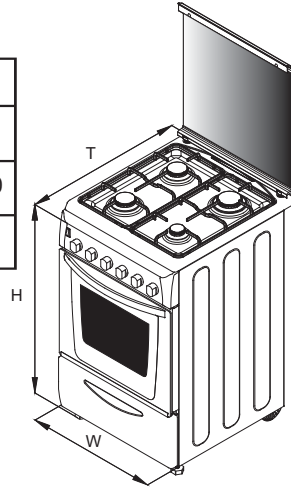


Bild 5

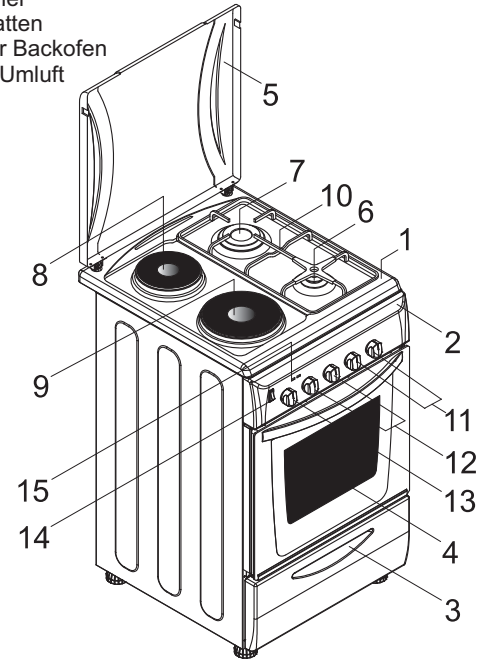
Bild 6

2.9. GERÄTEMASSE

	50 x 60	60 x 60
Höhe (mm)	863	850
Breite (mm)	510	598-600
Tiefe (mm)	600	600



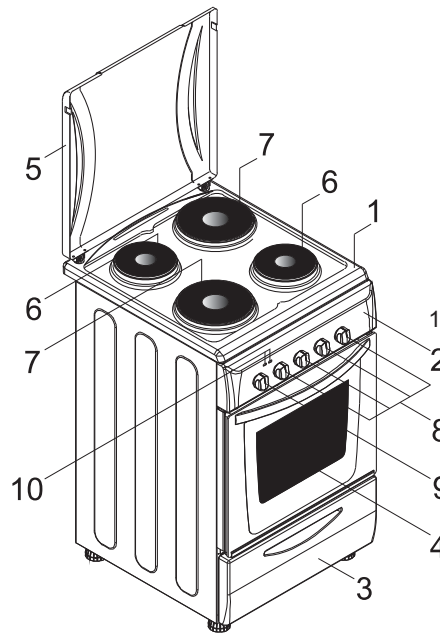
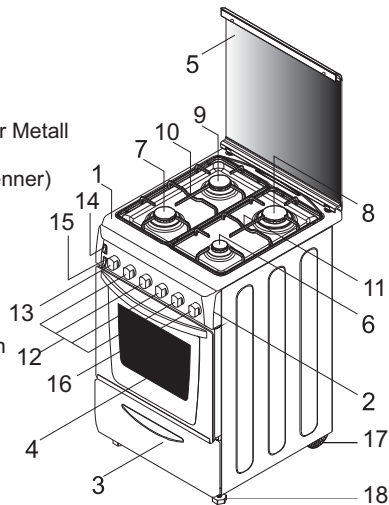
- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Schnellbrenner
- 8- Kochplatte
- 9- Kochplatte
- 10- Topfträger rechts
- 11- Regler Gasbrenner
- 12- Schalter Kochplatten
- 13- Temperaturregler Backofen
- 14- Zündknopf oder Umluft
- 15- Betriebsanzeige



2.10. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

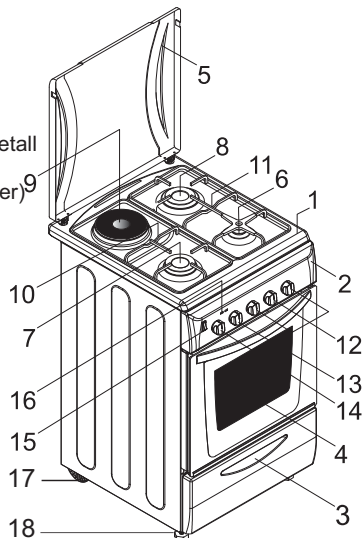
Diese Gebrauchsanweisung ist für mehrere Modelle bestimmt. Daher könnten einige der Modelle nicht alle der in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen Merkmale aufweisen.

- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Normalbrenner (schnellbrenner)
- 8- Ultra-Schnellbrenner (schnellbrenner)
- 9- Normalbrenner
- 10- Topfträger Links
- 11- Topfträger Rechts
- 12- Regler Gasbrenner
- 13- Temperaturregler Backofen
- 14- Zündknopf oder Umluft
- 15- Backofenbeleuchtung
- 16- Timer
- 17- Beweglicher Rollfuß
- 18- Fester Standfuß



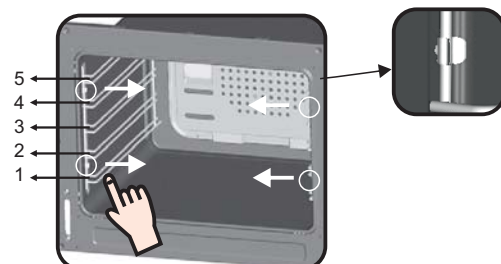
- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kochplatte
- 7- Kochplatte
- 8- Schalter Kochplatten
- 9- Temperaturregler Backofen
- 10- Betriebsanzeige

- 1- Kochfeld
- 2- Bedienfeld
- 3- Warmhaltefach
- 4- Backofentür (Fronttür)
- 5- Abdeckhaube in Glas oder Metall
- 6- Kleinbrenner
- 7- Normalbrenner (schnellbrenner)
- 8- Schnellbrenner (ultra-schnellbrenner)
- 9- Kochplatte
- 10- Topfträger links
- 11- Topfträger rechts
- 12- Regler Gasbrenner
- 13- Schalter Kochplatte
- 14- Temperaturregler Backofen
- 15- Zündknopf oder Umluft
- 16- Betriebsanzeige
- 17- Beweglicher Rollfuß
- 18- Fester Standfuß



Entfernen und Reinigung des Grillrosts

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.



3. BEDIENUNG DER KOCHSTELLENBRENNER

3.1. BEDIENUNG DER KOCHSTELLENBRENNER DES KOCHFELDS

Die Regler der Kochstellenbrenner befinden sich auf dem Bedienfeld.

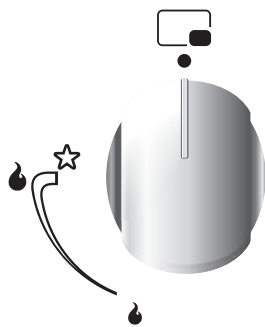


Bild 7

Null-Stellung/Aus

Wenn der Regler mit seinem Punktsymbol auf die "O"-Stellung gedreht wird, befindet er sich in der Aus-Stellung, das Gasventil ist geschlossen und die Flamme erlischt.



Maximaler Gasstrom

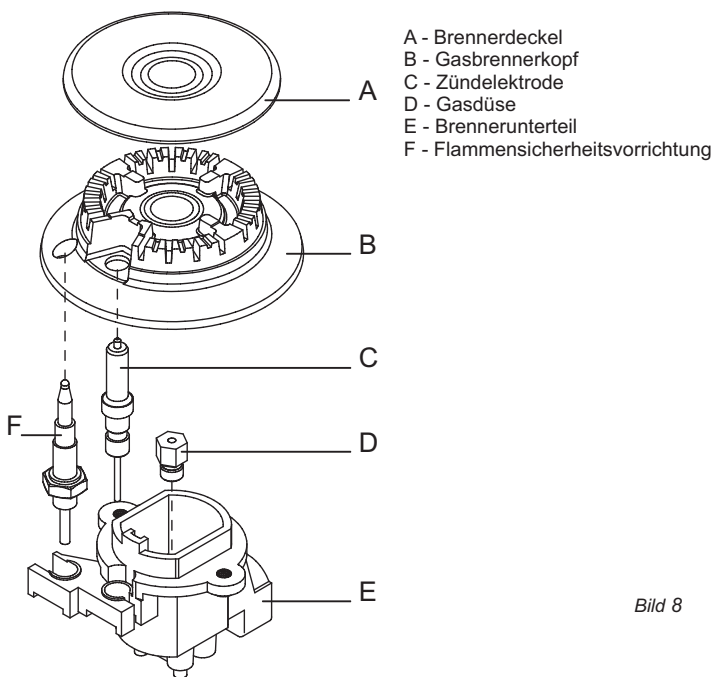
Regler hineindrücken und nach links drehen, bis das Punktsymbol auf das große Flammensymbol zeigt.

In dieser Stellung ist die Flamme am höchsten und das Gasventil komplett geöffnet.



Minimaler Gasstrom

Die Flammenhöhe kann durch Drehen des Reglers zum kleinen Flammensymbol verringert werden. Das Gasventil ist dann nur teilweise geöffnet und der Gasbrenner befindet sich auf der kleinsten Kochstufe.



- A - Brennerdeckel
- B - Gasbrennerkopf
- C - Zündelektrode
- D - Gasdüse
- E - Brennerunterteil
- F - Flammensicherheitsvorrichtung

Bild 8

Zünden der Gasbrenner

Kochstellenbrenner auf dem Kochfeld

Der Gasbrenner ist zu zünden, bevor ein Kochgeschirr auf die Kochstelle gestellt wird.

Bei den Modellen mit Reglern ohne integrierte Funkenzündung muss der Zündknopf mit Funkensymbol gedrückt werden. Regler der gewünschten Kochstelle hineindrücken, nach links auf das große Flammensymbol drehen und Zündknopf drücken.

Bei den Modellen mit Reglern, die mit integrierter Funkenzündung ausgestattet sind, Regler der gewünschten Kochstelle eindrücken und auf das Sternensymbol drehen: Die Zündelektrode wird dadurch automatisch aktiviert. Alle Zündelektroden werden automatisch

aktiviert und zünden den Gasbrenner, zu dem das Gas strömt (d. h. den Kochstellenbrenner, dessen Regler hineingedrückt wurde).

Gasbrenner des Backofens

Bei den Modellen ohne integrierte Funkenzündung darf der Zündknopf nicht länger als 15 Sekunden hineingedrückt werden. Wenn der Gasbrenner nach 15 Sekunden noch nicht entzündet ist, Zündknopf loslassen und vor dem nächsten Zündversuch Backofentür öffnen und/oder mindestens 1 Minute warten.

Bei den anderen Modellen wird das Gas durch die Regler entzündet.



Stellen Sie sicher, dass nach diesem Schritt das Gas tatsächlich brennt. Wenn nicht, Vorgang wiederholen.

Nachdem das Gas entzündet ist, Flammenhöhe wie gewünscht regulieren.

Zündung von Hand (bei Stromausfall)

Neben den Gasbrenner ein brennendes Streichholz halten oder das Gas mit einem Gaszünder von Hand entzünden.

HINWEIS! Zwischen den einzelnen Zündversuchen 1 Minute warten. Bei den Modellen mit integrierter Funkenzündung Regler des betreffenden Gasbrenners hineindrücken und auf das große Flammensymbol drehen. Wenn das Gas sich beim ersten Versuch nicht entzündet, beim nächsten Versuch Regler länger gedrückt halten. Wenn das Gas sich entzündet hat, Flammenhöhe wie gewünscht regulieren.

Sollte sich das Gas nach mehreren Versuchen immer noch nicht entzünden, die richtige Positionierung von Gasbrennerkopf und Brennerdeckel kontrollieren.

Um den Gasstrom zu unterbrechen, Regler nach rechts auf die "O"-Stellung drehen.

Wenn die Flamme versehentlich erlischt, mindestens eine Minute warten, bevor der Gasbrenner wieder gezündet wird. Einige Herde sind mit einer Flammensicherheitsvorrichtung ausgestattet (siehe nebenstehende Abbildung, F-Flammensicherheitsvorrichtung). In diesem Fall wird der Gasstrom automatisch unterbrochen, wenn die Flamme erlischt.

Minimale und maximale Durchmesser der Topfböden:

Gasbrenner	Durchmesser min.[mm]	Durchmesser max.[mm]
Hilfsbrenner	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Normalbrenner	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Schnellbrenner	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra-schnellbrenner	Ø 240 mm	Ø 280 mm

•Die Flamme ist außen heißer als innen. Die Flamme muss den Topfboden berühren. Wenn die Flamme über den Topfboden hinausreicht, wird unnötige Energie verschwendet.

•Bei Kochstellenbrennern müssen die Topfböden nicht notwendigerweise eben sein wie bei elektrischen Kochstellen. Die Flamme, die den Topfboden berührt, leitet die Hitze vollständig weiter.

•Für Kochstellenbrenner ist zwar kein besonderes Kochgeschirr notwendig, aber dünnwandiges Kochgeschirr leitet die Wärme schneller als dickwandiges.

•Kochgeschirr mit dickem Boden gewährleistet eine bessere und gleichmäßigere Wärmeverteilung. Wenn der Topfboden dünn ist, muss die Speise kontinuierlich umgerührt werden, da die Hitze ungleichmäßig auf das Gargut verteilt wird.

•Die Anwendung von zu kleinem Kochgeschirr ist nicht empfehlenswert. Große, flachere Kochgeschirre sind zum schnellen und effizienten Garen geeigneter als kleinere und tiefere.

•Die Kochzeit verkürzt sich nicht, wenn ein kleines Kochgeschirr auf eine große Kochstelle gestellt wird. In diesem Fall wird nur Energie verschwendet. Dagegen kann man Energie sparen, wenn man Kochgeschirr mit Deckel verwendet.

3.2. BEDIENUNG DER ELEKTRISCHEN KOCHSTELLEN DES KOCHFELDS

Regler auf die gewünschte Kochstufe drehen. Die Betriebsanzeige der Kochplatte leuchtet auf und die Kochplatte beginnt sich aufzuheizen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs Regler wieder auf die "O"-Stellung drehen (Abbildung 10). Lassen Sie eine leere Kochplatte niemals eingeschaltet. Der Durchmesser des Topfbodens ist sehr wichtig. Der mindest Durchmesser des Topfbodens, der eben sein muss, beträgt 14 cm.

Beim erstmaligen Gebrauch lassen Sie die Kochplatte erst 5 Minuten lang aufheizen, bevor Sie ein Kochgefäß darauf stellen. Dadurch wird die hitzebeständige Beschichtung der Kochplatte gehärtet. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochplatte ein feuchtes Tuch und ein Reinigungsmittel. Zum Entfernen von Speiserückständen auf der Kochplatte keine Messer oder andere harten und scharfen Gegenstände verwenden.

Kochplatte nach der Reinigung einige Augenblicke einschalten, damit sie trocknet. Allerdings darf sie in keinem Fall mehr als einige Sekunden lang ohne ein Kochgeschirr darauf eingeschaltet bleiben.

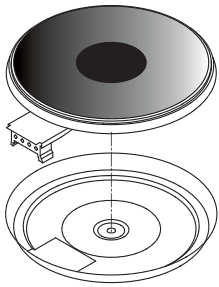


Bild 9

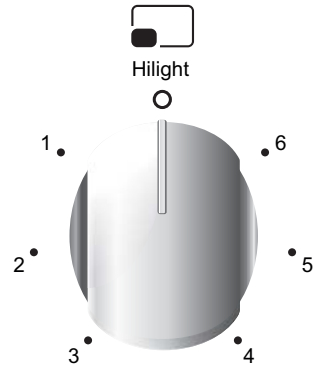


Bild10

Kochstufe	Leistung (Watt)	Leistung (Watt)	Leistung (Watt)	Beschreibung
0	0	0	0	Aus
1	100 W	135 W	175 W	Aufwärmen von Gerichten
2	180 W	220 W	220 W	Garen bei niedriger Temperatur
3	250 W	300 W	300 W	Garen bei niedriger Temperatur
4	500 W	850 W	850 W	Schmoren, Braten, Kochen
5	750 W	1150 W	1150 W	Schmoren, Braten, Kochen
6	1000 W	1500 W	2000 W	Schmoren, Braten, Kochen

Geeignetes Kochgeschirr

Bei Kochgeschirr mit größerem Durchmesser wird eine größere Fläche beheizt. Daher ist bei diesen die Garzeit kürzer als bei Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser.

Das Kochgeschirr sollte für die jeweilige Menge Gargut immer ausreichend groß sein. Verwenden Sie nicht zu kleines Kochgeschirr, damit es nicht zum Überkochen kommt, vor allem bei flüssigen Speisen. Beim Schnellkochen mit zu großem Kochgeschirr brennen die Speisen, wie Würste und Soßen, am Kochgeschirr an und es bleiben Rückstände im Topf zurück. Für die Zubereitung von Süßspeisen wird geschlossenes Kochgeschirr empfohlen. Denn Zucker und Säfte, die auf die Kochstelle gelangen, können anbrennen und sind nur schwer zu beseitigen.

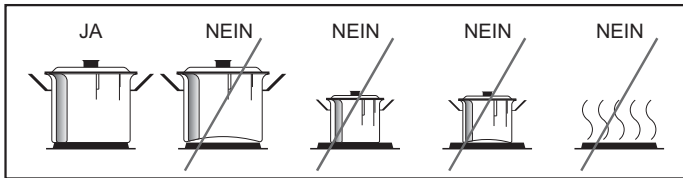


Bild 11

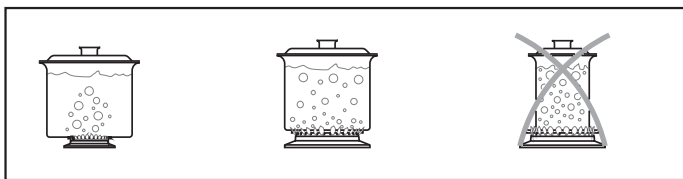


Bild 12

Das gleiche gilt im Besonderen für die Zubereitung von Braten oder für das Druckgaren bei hoher Temperatur.

Betreiben Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und nicht mit leerem Kochgeschirr.

Prüfen Sie anhand der folgenden Kriterien, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist:

Es muss von schwerer Qualität sein.

Der Topfboden muss die Kochstelle völlig bedecken; er kann etwas größer, darf aber nicht kleiner sein.

Der Topfboden muss vollkommen eben sein und einwandfrei auf der Kochstelle aufliegen.

Die maximale Leistungsfähigkeit der elektrischen Kochstellen und der minimale Verbrauch wird bei Verwendung von Kochgeschirr mit vollkommen ebenem und glattem Topfboden erzielt.

Der Boden des Kochgeschirrs soll möglichst so groß wie die Kochplatte sein; er darf aber niemals kleiner sein. Der Topfboden muss trocken sein, und das Überkochen oder das Verschütten von Speisen ist zu vermeiden. Betreiben Sie die Kochplatten nicht ohne Kochgeschirr und nicht mit leerem Kochgeschirr.

4. BEDIENUNG DES BACKOFENS

4.1. GRILL

Elektrischer Grill: NUR mit geschlossener Tür verwenden

Wenn der Grill benutzt wird, Backofentür einen Spalt offen lassen und die Schutzvorrichtung für den Gasbrenner des Grills am Bedienfeld anbringen.

- Das Grillen ermöglicht ein rasches Garen unter Bräunung der Speisen. Der Grill ist verstellbar und kann an die Größe des Grillguts angepasst werden. Fast alle Lebensmittel können gegrillt werden, mit Ausnahme von sehr magerem Wild und Fleischrouladen.

- Fleisch und Fisch vor dem Grillen mit Öl bestreichen.

- Beim Grillen eine Auffangschale oder Fettpfanne unter den Rost einschieben. Etwas Wasser zugießen, um zu verhindern, dass sich Gerüche bilden und sich das Fett entzündet.

- Gegrillt werden normalerweise Fleischscheiben, wie nicht zu dicke Steaks, portioniertes Wild, Fisch, bestimmte Gemüse (wie Zucchini, Auberginen, Tomaten usw.) und Fleisch- oder Fischspieße.

Fisch vor dem Grillen mit etwas Öl bestreichen. Fleisch nach dem Grillen salzen; Fisch vor dem Grillen innen salzen.

- Der Abstand vom Grill richtet sich nach der Dicke des Grillguts. Bei korrektem Abstand wird die Außenseite nicht zu stark gebräunt und das Innere durchgegart.

- Ein oder zwei Glas Wasser in die Fettpfanne gießen, um Rauch- und Geruchsentwicklung durch Fett- oder Soßenspritzer zu verhindern.

- Auch Toastgerichte, Brotscheiben und bestimmte Obstarten (Bananen, Grapefruit und Ananasscheiben, Äpfel usw.) können gegrillt werden. Obst darf nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.



Der Backofen darf nicht mit Alufolie ausgelegt werden, denn der dadurch entstehende Hitzestau beschädigt die emaillierten Backofenwände und beeinträchtigt die Gerichte.



Während des Gerät (Ofen oder Kochfelder) in Betrieb ist, muß die Kochfeldabdeckung unbedingt geöffnet sein!

4.2. ELECTRIC OVEN

Schalterstellung	Backofenfunktion
F	Funktion
°C	Temperatur
⌚	Kochzeit
○	Aus
⚡	Drehspieß und Grill
💡	Backofenbeleuchtung
⚡	Grill
⚡	Grill und Umluft
⚡	Heißluft
⚡	Oberhitze und Umluft
⚡	Unterhitze und Umluft
⚡	Oberhitze, Unterhitze und Umluft
⚡	Unter- und Oberhitze
⚡	Oberhitze
⚡	Unterhitze
👉	Bedienung
PIZZA	Pizza

4.3. BEDIENUNG DES BACKOFENS - TIPPS

Traditionelles Braten und Backen

Die Hitze wird vom oberen und unteren Heizkörper erzeugt. Allgemein ist die mittlere Einschubebene vorzuziehen. Soll die Ober- oder die Unterseite eines Gerichts stärker gegart werden, obere bzw. untere Einschubebene benutzen.

Heißluftgaren

•Das Brat- oder Backgut wird hierbei durch Heißluft gegart, die durch ein Gebläse an der Backofenrückwand im Backofenraum umgewälzt wird.

•Auf diese Weise können mehrere Gerichte gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden, da sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Dieses Modell eignet sich auch zum Auftauen von Tiefkühl-Fertiggerichten. Der Backofen eignet sich ebenfalls zum Sterilisieren von Einkochtem, zur Zubereitung von Fruchtsirup, zum Trocknen von Obst und Pilzen.

4.4. ZUBEREITUNG VON PIZZA

•Stellen Sie das Thermostat des Gerätes auf die maximal mögliche Temperatur.

•Die Aufheizzeit beträgt ca. 15-20 Minuten.

•Schieben Sie das Backblech in eine der unteren Führungsschienen

•Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten.

4.5. KUCHEN UND GEBÄCK

•Soweit nicht anders angegeben, Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen. Während des Backens darf die Backofentür nicht geöffnet werden, um das Aufgehen und die Lockerung des Teiges nicht durch den Zustrom kalter Luft zu unterbrechen (Kuchen, Hefeteiggerichte und Aufläufe). Frühestens nach Ablauf von drei Vierteln der Backzeit kann mit Hilfe eines Zahnstochers geprüft werden, ob der Kuchen ausgebacken ist. Zahnstocher in das Backwerk stecken und wieder herausziehen, wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen durchgebacken

Tipps

•Wenn das Gebäck an der Oberfläche gut gebräunt, im Innern aber noch teigig ist, muss die Backzeit verlängert und die Temperatur niedriger eingestellt werden.

•Wenn die Oberfläche des Gebäcks dagegen zu trocken ist, muss die Backzeit verkürzt und die Temperatur erhöht werden. .

4.6. FLEISCH

•Zum Braten in der Röhre größere Fleischstücke mit einem Mindestgewicht von 1 kg verwenden, sonst trocknet der Braten zu stark aus.

Wenig Fett verwenden; bei sehr fettem Fleisch kein Fett verwenden und Fettseite nach oben legen. Das schmelzende Fett reicht aus, um das ganze Fleischstück weich zu garen.

Rotes Fleisch ist mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank zu nehmen, sonst wird das Fleisch aufgrund des Temperaturunterschieds zäh. Vor dem Braten und im Besonderen vor dem Grillen darf das Fleisch nicht gesalzen werden, da Salz Saft entzieht und daher das Bräunen der Oberfläche verhindert.

•Braten erst in der zweiten Hälfte der Garzeit salzen.

•Das Bratfleisch in einen weiten und flachen Bräter legen.

•Tiefes Kochgeschirr wirkt wie ein hitzeabweisender Schirm. Das Fleisch kann in ein hitzebeständiges Kochgeschirr oder direkt auf den Grillrost gelegt werden. Unter den Grillrost eine Fettpfanne einschieben, um Säfte und Fett aufzufangen.

Soßen bei kurzer Garzeit zu Beginn zugeben und bei längerer Garzeit erst eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit.

4.7. FISCH

Kleine Fische können über die gesamte Garzeit bei Höchsttemperatur gegart werden. Mittlere Fische zunächst bei Höchsttemperatur garen, danach Temperatur langsam herabschalten. Große Fische über die gesamte Garzeit bei niedriger Temperatur garen. Gargrad an der Schnittseite des Fisches kontrollieren. Mit Ausnahme von Lachs und Lachsforelle hat durchgegrillter Fisch eine gleichmäßige mattweiße Farbe.

4.8. DREHSPIEß

Der Herd ist mit einem Metalldrehspieß ausgestattet, der mit Klammern zur Fixierung des Grillguts und einem Haltehaken für die Fixierung im Ofen bestückt ist.

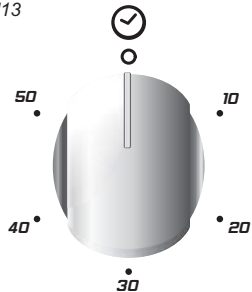
Gebrauchhinweise:

- Entfernen Sie alle Zubehörteile des Ofens
- Schieben Sie das tiefe Blech in die tiefste Einschubhöhe.
- Stechen Sie den Grillspieß durch das Fleisch und zentrieren Sie es zwischen beiden Fixierungsklammern.
- Fixieren Sie den Grillspieß in der Halteführung der Rückwand des Ofens. Danach fixieren Sie das andere Ende des Spießes in die Halteführung der Front des Ofens mit Hilfe des Haltehakens.
- Vorheizen ist für die Verwendung des Grillspießes nicht notwendig.
- Empfohlene Kochzeit für den Drehspieß:

	Kochzeit (min)	
	Gasofen	Elektroofen
Fleisch (1kg)	25/35	20/30
Lamm (1kg)	35/45	30/40
Kalb, Geflügel (1kg)	65/75	60/70
Schwein (1kg)	60/70	65/75

4.9. MINUTENZÄHLER

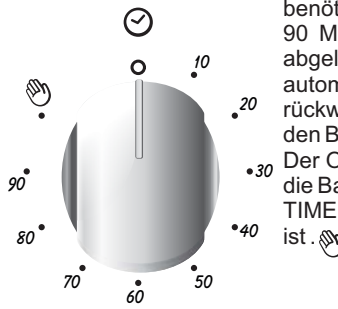
Bild 13



Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

4.10. BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE

Bild 14

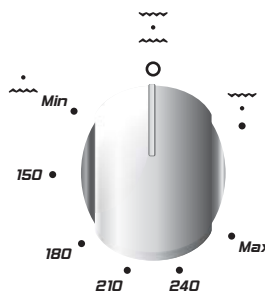


Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 90 Minuten). Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf 0 zurück und schaltet den Backofen automatisch aus.

Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist.

4.11. GASBACKOFEN

Bild 15



Die Backofentemperatur und der Gasbrenner können durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

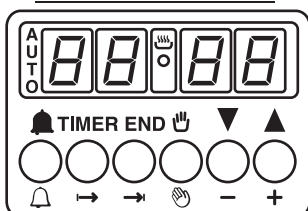
Der Temperaturbereich liegt zwischen 140 und 265°C. Um den unteren Gasbrenner zu aktivieren, Regler auf (Min) drehen. Zur Aktivierung des Grills Regler auf (Max) drehen.

Einige Herde sind mit einer Flammensicherheitsvorrichtung ausgestattet. Erlischt die Flamme, wird der Gasstrom automatisch unterbrochen.

4.12. BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALT-MODUS	ABSCHALT-MODUS	FUNKTIONSWEISE	ZWECK
KURZZEIT-MESSER	<ul style="list-style-type: none"> •Taste gedrückt halten. •Mit der Taste oder die gewünschte Zeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Signalton ausgelöst (der von alleine stoppt oder durch die Taste gestoppt werden kann). 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. •Um die Restzeit zu kontrollieren, Taste drücken. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ermöglicht die Anwendung des Backofens mit Zeitsignal (kann während des Backofenbetriebes sowie bei abgeschaltetem Backofen aktiviert werden).
HANDBETRIEB	<ul style="list-style-type: none"> •Taste drücken. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen 	<ul style="list-style-type: none"> •Wählschalter der Backofenfunktionen auf "O" stellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Ermöglicht die Benutzung des Backofens. 	<ul style="list-style-type: none"> •Zum Garen der gewünschten Gerichte
GARZEIT MIT ABSCHALT-AUTOMATIK	<ul style="list-style-type: none"> •Taste TIMER gedrückt halten. •Mit der Taste oder die gewünschte Garzeit einstellen. •Alle Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab. Soll der Backofen vorher abgeschaltet werden, den Wählschalter der Backofenfunktionen auf 0 stellen oder die Garzeit auf 0:00 (TIMER+Tasten oder) einstellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Erlaubt die Voreinstellung der Garzeit für das jeweilige Gericht. •Zur Kontrolle der Restzeit Taste TIMER drücken. •Zur Änderung der eingestellten Garzeit TIMER + Tasten oder drücken 	<ul style="list-style-type: none"> •Nach Ablauf der eingestellten Garzeit, schaltet der Backofen automatisch ab und es erklingt ein Signalton.
ENDE DER GARZEIT MIT EIN-/ABSCHALT-AUTOMATIK	<ul style="list-style-type: none"> •Taste FINE (ENDE) gedrückt halten. •Mit den Tasten die gewünschte Abschaltzeit des Backofens einstellen •Tasten wieder loslassen. •Backofenfunktion mit dem Wählschalter der Backofenfunktionen einstellen 	<ul style="list-style-type: none"> •Zur eingestellten Uhrzeit schaltet der Backofen ab. Um diesen von Hand abzuschalten, Wählschalter der Backofenfunktionen auf "O" stellen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Erlaubt das Ende der Garzeit einzustellen. •Zur Kontrolle der eingestellten Abschaltzeit Taste FINE (ENDE) drücken. •Zur Änderung der eingestellten Uhrzeit Tasten FINE (ENDE) + oder drücken 	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion wird in der Regel mit der "Garzeit"-Funktion kombiniert. Wenn die Garzeit eines Gerichts z. B. 45 Minuten beträgt und dieses um 12:30 Uhr fertig sein soll, reicht es die gewünschte Funktion zu wählen, die Garzeit auf 45 Minuten einzustellen und die Abschaltzeit auf 12:30. •Das Garen beginnt automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Minuten) und wird bis zum Ablauf der eingestellten Garzeit fortgesetzt, danach schaltet der Backofen automatisch ab. •HINWEIS: Wenn FINE (ENDE) der Garzeit ohne die Garzeitdauer eingestellt wird, beginnt der Backofen sofort mit dem Garen und schaltet bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit ab.

Einstellen der Uhrzeit:



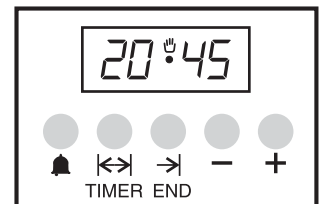
HINWEIS: Sofort nach der Installation oder nach einem Stromausfall (an der blinkenden Anzeige zu erkennen) ist die richtige Uhrzeit einzustellen. Befolgen Sie dabei die folgenden Schritte:

- Die Tasten TIMER und ENDE (und) gedrückt halten.
- Mit den Tasten die Uhrzeit einstellen.
- Alle Tasten wieder loslassen.

ACHTUNG: Der Backofen funktioniert nur, wenn er auf Handbetrieb gestellt wird oder wenn die Garzeit programmiert wird.

NB: Bei einigen Modellen sind die Symbole durch und ersetzt.

Zum Umschalten in den manuellen Modus bei Geräten mit 5 Bedientasten bitte die Tasten "Timer" und „End“ gleichzeitig drücken.



4.13. TABELLE BACKEN, ÜBERBACKEN, BRATEN, GRILLEN

Gewicht (in Gramm) bei traditionellem und Heißluftgaren

Gewicht (Gramm) (g)	BACK-/BRATGUT	Traditionell		Heißluft		Zeit (Minuten)	ANMERKUNGEN	Stellung der Schienen
		Ein-schube-bene	Tempera-tur (C°)	Ein-schubebene	Tempera-tur (C°)			
	Kuchen Und Kleingebäck							
	Eischwerteige	2	180	2 (1 und 3)	160	45 - 60		
	Tortenboden	1	180	2 (1 und 3)	160	20 - 35		
	Kleinere Kuchen	2	180	2 (1 und 3)	160	20 - 30		
	Käsetorte	1	175	2	150	60 - 80		
	Apfeltorte	1	180	2 (1 und 3)	160	40 - 60		
	Strudel	2	175	2 (1 und 3)	150	60 - 80		
	Mürbteigkuchen	2	180	2 (1 und 3)	160	45 - 60		
	Kleingebäck	2	180	2 (1 und 3)	160	15 - 25		
	Kekse	2	180	2 (1 und 3)	160	10 - 20		
	Biskuittorte	2	100	2 (1 und 3)	100	90 - 120		
	BROT UND PIZZA							
1000	Weißbrot	1	200	2	175	45 ~ 60	Im geschlossenen	
500	Roggenbrot	1	200	2	175	30 ~ 45	Backofen, auf Tellern	
500	belegte Toastbrote	2	200	2 (1 und 3)	175	20 ~ 35	8 Stück auf einem Blech	
250	Pizza	1	220	2 (1 und 3)	200	20 ~ 35	Unter dem Grill	
	NUDELGERICHTE							
	Teigwaren allgemein	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 50		
	Nudeln mit Gemüse	2	200	2 (1 und 3)	175	45 ~ 60		
	Kleine Nudeln	2	200	2 (1 und 3)	175	35 ~ 45		
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60		
	FLEISCH							
1000	Rinderbraten	2	200	2	175	50 ~ 70	Auf Grillrost	
1200	Schweinebraten	2	200	2	175	100 ~ 130	Auf Grillrost	
1000	Kalbsbraten	2	200	2	175	90 ~ 120	Auf Grillrost	
1500	Roastbeef	2	220	2	200	50 ~ 70	Auf Grillrost	
1200	Lamm	2	200	2	175	110 ~ 130	Keule	
1000	Hähnchen	2	200	2	175	60 ~ 80	Ganz	
4000	Truthahn/Pute	2	200	2	175	210 ~ 240	Ganz	
1500	Ente	2	175	2	160	120 ~ 150	Ganz	
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Ganz	
1200	Kaninchen	2	200	2	175	60 ~ 80	Portioniert	
	FISCH							
1000	Ganzer Fisch	2	200	2 (1 und 3)	175	40 ~ 60	2 Fische	
800	Fischfilet	2	200	2 (1 und 3)	175	30 ~ 40	4 Fischfilets	

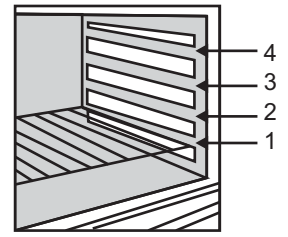


Bild 16

ZUR BEACHTUNG:

- 1) Die angegebenen Zeiten schließen das Vorheizen nicht ein. Der Backofen sollte mindestens 10 Minuten vorgeheizt werden, vor allem bei Torten, Pizzas und Brot.
- 2) Einschubebenen beim gleichzeitigen Garen mehrerer Gerichte.
- 3) Backen und Braten immer bei geschlossener Backofentür.

GRILLGUT	MENGE		AUF DEM GRILLROST		ZEIT (Minuten)	
	STÜCKZAHL	GEWICHT	EINSCHUBELENE	TEMPERATUR (C°)	1. Seite	2. Seite
Steaks	4	800	4	max	10	8
Koteletts	4	600	4	max	12	8
Bratwürste	8	500	4	max	10	6
Hähnchenteile	6	800	3	max	30	20
gemischte Grillplatte	4	700	4	max	12	10
Süßspeisen mit Milch	4	400	4	max	13	10
Tomatenscheiben	8	500	4	max	12	--
Fischfilets	4	400	4	max	8	6
Rinderfilet	6	---	4	max	12	--
belegte Toastbrote	4	---	4	max	8	--
Toastbrote	4	---	4	max	2-3	1

5. REINIGUNG UND PFLEGE

Bevor der Herd gereinigt oder gewartet wird:

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

• Von der Stromversorgung trennen.

• Aus Sicherheitsgründen, Gashahn zudrehen. Wenn der Herd für Erdgas eingestellt ist, Gasabsperrventil schließen.

• Heißen Herd erst abkühlen lassen.

• Die Reinigung des Geräts mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist unbedingt zu vermeiden.

In keinem Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden, da sie die Oberflächen beschädigen und die Optik des Küchenherds beeinträchtigen.

Reinigen Sie Ihren Herd unbedingt nach jedem Gebrauch.

• Edelstahlroste können mit Reinigungsmittel und Stahlwolle gereinigt werden.

• Glasflächen, wie Abdeckhaube, Backofentür und Warmhaltefachtür, müssen kalt sein, bevor sie gereinigt werden.

• Bei Schäden infolge Nichtbeachtung dieser Angaben entfällt der Garantieanspruch.

• Gasbrenner und Brennerdeckel können mit heißem Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Auch die Gaskanäle der Gasbrenner können mit einem Pinsel gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass die Gasbrenner trocken sind, bevor sie wieder zusammengebaut werden. Kontrollieren Sie die richtige Positionierung des Gasbrenners, im Besonderen beim Backen von Kuchen, Pizza und Brot.

• Die Zündelektroden der integrierten Zündeinrichtung sind regelmäßig zu reinigen, um Probleme beim Entzünden des Gases zu vermeiden. Kontrollieren Sie häufig, dass die Gaskanäle der Gasbrenner nicht mit Speiserückständen oder anderen Fremdkörpern verstopft sind.

• Wischen Sie die Abdeckhaube mit einem trockenen Tuch ab, um den schädlichen Auswirkungen von Wasser, Öl oder Dampf, die beim Kochen entstehen, vorzubeugen.

• Verwenden Sie keine Scheuermittel, keine scheuernden oder scharfen Gegenstände, keine rauen Lappen, keine Chemikalien oder Reinigungsmittel, welche die katalytische Auskleidung bleibend beschädigen könnten.

• Für fette Speisen, wie Fettbraten, wird empfohlen tieferes Kochgeschirr zu verwenden und eine Fettpfanne unter den Rost einzuschieben, um das Fett aufzufangen.

Reinigung der Backofentür
Zur sorgfältigen Reinigung der Backofentür sollte diese wie im Folgenden angegeben ausgehängt werden. Glas­tür vollständig öffnen und die beiden Klemmhebel an beiden Türscharnieren um 180° umklappen. Die Backofentür teilweise bis auf eine 30°-Stellung schließen, etwas anheben und wegziehen. Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

Reinigung der Backofentür

Zur sorgfältigen Reinigung der Backofentür sollte diese wie im Folgenden angegeben ausgehängt werden.

Glas­tür vollständig öffnen und die beiden Klemmhebel an beiden Türscharnieren um 180° umklappen. Die Backofentür teilweise bis auf eine 30°-Stellung schließen, etwas anheben und wegziehen.

Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

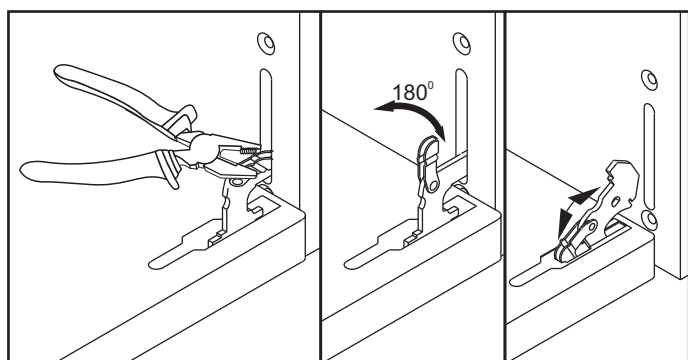


Bild 17

Ersatz der Backofenlampe

• Netzstecker ziehen und Backofenlampe herausschrauben.

Eine neue hitzebeständige Backofenlampe gleichen Typs einschrauben.

• Verwenden Sie niemals Dampfstrahl- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung.

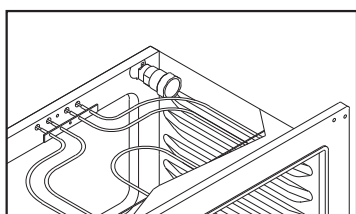


Bild 18

5.1. BACKOFEN MIT KATALYTISCHER REINIGUNGSHILFE

• Einige Modelle sind mit einer speziellen selbstreinigenden, mikroporösen Wandverkleidung ausgestattet. In diesem Fall braucht der Backofen nicht von Hand gereinigt zu werden.

• Damit diese Selbstreinigung aber wirksam ist, muss gewährleistet sein, dass die Mikroporen der Verkleidung nicht verstopft sind.

• Wenn größere Mengen Fett diese Mikroporen verstopfen und damit die Selbstreinigung verhindern, kann das selbstreinigende Vermögen wiederhergestellt werden, indem der Backofen über maximal etwa 10-20 Minuten leer betrieben wird.

• Wenn die Backofenwände so stark mit Fettrückständen verschmutzt sind, dass die katalytische Reinigungshilfe nicht mehr wirksam ist, sind diese mit einem weichen Tuch oder Schwamm, die in heißes Wasser getaucht wurden, zu entfernen. Die Lebensdauer aller handelsüblichen katalytischen Verkleidungen beträgt ca. 300 Betriebsstunden. Nach dieser Zeit müssen sie ausgewechselt werden.

6. KUNDENDIENST UND ABHILFE BEI STÖRUNGEN

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, führen Sie bei Funktionsstörungen die folgenden Kontrollen durch:

• Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt.

Das Gas strömt nicht normal aus

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

• Sind die Gasbrenneröffnungen verstopft?

• Funktioniert der Druckregler einwandfrei?

• Bei Verwendung eines Gasschlauches, ist Gas im Schlauch vorhanden? Ist das Absperrventil geöffnet?

• Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen der Gasventile an einen Fachmann oder an eine autorisierte Kundendienststelle.

Gasgeruch in Herdnähe

Kontrollieren Sie die folgenden Punkte:

• Wurde ein Gasventil nicht geschlossen?

• Ist der Gasschlauch richtig verlegt und befindet er sich in einem guten Zustand?

Verwenden Sie keine offene Flamme, um den Herd auf eventuelle Gasaustritte zu kontrollieren.

Der Backofen heizt nicht auf

Stehen die Regler in der richtigen Stellung?

Die Garzeit ist zu lang

Wurde die richtige Temperatur eingestellt?

Aus dem Backofen tritt Rauch aus

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch. Wenn die beim Braten entstehenden Fettspritzer nicht entfernt werden, sind diese beim nächsten Gebrauch des Backofens für eine unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung verantwortlich. (Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege)

Die Backofenbeleuchtung fällt aus

• Die Backofenlampe könnte durchgebrannt sein. Ersatz der Backofenlampe siehe entsprechenden Abschnitt.

• Sollte der Backofen trotz Prüfung der oben genannten Punkte immer noch nicht richtig funktionieren, setzen Sie sich mit der nächstgelegenen Kundendienststelle in Verbindung

• Notieren Sie für das Gespräch mit dem Kundendienst das Modell und die Kennziffern (PNC oder ENR) Ihres Geräts.

7. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



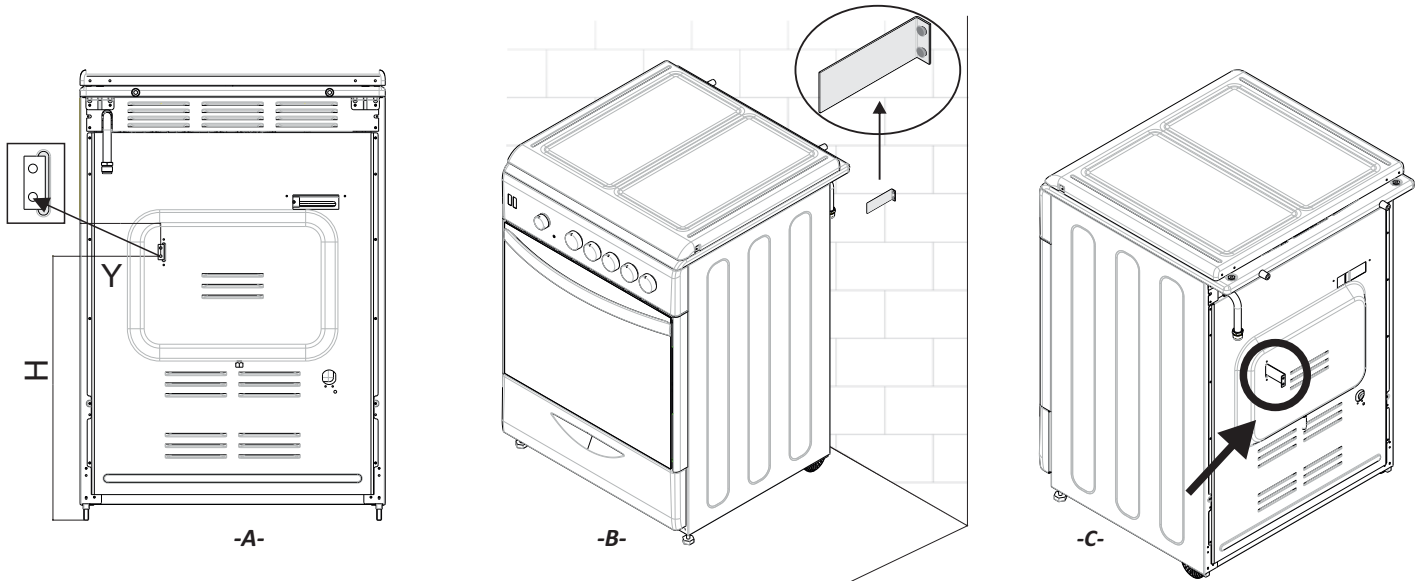
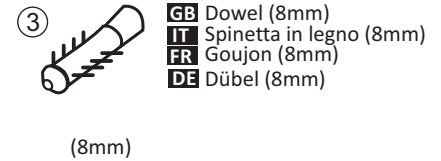
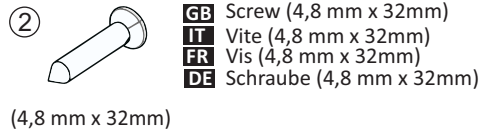
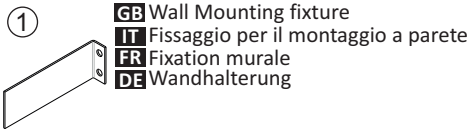
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.

• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.

• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät



GB Please apply the following procedure while placing your oven.

- 1- Place your oven to the place of use and make its height and level adjustments.
 - 2- Determine the H and Y measure as indicated in the figure and mark the wall to which the oven will be fixed. (Figure A)
 - 3- Fix the wall mounting fixture (in the service pouch) on the wall using a dowel and screw (not provided). (Figure B)
 - 4- Push the oven backwards and make the fixture settle in the slot on the back side of the oven. (Figure C)
- The fixture will function when inserted 20 mm deep in its slot.

IT Applicare la procedura che segue quando si posiziona il forno.

- 1- Posizionare il forno nel punto di utilizzo e regolarne altezza e livello.
 - 2- Stabilire la misura H e Y come indicato nella figura e contrassegnare la parete a cui sarà fissato il forno. (Figura A)
 - 3- Posizionare il fissaggio per il montaggio a parete (nella sacca di manutenzione) alla parete utilizzando spinetta in legno e vite (non in dotazione). (Figura B)
 - 4- Spingere all'indietro il forno e lasciare che il fissaggio si posizioni nell'apertura sul retro del forno. (Figura C)
- Il fissaggio è utile se inserito a 20 mm di profondità nell'apertura.

FR Veuillez respecter la procédure suivante lors de la fixation de votre four.

- 1- Placez votre four à son lieu d'utilisation puis réglez sa hauteur et son niveau.
 - 2- Déterminez la mesure H et Y comme l'indique la figure, puis faites une marque sur le mur pour identifier l'endroit où le four sera fixé. (Figure A)
 - 3- Fixez le dispositif (dans le sac de service) sur le mur en utilisant un goujon et des vis (non fournis). (Figure B)
 - 4- Poussez le four vers l'arrière et procédez à la fixation dans la rainure, à l'arrière du four. (Figure C)
- La fixation n'est effective que lorsqu'elle est d'une profondeur de 20 mm dans sa rainure.

DE Bitte stellen Sie Ihren Ofen auf folgende Weise auf:

1. Stellen Sie den Ofen an seinem endgültigen Einsatzort auf, passen Sie seine Höhe an, sorgen Sie dafür, dass er gerade steht.
 2. Ermitteln Sie die in der Abbildung illustrierten H- und Y-Maße, markieren Sie die Wand, an welcher der Ofen fixiert werden soll, entsprechen. (Abbildung A)
 3. Fixieren Sie die Wandhalterung (diese finden Sie im Zubehörbeutel) mit Schraube und Dübel (beides separat erhältlich) an der Wand. (Abbildung B)
 4. Schieben Sie den Ofen an die Wand, hängen Sie die Halterung in den Schlitz an der Rückseite des Ofens ein. (Abbildung C)
- Die Halterung greift richtig, wenn sie 20 mm tief in den Schlitz eingegangen wird.



02.2015 • Rev: C • 42810822

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali imprecisioni derivanti da errori di stampa o di trascrizione contenuti in questo opuscolo. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto ove necessario, comprese le caratteristiche di consumo, senza però pregiudicare le caratteristiche legate alla sicurezza e alla funzionalità.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Ungenauigkeiten in dieser Gebrauchsanweisung aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern. Der Hersteller behält sich das Recht vor bei Bedarf das Gerät, einschließlich Verbrauchswerte abzuändern, ohne jedoch die Merkmale in Bezug auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit zu beeinträchtigen.