

Instruction Manual Baumatic Electric Freestanding Cookers



PROFESSIONAL SERIES

BMEC9GEPSS



STYLIST SERIES

BMEC9GESSS
BMEC9EESSS



ECO-LINE SERIES

BMEC9GESS

Dear Customer,

Thank you for purchasing a quality Baumatic home appliance. We pride ourselves in supplying quality products with a high level of customer service.

For customers outside the U.A.E please contact your local Baumatic distributor.

You can find your local distributor on our website at www.baumatic-mea.com and click on 'where to buy' from the menu.

Baumatic Middle East General Trading LLC
P.O BOX 393720
Dubai, United Arab Emirates

Tel: +971 (0) 4551 3780 – General enquires
+971 (0) 4551 3953 – Service, spare parts & product enquires

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage 

Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 2006/95/CEE relative à la "basse tension".
- 2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz".
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Avant son installation et son utilisation consulter la notice d'emploi.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

Si il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil (fig.12B *).

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de Votre appareil.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.
- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**
- Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz.**

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**, ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de friter.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les petits enfants) avec capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou absence d'expérience ou connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou instruits sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les petits enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION - FOUR:

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

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

TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le tiroir inférieur (positionné au dessous du four).

Recommandations

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chauds.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme 🔥 ouverture maximale
- Petite flamme 🔥 ouverture minimale

La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum.

ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maximum. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.

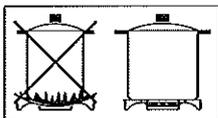


Fig.1

Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-Triple couron	220mm	260mm

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE

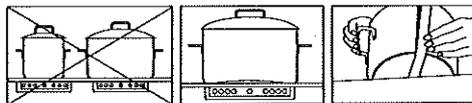
L'appareil est équipé de zones de cuisson, de différent diamètre et puissance. Les positions sont clairement indiquées et le chauffage a lieu seulement à l'intérieur des diamètres marqués sur la table. Afin d'avoir un bon rendement et une consommation d'énergie adéquate, il est indispensable d'utiliser seulement et exclusivement des casseroles et des récipients indiqués.

Les poêles et les casseroles ne doivent pas présenter des fonds rugueux, afin d'éviter des rayures sur la plaque vitrocéramique. Le fond des poêles et des casseroles doit être propre et sec avant l'utilisation.

Le diamètre des récipients doit correspondre au diamètre de la zone de chauffe.

A froid, les fonds des casseroles et des poêles doivent être légèrement concaves, car ils se dilatent en chauffant et se positionnent ainsi mieux sur la plaque, permettant à l'énergie de bien se transmettre. L'épaisseur optimale des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable. Un test simple peut aider pour l'achat des récipients de cuisson.

Pour vérifier si le fond (à l'état froid) est assez concave, on procède de la manière suivante: on applique le fond en biais contre le bord d'une table droite, et on glisse entre le fond et le bord de la table des lamelles de papier: 5 à 10 lamelles pour des récipients en acier émaillé, 2 à 5 lamelles pour les récipients en acier inoxydable (le nombre de lamelles croît avec le diamètre du fond de la casserole).



Ces recommandations sont très importantes, car si elles sont négligées il y aura une grande dispersion de chaleur et donc d'énergie; de plus la chaleur qui n'est pas absorbée par les casseroles se propage dans la table, dans la cornière, et aussi dans le meuble.

Utilisation de la table de cuisson

Pendant la première période de fonctionnement de la table, il peut y avoir une odeur âcre ou de brûlé qui disparaîtra après plusieurs fonctionnements.

La table est équipée pour chaque zone de cuisson d'un commutateur placé sur le tableau de bord de l'appareil avec lequel on peut régler différentes gammes de température. Pour une cuisson normale, après avoir placé la casserole sur la zone désirée de la table, régler la manette sur la position de puissance maximale. Un témoin lumineux sur le bandeau Vous informera si la zone est en fonction ou non. Certaines tables de cuisson sont équipées d'une lampe témoin placée à l'avant entre les deux zones de cuisson qui s'allume quand une ou plusieurs zones de chauffage dépassent la température d'environ 60°C.

La lampe témoin s'éteint seulement quand la température des zones de cuisson descend au dessous de 60°C environ. Une fois arrivé à l'ébullition, régler la manette sur une position inférieure selon la quantité, pour continuer la cuisson de façon que la casserole ne déborde pas, et de façon à ne pas consommer trop d'énergie électrique.

Important

En utilisant la table vitrocéramique, faire attention spécialement aux jeunes enfants.

Attention

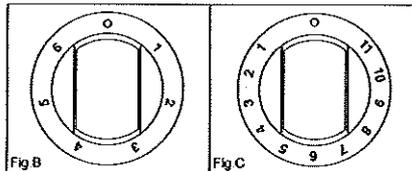
La surface de cuisson est très résistante. Toutefois elle n'est pas incassable, et elle peut être endommagée spécialement par des objets pointus ou durs qui peuvent tomber avec une certaine force. Lorsque sur cette surface de cuisson il y a des ruptures ou des fêlures, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et contacter tout de suite le service après vente.

ZONES DE CUISSON (selon les modèles)

La zone de cuisson est commandée par un commutateur. Pour l'allumer il faut tourner le bouton jusqu'à la position 1 (Fig.B).

ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE

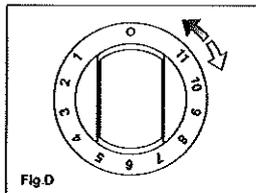
La zone de cuisson est commandée par un régulateur d'énergie. Pour mettre en route le circuit, tourner la manette de 1 à 11 (Fig.C).

**ZONES DE CUISSON AVEC RÉGULATEUR D'ÉNERGIE À DOUBLE CIRCUIT**

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

- 1) Pour mettre en route le premier circuit, tourner la manette de 1 à 11.
- 2) Pour mettre en route le deuxième circuit, tourner la manette au-delà du chiffre 11 (Fig.D).

Pour revenir au fonctionnement à un seul circuit, ramener la manette à zéro puis la repositionner sur un numéro au choix.

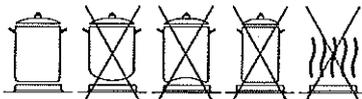


A titre d'exemple, nous présentons ci-dessous un tableau de réglage.

P.	Intensité Chaleur	Utilisation
0	0	Fermé
1-2	1	Faible
3-4	2	Modérés
5-6	3	Lente
7-8	4	Moyenne
9-10	5	Forte
11	6	Vive

ECONOMIE D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de la plaque de cuisson ou bien être légèrement supérieur. Il ne doit cependant jamais être inférieur.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour réduire les temps de cuisson.

**UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE**

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du colant des panneaux isolants autour du four (Il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, fêche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Note: dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel

Préparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringués	100	60
Grafin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioche	160-180	45

Tableau de cuisson à air chaud.

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuilletines sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pom.	160-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

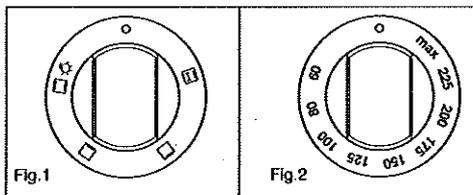
FOUR STATIQUE

Le four est pourvu de:

- une résistance supérieure;
- une résistance inférieure;

Manette commutateur du four (fig. 1).

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.



N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

Pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four.

Manette thermostat four (Fig. 2).

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Convention naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.



Branchement résistance inférieure de four.

Cette fonction est indiquée pour cuire du bas, réchauffer les aliments ou stériliser les pots en verre. En plus elle est indiquée pour ces aliments qui nécessitent une cuisson longue et lente, par exemple les aliments en casserole. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement de la résistance supérieure du four.

Avec la grille sur le deuxième niveau du haut, cette fonction sert pour réchauffer les aliments déjà cuits, ou avec la grille sur le premier niveau en bas, cette fonction sert pour la décongélation de pain, pizza ou pâtes en général. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.



Branchement du gril (tournebroche selon les modèles ☐)

Par cette position, la résistance du gril à infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

FOUR MULTIFONCTION

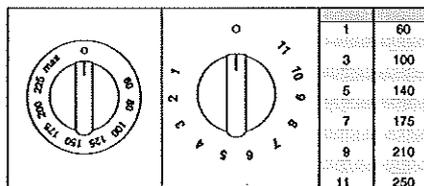
Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

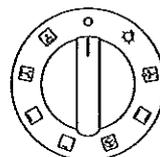
Manette thermostat four

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.



- Manette commutateur du four

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, selon le type de four, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.



Note:

Dans tous les deux cas 1 et 2, pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four. Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

Utilisation du four

Le four toujours doit être à la porte fermée.

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions ☐ ☐ placer la manette du thermostat entre 180 + 200°C comme température maximale.

ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont ☐ ou ☐.



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.



Convention naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.



Cuisson par air pulsé

Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 60 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consente une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.



Branchement du gril moyen

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.



Branchement du gril total

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



Grill total ventilé

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



Résistance inférieure ventilée

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.

Utilisation du grilloir

Utiliser le grilloir avec la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

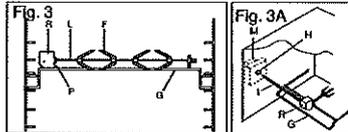
Tournebroche (selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, tourner la manette du commutateur sur le symbole / ou, selon les modèles, actionner le bouton sur le tableau de bord correspondant au symbole .

Utilisation du tournebroche multiple.

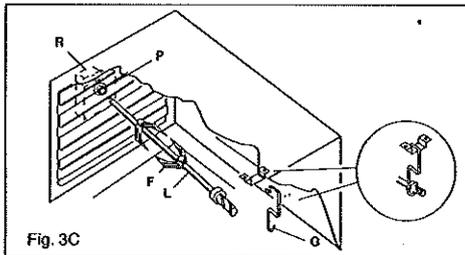
- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur R. (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du moteur R (fig. 3).
- Introduire en support G complètement dans le four en sorte que la barre I entre dans le plot H du moteur M de tournebroche (fig. 3A).

- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un gant de protection en laine isolante.

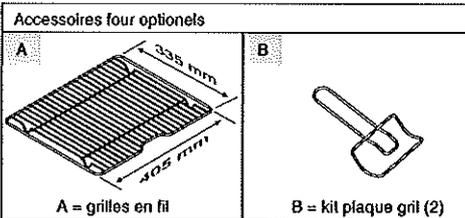


Tournebroche (selon les modèles)

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur R. (fig. 3C).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du moteur R (fig. 3C).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un gant de protection en laine isolante.



Avertissement : ne pas utiliser les grilles en fil sur les niveaux four équipés avec glissières télescopiques.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTRÔLE (SELON LES MODELES)

HORLOGE "LED" (Fig. 4)

Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

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

Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole
 Fonction automatique = AUTO

Compte-minutes = symbole de la cloche
 Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

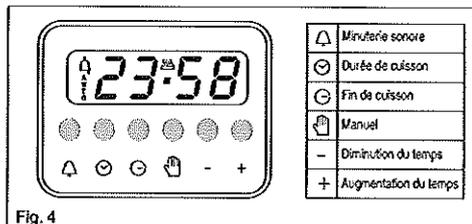


Fig. 4

Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec + et - entre 5 secondes.

Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur deux boutons manuel et + ou -. Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commut automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +.

Le relais et le symbole de durée se débranchent. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -.

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ceci s'éliminera automatiquement.

COMPTE-MINUTES (Fig. 5)

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

PROGRAMMATEUR FIN CUISSON (Fig. 6)

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max. 120 minutes).

Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

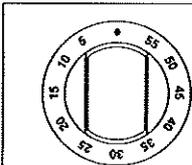


Fig. 5

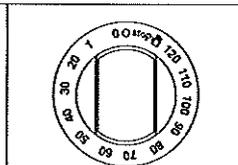


Fig. 6

HORLOGE ANALOGIC (fig. 6A)

Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manoeuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.

HORLOGE TEMPORISATEUR (fig. 6B)

Pour mettre l'horloge à l'heure, presser le bouton et tourner en sens horaire. Pour régler la durée de la cuisson, tourner le bouton en sens horaire sans le presser.

Un signal sonore signale la fin de la cuisson qui s'arrêtera en faisant tourner le bouton jusqu'à la position .

Pour le fonctionnement manuel, tourner le bouton jusqu'à la position .



Fig. 6A

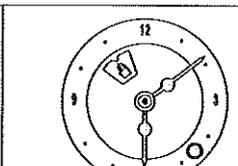
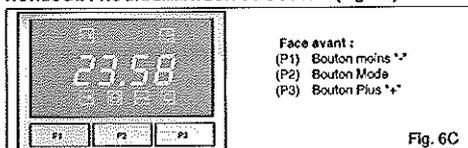


Fig. 6B

HORLOGE PROGRAMMATEUR 3 BOUTONS (Fig. 6C)



Face avant :
(P1) Bouton moins "-"
(P2) Bouton Mode
(P3) Bouton Plus "+"

	Indique l'heure du jour programmée
	Indique l'activation du coupe-circuit automatique
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Période de fonctionnement»
	Indique qu'un programme a été activé en mode «Fin de fonctionnement»
	Indique que le verrouillage a été activé
	Indique que la minuterie est activée.

Réglage de l'heure du jour

REMARQUE : Vous pourrez régler l'heure du jour uniquement si le sélecteur du four connecté est sur la position zéro ! Après avoir mis le four sous tension, 12:00 s'affiche et l'indicateur de l'heure du jour clignote.

Utilisez les boutons Plus et Moins pour régler l'heure par incréments de minutes.

L'heure du jour exacte s'affiche maintenant avec les secondes. Le programmateur est maintenant opérationnel et en mode «manuel».

REMARQUE : Si vous voulez régler l'heure du jour plus tard, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure du jour clignote. Effectuez ensuite la procédure décrite ci-dessus.

Réglage de la minuterie

La plage de réglage est comprise entre 0:00 et 23:59. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de la minuterie clignote.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans l'intervalle de 5 secondes, le programmateur affiche de nouveau l'heure du jour. Appuyez sur les boutons Moins et Plus pour programmer la période désirée par incréments d'une minute. Après confirmation avec le bouton Mode, l'heure du jour s'affiche de nouveau. L'indicateur de la minuterie s'allume sur l'afficheur. Après expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après deux bips).

L'indicateur clignote à l'écran. L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter.

Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours. Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation de l'expiration de la période : appuyez sur n'importe quel bouton.

Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement
Ce programme permet, par exemple, d'allumer automatiquement le four pour une période prédéfinie via le relais du programmateur.

REMARQUE : Vous pourrez programmer une période de fonctionnement uniquement si le sélecteur du four n'est pas sur la position zéro ! Si un programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro !

La plage de réglage de la période de fonctionnement est comprise entre 0:00 et 23:59. Procédez de la manière suivante :
1. Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de la période de fonctionnement clignote. L'écran affiche "0:00" au lieu de l'heure du jour.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmateur affiche de nouveau l'heure du jour.
2. Appuyez sur les boutons Moins et Plus pour régler la période désirée par incréments d'une minute. Après environ 5 secondes, la période programmée est validée et affichée à l'écran. L'indicateur de la période de fonctionnement est allumé. Vous pouvez également confirmer la saisie avec le bouton Mode. Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après quatre bips). L'indicateur de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter.

3. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours ou Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation.

Réglage du programme de cuisson - Fin de fonctionnement (type Période de fonctionnement/Fin de fonctionnement)
En cas de programmation antérieure d'une période de fonctionnement (Réglage du programme de cuisson - Période de fonctionnement), ce programme vous permet de retarder l'heure de fin de fonctionnement, c'est-à-dire de la temporiser.

REMARQUE : Vous pourrez programmer une fin de fonctionnement uniquement si vous utilisez un minuteur de type Période de fonctionnement et Fin de fonctionnement et si le sélecteur du four n'est pas en position zéro. Si le programme de cuisson est activé, notez que toutes les programmations entrées seront annulées si vous mettez le sélecteur sur la position zéro!

Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'indicateur de fin de fonctionnement clignote. L'heure du jour en cours s'affiche à l'écran.

Remarque : Si vous ne saisissez rien pendant dans un intervalle de 5 secondes, le programmateur revient au programme de période de fonctionnement actuellement activé.

En partant de l'heure du jour en cours, appuyez sur le bouton Plus pour sélectionner la fin désirée par incréments d'une minute.

L'indicateur de fin de fonctionnement reste allumé jusqu'au déclenchement du processus de cuisson. Celui-ci se déclenche à l'heure de « fin de fonctionnement moins la période de fonctionnement ». A ce moment précis, le programmateur passe en mode de période de fonctionnement. L'indicateur de fin de fonctionnement s'éteint et l'indicateur de période de fonctionnement s'allume et l'écran affiche alors le temps restant de la période de fonctionnement.

Vous pouvez également appeler un programme activé en appuyant sur le bouton Mode. Vous pouvez ainsi vérifier si la programmation est correcte et la corriger éventuellement avec les boutons de programmation. Pour éviter toute erreur, il est possible de réinitialiser l'heure du jour lorsqu'un programme est activé.

Après l'expiration de la période programmée, un bip retentit (... ..) (avec une pause après quatre bips). L'indicateur de période de fonctionnement clignote et l'écran affiche "0:00". L'émission de bips s'arrête automatiquement après environ 1 minute tandis que l'indicateur continue de clignoter. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode en cours.

Vous pouvez également mettre fin manuellement à la signalisation. Appuyez sur n'importe quel bouton ou mettez le sélecteur sur la position zéro.

Activation du verrouillage

Si vous activez le verrouillage, vous ne pourrez plus utiliser modifier les réglages de l'horloge-programmateur. Vous ne pourrez pas modifier l'heure du jour, une minuterie en cours ou un programme de cuisson activé. Toutefois, les fonctions programmées s'exécuteront correctement. Procédez de la manière suivante pour activer le verrouillage :

Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes. L'indicateur de verrouillage en forme de clé s'allume.

Vous pouvez mettre fin à la signalisation de fin du programme de cuisson en appuyant sur n'importe quel bouton. Toutes les autres fonctions ne pourront plus être exécutées. Procédez de la manière suivante pour désactiver le verrouillage :

Appuyez simultanément sur les boutons Moins et Plus pendant environ 3 secondes. L'indicateur de verrouillage en forme de clé s'éteint.

Fonction spéciale du programmateur - Coupe-circuit automatique

Si le sélecteur du four n'est pas en position zéro, c'est-à-dire si l'appareil connecté est sous tension et si le programmateur n'est pas utilisé pendant une période de trois heures, ce dernier mettra automatiquement hors tension l'appareil connecté. Cela présente l'avantage d'éviter toute surchauffe de l'appareil connecté. Lorsqu'une coupure automatique se produit, l'indicateur de coupe-circuit automatique clignote sur l'afficheur.

Pour désactiver le coupe-circuit automatique remettez le sélecteur du four en position zéro.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer la four.

SURFACES EMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

Démontage de la vitre intérieure de la porte du four.

(Uniquement sur les modèles qui le prévoient)

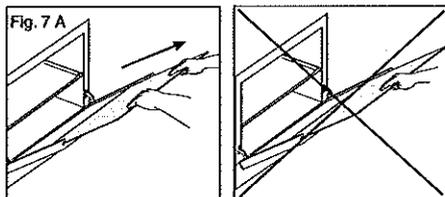
Pour enlever la vitre intérieure de la porte du four : ouvrir la porte à moitié.

Enlever la vitre à deux mains (voir figure 7A).

Après le nettoyage, remonter la vitre en exécutant les mêmes opérations en sens inverse.

ATTENTION :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.



Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions:

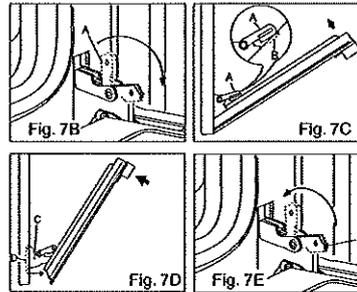
2) Ouvrir complètement la porte du four.

3) Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 7B).

4) Refermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle se trouve en face des crochets « A » ; s'assurer qu'ils se bloquent dans les œillets « B » de la porte, comme le montre la Fig. 7C. (Uniquement dans les cas qui le prévoient : enlever la vitre interne de la porte du four - voir fig. 7A)

5) En s'aidant des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur, ce qui va permettre aux charnières « C » de se décrocher des œillets « D » (voir Fig. 7D), puis tirer vers soi la porte jusqu'à ce qu'elle se décroche du four.

Après le nettoyage, remonter la porte correctement, en refaisant la procédure dans l'ordre inverse et repositionner les crochets « A » vers l'intérieur avant de la refermer (Fig. 7E).



ATTENTION :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

SURFACES EN VITRO-CERAMIQUE

Pour le nettoyage de la table de travail, Vous devez adopter les mêmes précautions pour nettoyer les vitres de Votre maison. Les taches ou les rayures dues au fond des casseroles en aluminium peuvent être enlevées avec du vinaigre. Faire attention à ne pas faire tomber du sucre sur la table pendant la cuisson, dans le cas où il devrait tomber, débrancher la plaque correspondante et nettoyer avec de l'eau chaude aussi tôt que possible, avant qu'elle devienne froide. Si après la cuisson sur la table il y a des résidus de sucre brûlé ou de substances similaires, ils doivent être enlevés avec une spatule ou une lame de rasoir, avant que la zone de cuisson refroidisse (voir figure F).

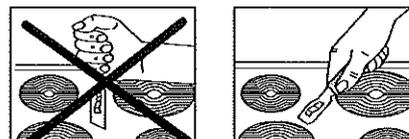
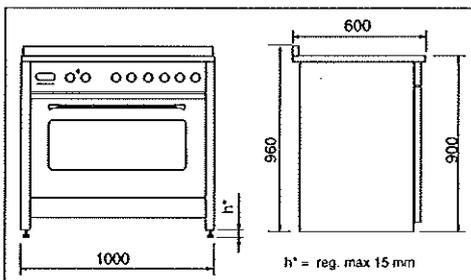
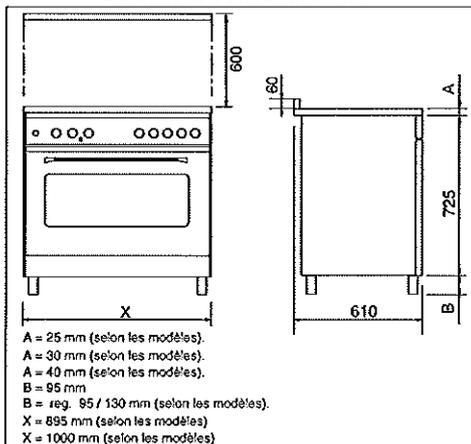


Fig. 7 F

RENSEIGNEMENTS DESTINES A L'INSTALLATEUR

DIMENSIONS D'ENCREBREMENT



AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz**. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

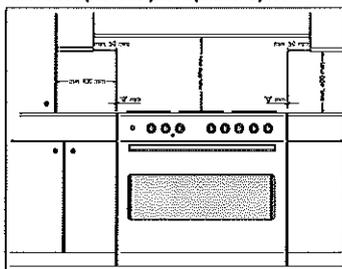
Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

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

INSTALLATION

IMPORTANT: Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



ATTENTION : La cuisinière ne doit pas être placée sur un plédestal.

FR

La cuisinière est équipée de 4 pieds (fig. 8).

NOTE : pieds réglables en hauteur seulement pour quelques modèles .

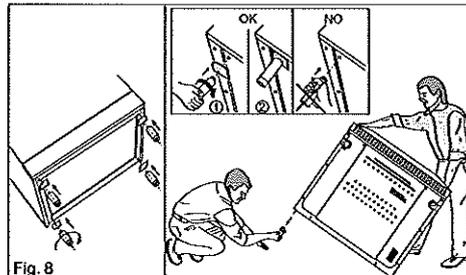


Fig. 8

VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

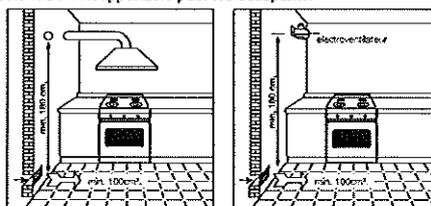
Pour les appareils raccordés au réseau électrique : Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque KW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil (fig. 12 B *).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm². La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur, installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande. Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

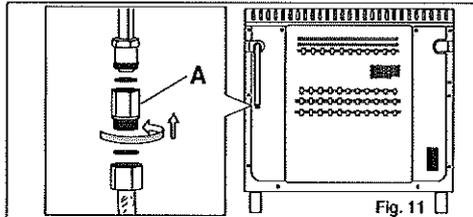
Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. **IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**

Les raccordements possibles sont :

1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;

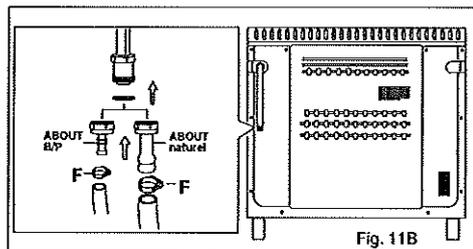
2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur (voir fig. 11).

AVERTISSEMENT : le tube doit être raccordé à la rampe en intercalant le raccord (A) fourni à cet effet (Voir fig. 11).



3) raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visible sur toute sa longueur (fig. 11B). Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon. **IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.**



AVERTISSEMENTS

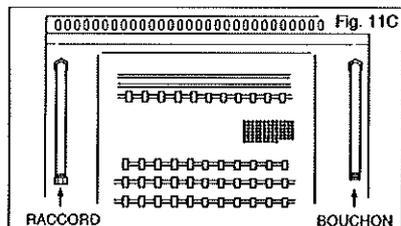
Nous rappelons pour les tuyaux souples de :

- 1- éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2- éviter des efforts de traction et de torsion
- 3- éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4- éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5- s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

Les cuisinières, selon les modèles, peuvent être prévues pour l'alimentation à gauche or droite.

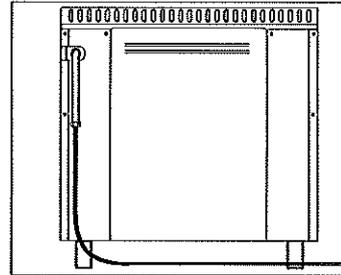
Pour changer d'alimentation Il suffit d'inverser la position du bouchon de fermeture et de l'about (fig 11C).

Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.



NOTE : Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures (11 D). Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

Fig. 11D



REGLAGES GAZ

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig. A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.

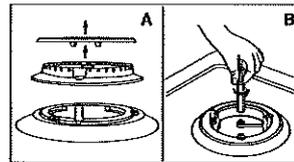


TABLEAU GENERAL INJECTEURS!

Type de gaz	mbar	Inject. N°	Brûleur	Puissance KW		Consom		N°
				max.	min.	max.	min.	
NATUREL G 20-25		116	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxiliaire	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		130	Tripla cour.	3,60	1,30	343 l/h	124 l/h	reg.
BUTANE G 30		85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliaire	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Tripla cour.	3,60	1,30	262 g/h	95 g/h	60

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit ▲ ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la lige du robinet (fig. 11E). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 12).

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. ▲, au débit réduit ▲ et viceversa. Remonter la manette.

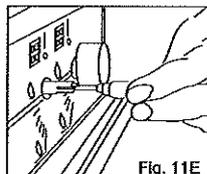


Fig. 11E

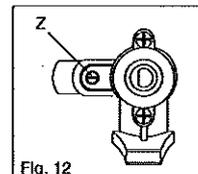


Fig. 12

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT ETRE RACCORDE SELON LES NORMES EN VIGUEUR ET SEULEMENT PAR UN INSTALLATEUR ELECTRIQUE AUTORISE.

Vérifier si le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette (fig. 12 B *).

Pour les modèles dépourvus de fiche, monter sur le fil une fiche normalisée capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le conducteur de mise à la terre est indentifié par les couleurs jaune et verte.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre d'un type approprié par du personnel professionnellement qualifié.

Si un appareil fixe n'est pas muni d'un câble d'alimentation et d'une fiche, prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par dispositif.

La prise et le dispositif utilisés pour le branchement doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électro-ménager installé. Important: en cours d'installation, mettre le fil d'alimentation en position de façon qu'en aucun point sa température ne dépasse de 50°C la température ambiante. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur.

Important: Le constructeur ne peut être retenu responsable de tout dommage résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

REPLACEMENT DU CABLE (fig. 12A).

AVANT DE PROCEDER A L'ENTRETIEN DU FOUR, DEBRANCHER TOUJOURS LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT OU DEBRANCHER LE COURANT DE LA LIGNE D'ALIMENTATION A TRAVERS L'INTERRUPTEUR GENERAL DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

En cas de détérioration du fil d'alimentation, remplacer celui-ci rapidement en suivant les indications suivantes : ôter le fil d'alimentation et remplacer celui-ci par un autre de la même longueur, et adapté au débit de l'appareil. Le conducteur de terre "jaun-vert", qui doit être raccordé à la borne \oplus doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm que les conducteurs de ligne; le conducteur neutre "bleu" doit être raccordé à la borne indiquée avec la lettre N. Le conducteur de ligne doit être raccordé à la borne L.

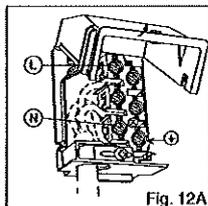


Fig. 12A

TYPE D'ALIMENTATION

Il est possible d'obtenir les différents raccordements avec un simple déplacement des cavaliers de liaison sur le bornier.

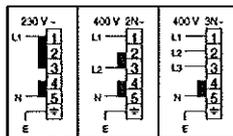
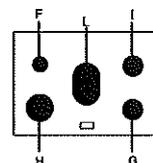


TABLE VITROCERAMIQUE

plaque(s)	Ø mm	Watt
F	145	1200
G - I	180	1800
H	210	2200
L	265	1400/2200



Type d'appareil	Alimentation biphasée 400V-	
	Type de câble	Section
Table vitrocéramique + four élect.	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	4 x 4 mm ²

Type d'appareil	Alimentation triphasée 400V-	
	Type de câble	Section
vitrocéramique + four élect.	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	5 x 2,5 mm ²

ATTENTION:

L'APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA MASSE. LE FIL JAUNE-VERT DOIT ETRE RELIE A LA TERRE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR D'EVENTUELS ACCIDENTS PROVOQUES PAR LA NON-OBSERVATION DE CETTE NORME.

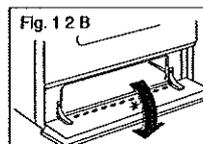


Fig. 12 B

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V-	
	Type de câble	Section
Table gaz + four élect.	Caoutchouc H05 RR-F ou	3 x 1,5 mm ²
Table élect. + four élect.	Caoutchouc H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

* Compte-tenu du facteur de simultanéité 0,61

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

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

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démontez le verre de protection (A) et remplacez la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.

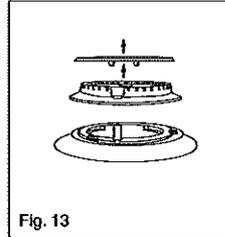


Fig. 13

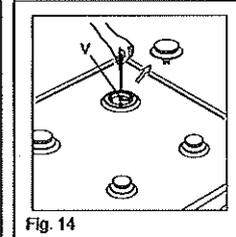
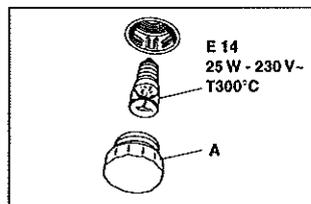


Fig. 14



DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Retirez le couvercle de verre de sa position glissant outre de lui vers le haut. Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig. 13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15).

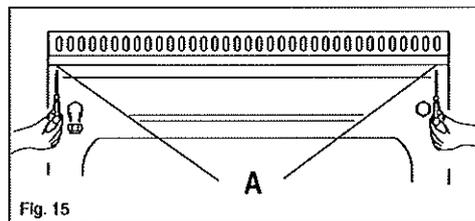


Fig. 15

- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis (B) internes qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig. 16).

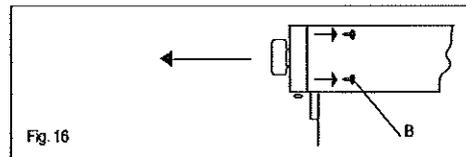


Fig. 16

GENERAL INFORMATION

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal 

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:

- 2006/95/EEC regarding "Low Voltage".
- 2004/108/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 90/396/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it indicating purchasing date, model, and data plate number which are printed on the data nameplate identifying the appliance (fig. 10B *).

Keep the part destined to you, and in case of necessity, show it to the Technical Service together with the receipt bill.

If you do not follow this procedure, the technical service will be compelled to charge you with all the fees of each eventual repairation.

You can find the original spare parts only in our Technical Service and Spare Parts Authorised Centres.

TECHNICAL AFTER SALES SERVICE

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personal, in order to give the best performance results.

Each repairation or set up that could be necessary afterwards, must be carried out with a great care and attention.

For this reason, we recommend you to keep always in touch with the Sales Centre or with our nearer After Sales Service. Specify always the kind of problem and the model of your appliance.

RECOMMENDATIONS AND PRECAUTIONS

ATTENTION:

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.

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

- Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current** and never pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaring and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.

WARNING - OVEN:

When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance.

- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.

LOWER DRAWER

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the lower drawer (placed below the oven).

FOR APPLIANCES WITH GLASS COVER LID

While using the appliance make sure that the glass lid does not touch any pan. After use never close the glass lid while the burners or the electric hotplates are still hot

WORK-TOP USE

USING GAS BURNERS

The following symbols are on the control panel next to each knob:

- Black circle ● gas off
- Large flame 🔥 maximum setting
- Small flame 🔥 minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

MANUAL IGNITION

To turn on a burner, approach a match to it, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position.

ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position; simultaneously pressing the electric Ignition button on the control panel marked with symbol  (fig. 1A). In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (according to the models)

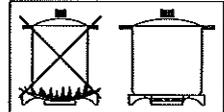
To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up. In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

APPLIANCES WITH SAFETY VALVE (according to the models)

Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed in for 10 seconds. If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max.
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

CERAMIC WORK-TOP

The work-top is fitted with cooking areas of different diameter and power. The positions are clearly marked. The heating occurs only within the diameters marked on the work-top.

For efficient cooking and energy saving, it is essential to use only suitable saucepans.

Cookware with rough bottoms should not be used since these can scratch the ceramic surface. Before use, make sure that pan bottoms are clean and dry.

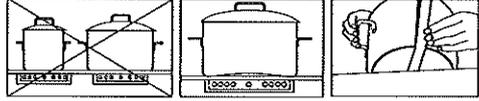
Pans should have the same diameter as the cooking zone they are used on.

When cold, pan bottoms should be slightly concave, as they expand when they are hot and lie flat on the surface of the hob. This transfers the heat best.

The best thickness for pan bottoms is 2-3 mm in case of enamelled steel and 4-6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms. There is a simple way of checking whether the pan bottom is of the right shape (when cold).

Rest the middle of the bottom at an angle against the straight edge of a table and slip a few strips of typing paper between them.

As a guide five to ten pieces of paper is correct for enamelled steel pans and two to five strips for stainless steel (the higher number applies to the larger sizes of pan).



These rules are very important. If they are not followed there will be a great loss of heat and energy, and the heat not absorbed by the saucepan will spread to the hob, frame and surrounding cabinet.

Using the cooking hob.

The first few times the hob is used, it may give off acrid, burning smells. These will disappear completely with repeated use.

Each cooking area has a selector knob on the appliance control panel for setting different temperature levels.

For normal cooking, place the saucepan on the desired area of the hob and set the knob to the maximum heat.

A warning light on the control panel will inform you if the cooking area is on or off.

Some of the cooking work-tops have an Indicator light between the two front cooking areas, which lights up when one or more of the cooking areas goes above the temperature of 60°C.

The indicator light switches off only when the temperature of the cooking areas goes below about 60°C.

After a few minutes, when the contents of the saucepan are boiling, turn the knob to a lower position, depending on the quantity, so that the saucepan does not splash over and there is no waste of heat.

Important

Be very careful about the safety of children when using the ceramic hob.

Attention

Although the hob surface is very tough, it is certainly not unbreakable and it can be damaged, especially if pointed or hard objects fall on it with a certain force.

Do not use the hob if the surface is broken or cracked; contact the assistance service immediately.

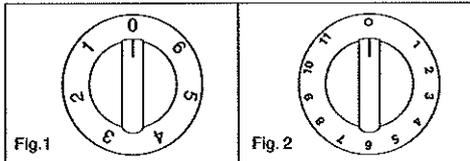
USE OF THE ELECTRIC OVEN

COOKING AREAS (according to the models)

The cooking area is controlled by a commutator. Turn the knob until position 1 to turn the hotplate on (Fig.1).

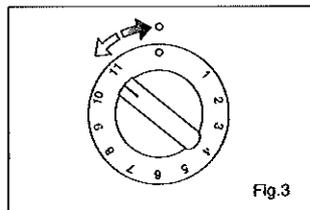
COOKING AREAS WITH ENERGY REGULATOR

The cooking area is controlled by an energy regulator. To activate the circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.2).



COOKING AREAS WITH DOUBLE CIRCUIT ENERGY REGULATOR

The cooking area is controlled by an energy regulator. 1) To activate the first circuit, rotate the knob from 1 to 11 (Fig.3). 2) To activate the second circuit, rotate the knob past the number 11, then repositioning on the required number. To return to single-circuit operation, reset the knob to zero then to the number required.



The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven (It is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door).

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

Note: The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meal		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

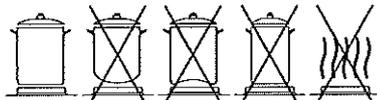
GUIDELINE TABLE

The actual settings depend on the quantity and quality of the food and the type of saucepan.

Pos.	Heat Intensity	Use
0	0	Off
1-2	1	Very slow For melting butter, chocolate, etc. For heating small amounts of liquid.
3-4	2	Low For heating larger amounts of liquid. For preparing slow-cooking creams and sauces.
6-6	3	Medium-Low For thawing frozen foods and cooking stews, cooking at boiling or lower temperatures.
7-8	4	Medium For boiling foods, roasting delicate meats and fish.
9-10	5	High For braising chops and steaks, for large meat soups.
11	6	Very high For boiling large amounts of water and frying.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the saucepan must be the same or slightly larger than that of the electric hotplate. Never use a pan which is smaller than the electric hotplate.
- Use flat-bottomed pans only.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.



Fan oven cooking table .

Dish	Temp. °C	Minutes	Weight kg.
Firs courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finger biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

STATIC OVEN

The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;

Oven commutator knob (fig. 1).

It is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.

Note:

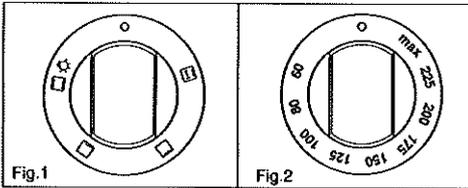
All the functions mentioned above switch the oven internal light on.

Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

Oven thermostat knob (fig. 2).

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C, turn the knob clockwise.

A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.



Lower heating element

This function is particularly indicated for cooking from the bottom, warming up food or sterilizing glass jars. It is also indicated for food requiring long and slow cookings, i.e. casserole. This function can be used between 60 and MAX°C.



Upper heating element

It is indicated for warming up pre-cooked food when placing the grid on the second shelf from the top, or for defrosting pastry placing the grid on the first shelf from the bottom. This function can be used between 60 and MAX°C.



Grill (turnspit optional).

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.

GB

MULTIFUNCTIONAL OVEN

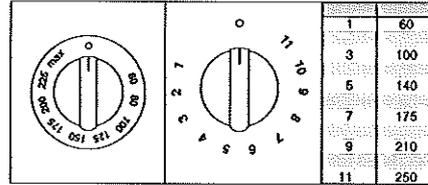
The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

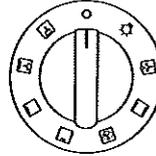
Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C (or 0 - 11), turn the knob clockwise.



Oven commutator knob

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.



Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

Always use the oven with the oven door closed.

Use of the oven

Note: ovens with separate thermostat and commutator.

When the functions are used, place the thermostat knob between 180 + 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are or .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Defrosting with fan

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.

GB



Fan oven

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 60 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.



Medium grill

It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. The thermostat knob must be placed on the maximum position.



Total grill

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Fan assisted total grill

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Air forced lower heating element

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. This function can be used to sterilize food. This function can be used between 60 and MAX°C

USE OF THE GRILL

Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface.

The user can change the shelves, depending on his personal wishes and on the different food.

Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

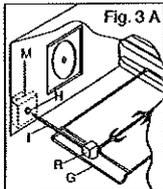
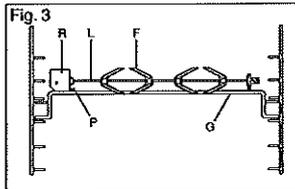
USE OF THE TURNSPIT (according to the models)

TURNSPIT multiple (optional)

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit L, ensuring that it is gripped safely between the two forks F and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the transmission R (fig 3).
- Put the spit on the support G, after having introduced its opposite end in the socket P of the transmission R (fig 3)
- Put the support G completely into the oven so that the bar I goes into the socket H of the turnspit motor M (fig 3A).
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level
- when removing the spit, wear oven mitts, pull out support G operating in the contrary way

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position / , or press the marked button with the symbol

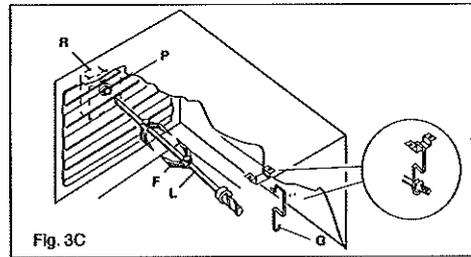


TURNSPIT single

For utilization of the turnspit follow the instructions described .

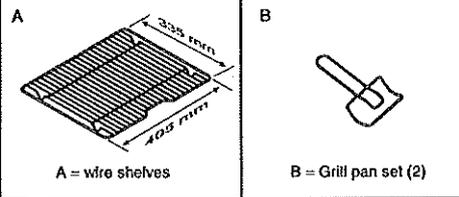
- Put the food in spit L (see fig.3 C), paying attention to block it within the two forks F and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor R.
- Put the spit on support G, after having put its opposite end into hole P of motor R.
- Place the drip-tray with a little water under the spit.
- Start up motor R and turn the grill on.
- To remove the spit, operate in the opposite direction using protecting glove in isolating wool .

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position / or press the marked button with the symbol



warnings:
do not use the wire shelves on the oven levels equipped with the telescopic runners
Do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

Oven accessories optional



INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (ACCORDING TO THE MODELS)

LED PROGRAMMER (Fig. 4)

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.

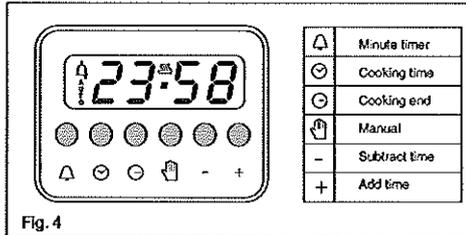


Fig. 4

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and - buttons.

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons manual at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off.

The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or - button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set.

The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times.

To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time.

The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display.

A set programme will automatically cancel on completion.

MINUTES COUNTERS (Fig.5)

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time.

The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes.

A sound signal will inform you that the chosen time is up.

PROGRAMMER WITH COOKING END TIME (Fig.6)

For a manual operation of the programmer, turn the knob anticlockwise to .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise.

Select the cooking time with the relevant knob (max.120 min.).

The oven will switch off automatically when the cooking is up.

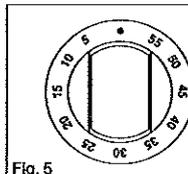


Fig. 5

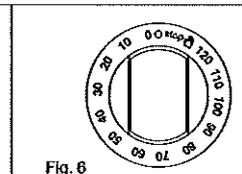


Fig. 6

Analogic clock (Fig. 6A)**Setting the clock**

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme adjustment

Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound.

To cancel it, turn the knob to the bell.

PROGRAMMER (Fig. 6B)**Setting the clock**

Press the control knob and turn clockwise.

Timer setting

For a manual operation of the programmer, turn the knob clockwise to .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise.

Select the cooking time with the relevant knob (max. 90 min.).

The oven will switch off automatically when the cooking is up and an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell .

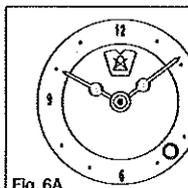


Fig. 6A

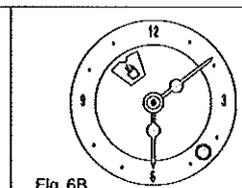
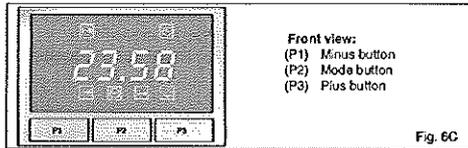


Fig. 6B



PROGRAMMER CLOCK 3 BUTTONS (Fig. 6C)



Front view:
(P1) Minus button
(P2) Mode button
(P3) Plus button

Fig. 6C

	Indicates the input of the time of day
	Indicates an activated safety cut off
	Indicates an activated programme in operation period mode
	Indicates an activated programme in operation end mode
	Indicates an activated key lock
	Indicates an activated minute minder

Setting the Time of Day

NOTICE: The time of Day can only be set if the oven selector switch is in zero position! After you have applied voltage to the oven, 12:00 appears on the display and the indicator for time of day flashes. To use the minus and plus buttons to set the time of day in steps of minutes.

The time of day now displayed elapses accurately to the second. The timer is now operational and in "manual" mode.

NOTICE: If you want to set the time of day during later operation, press the mode button until the indicator for time of day flashes and subsequently proceed as described above.

Setting the Minute Minder

The setting range of the minute minder is from 0:00 to 23:59. Press the mode button until the indicator for the minute minder flashes.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display. To use the minus and plus buttons to set the desired period in steps of 1 minute after confirming with the mode button, the time of day reappears on the display. The indicator for minute minder is illuminated on the display. After the set time has elapsed, a signal sounds (... ..) (i.e. a pause follows after two signals).

On the display, the indicator flashes. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating the end of time by pressing any button.

Setting the Cooking Programme > Operation Period
This programme enables to e.g. automatically turn on the oven for a preset period via the relay of the timer.

NOTICE: An operation period can only be set if the oven selector switch is not in zero position! Please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position during an active cooking programme!

The setting range of the operation period is from 0:00 to 23:59. Proceed as follows:

Press the mode button until the indicator for operation period flashes. On the display, the time "0:00" is displayed instead of the time of day.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the time of day display.

Use the minus and plus button to set the desired period in steps of 1 minute. The

indicator for operation period is illuminated.

You can also confirm the input with the mode button.

After the set time has elapsed, a signal sounds (... ..) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode or to stop the signal indicating the end of time.

Setting the Cooking Programme > Operation End (Type Operation Period/Operation End)

In case of a previously set operation period (see Setting the Cooking Programme > Operation Period), this programme enables you to shift the operation end forward with regard to time, i.e. to delay it. **NOTICE:** An operation end can only be set if a timer of the type (Operation Period and Operation End) is used and if the oven selector switch is not in zero position. If the cooking programme is active, please also observe that all inputs are cancelled if you move the oven selector switch to zero position!

Press the mode button until the indicator for operation end flashes. The current time of day is displayed on the display.

Note: If you do not make an input in the next 5 seconds, the timer returns to the currently active operation period programme. Starting from the current time of day, use the plus button to set the desired end in steps of 1 minute.

The indicator for operation end remains illuminated until the baking process starts. This occurs at the time "operation end minus operation period". At this moment, the timer changes to operation period mode. The

indicator for operation end is extinguished, the indicator for operation period is illuminated and the remaining operation period is displayed instead.

The running programme can also be cycled with the mode button while it is active. This enables to check and possibly correct the set data using the set buttons. To avoid errors, it is not possible to reset the time of day while a programme is active.

After the set time has elapsed, a signal sounds (... ..) (i.e. a pause follows after four signals). The oven switches off. On the display, the indicator for operation period flashes and the time "0:00" is displayed. The signal ends automatically after approx. 1 minute while the indicator continues to flash. Press any button to exit the current mode.

You can also manually stop the signal indicating of the end of the time by pressing any button or move the oven selector switch to the zero position.

Setting The Key Lock

If you activate the key lock, the timer can no longer be operated with regard to time and programme. Neither the time of day nor an elapsing minute minder nor an active cooking programme can be modified. However, the set functions will operate accurately.

Proceed as follows to activate the key lock: Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds. On the display, the indicator for key lock is illuminated. Merely the signalling of the end of the time after the end of a cooking programme can be terminated by pressing any button. All other functions cannot be operated. Proceed as follows to deactivate the key lock:

Simultaneously press the minus and plus button for approx. 3 seconds. On the display, the indicator for key lock is extinguished.

Special Function of the Timer – Automatic Cut off

If the oven selector switch is not in zero position, i.e. if the connected appliance is switched on and if the timer is not operated for a period of three hours, the timer switches off the connected appliance. This has the advantage that an overheating in the connected appliance cannot occur.

In the event of an automatic cut off, the

indicator for automatic cut off flashes on the display. Proceed as follows to deactivate the automatic cut off:

1. Return the oven selector switch to zero position.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration. Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent. After having cleaned and washed them, wipe them carefully. **Make sure that no burner hole is clogged.**

Clean the burners once a week or more frequently if necessary. **MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.**

**The interior glass of the oven
(Only for models where present)**

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in a semi-open position, use both hands to remove the glass as shown in figures 7A.

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

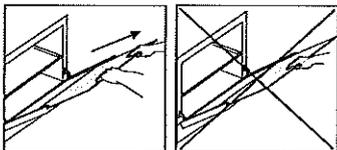


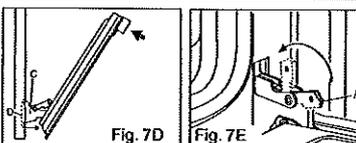
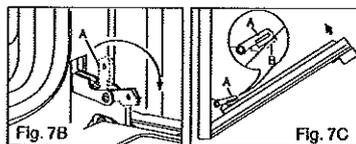
Fig. 7A

Removal of oven door

To make cleaning easier, remove the oven door as follows:

- 2) open the oven door completely,
- 3) flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 7B).
- 4) shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 7C.
(Only where present, remove the inside door glass of the oven, see fig. 7A).
- 5) Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 7D) and pull the door towards you until it is released from the oven.

After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 7E).

**CAUTION:**

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.

OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water. Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

GLASS-CERAMIC SURFACE

To clean the work-top, you must follow the same precautions you use to clean the glasses of your house. Soft stains caused by aluminium pans bottoms can be removed by means of vinegar. Make sure that sugar does not fall on the work-top during cooking. If it falls disconnect the relevant hotplate, and clean as soon as possible with hot water, before it gets cold.

In case there are stains of burnt sugar or similars after cooking, clean them using a spatula or a razor before the cooking zone becomes cold (see picture 7F).

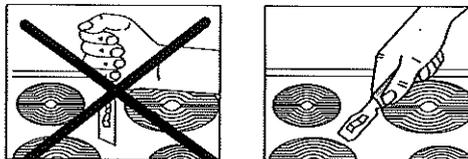
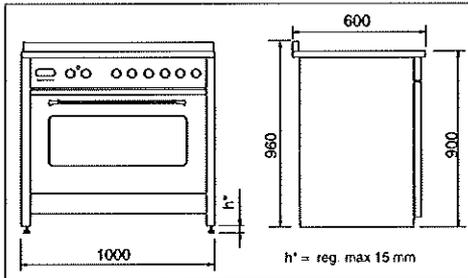
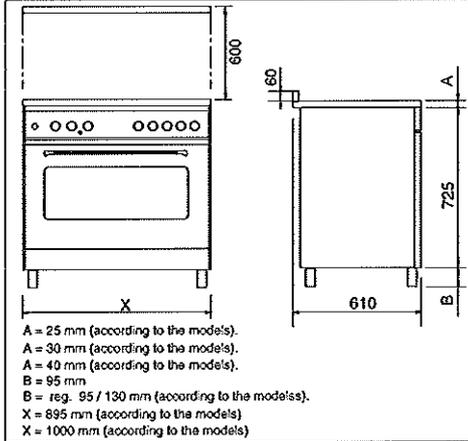


Fig. 7F



INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

OVERALL DIMENSIONS



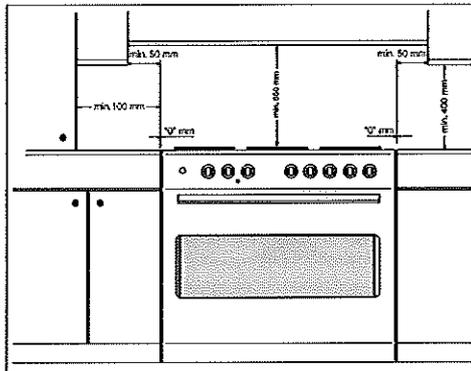
WARNINGS

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.
 The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

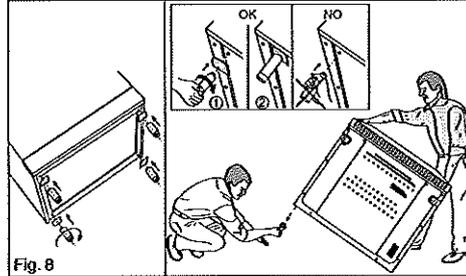
IMPORTANT: The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).

If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.

CAUTION: The cooker must not be placed on a pedestal.



The cooker is fitted with 4 legs (fig. 8).
 Adjustable height only for some models.



ROOMS VENTILATION

GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a device to vent the combustion products. It must therefore be installed and connected in conformity with the installation standards in force.
 Particular attention must be paid to the standards on ventilation of the room.

VENTILATION OF ROOMS

Remember that this appliance can be installed and work in well-ventilated rooms only, according to the standards in force, such as to allow, with openings on the external walls or with special ducts, a correct natural or forced ventilation ensuring permanently and sufficiently both the entry of the air needed for correct combustion and the removal of spent air.

In particular when there is only this gas appliance in the room, there must be a hood over the appliance to ensure the natural and direct removal of spent air, with a vertical straight duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm².

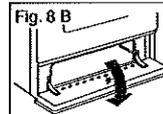
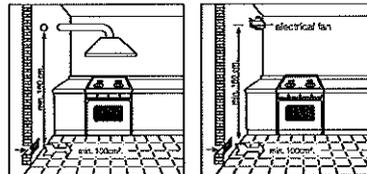
For the indispensable entry of fresh air into the room there must be a similar 100 cm² opening directly to the outside, situated at a height near floor level so that it is not blocked either inside or outside the wall and so as not to cause disturbances to correct burners combustion and to the regular removal of spent air and with a difference of height with respect to the outlet opening of at least 180 cm.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate fig. 8B *).

In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same room, or when natural direct ventilation is not possible and natural indirect or forced ventilation must be installed, contact a qualified specialist who will install and make the ventilation system, scrupulously observing the regulations contained in the standards in force.

The openings must be so positioned that there are no draughts of air which cannot be tolerated by the occupants.

Moreover to eliminate combustion products, it is forbidden to use flues already used by other appliances.



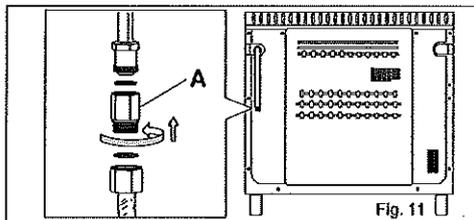
GAS CONNECTING

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed. The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping. For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task. The seal gaskets must be in accordance with rules. Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water. **Warning: do not use flames to check any gas leakages.**

The possible connections are:

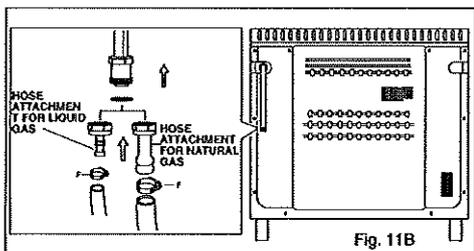
- 1) by rigid pipe in iron or copper.
- 2) by flexible tube in stainless steel with continuing wall, with mechanical connection in accordance with rules (see fig. 11).

WARNING: connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector (A) (see figure 11)



- 3) by the insertion of a rubber tube in accordance with rules. This tube must be connected directly on the push-on connector, concerning the gas used, and it must be blocked with a band. In the last case, check the tube's printed date of expiry and replace it before this date (see fig. 11B).

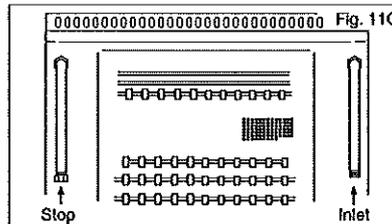
Once the gas appliance has been connected, check the connection seal by means of soapy water. **Warning: do not use flames to check any gas leakages.**



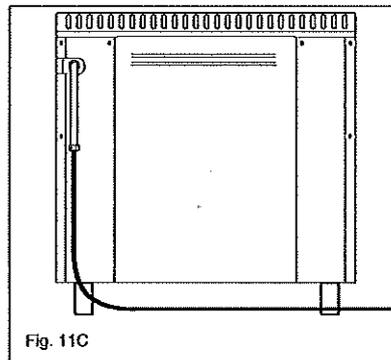
WARNINGS

- Concerning rubber flexible tubes, we remember you:
- 1 - to avoid the tube to be narrowed or crushed
 - 2 - do not submit it to traction or torsion efforts
 - 3 - to avoid contact with sharp edges, etc...
 - 4 - to avoid contact with parts reaching temperatures over 70°C the ambient temperature
 - 5 - to ensure that they can be checked for all their length.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right or lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure that there is no leakage of gas (fig 11C).



If the connecting tube must be passed behind the appliance, observe the regulations of the picture 11C



ELECTRICAL CONNECTION

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE RULES IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.

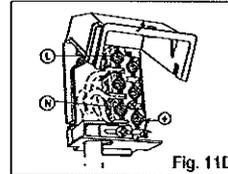
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate. If the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug to the cable which is capable of taking the power indicated on the specification plate (fig. 8 B *).

The earth wire is yellow/green. If the plug fitted to the appliance, and the socket, are incompatible, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug. If an appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.



The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.
 The plug used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.
Important: position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above ambient temperature.
 The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety. **Important:** the manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

CAUTION:
 THE APPLIANCE MUST BE EARTHED. THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO THE EARTH.
 THE MANUFACTURE DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THIS INSTRUCTION.



REPLACEMENT OF THE CABLE (fig. 11D).
ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN.

If the cable is damaged, fit a replacement in the following way:
 - remove the mains cable and replace it with one of the same length which is rubber insulated and suitable for the power rating of the appliance.

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

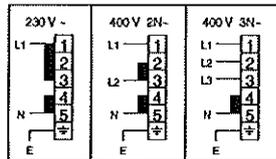
TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE

Appliance type	Single-phase supply 230V-	
	Type of cable	Section
All gas + electric oven	Rubber H05 RR-F or	3 x 1.5 mm ²
Ceramic work-top + electric oven	Rubber H05 RN-F	* 3 x 6 mm ²

* TAKING ACCOUNT OF CONTEMPORANEITY FACTOR OF 0.61

TYPE OF POWER SUPPLY

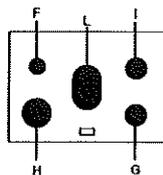
Different connections can be made simply by moving the jumpers on the terminal board



E = GREEN and yellow / N = BLUE / L = BROWN

CERAMIC HOB

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



Appliance type	Two-phase supply 400V-	
	Type of cable	Section
Ceramic work-top + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	4 x 4 mm ²

Appliance type	Three-phase supply 400V-	
	Type of cable	Section
Ceramic work-top + electric oven	Rubber H05 RR-F or Rubber H05 RN-F	5 x 2.5 mm ²

GAS ADJUSTMENT

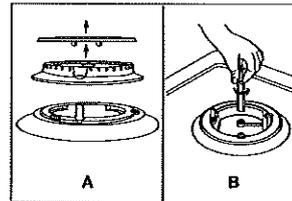
Conversion to LPG

Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.A), change the injector (see fig.B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.



GENERAL INJECTORS TABLE

Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power Watt		Consum. max.
				max.	min.	
NATURAL	20	1.15	Rapide	3000	750	286 l/h
		0.97	Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0.72	Auxiliary	1000	330	95 l/h
		1.30	Triple crown	3600	1300	343 l/h
G.P.L. BUTANE PROPANE	30	0.85	Rapide	3000	750	219 g/h
		0.65	Semi rapide	1750	480	128 g/h
		0.50	Auxiliary	1000	330	73 g/h
		0.96	Triple crown	3600	1300	262 g/h

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position ▲. Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 12A).

Attention: In taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12B).

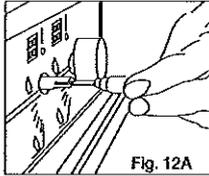


Fig. 12A

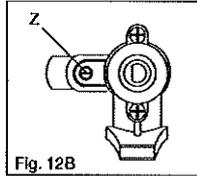


Fig. 12B

Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.
 The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.
 For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow  to the minimum flow .
 Assemble the knob again.

- To disassemble the control panel, unscrew the 4 internal screws (B) fixing the control panel to the oven face (fig 16).

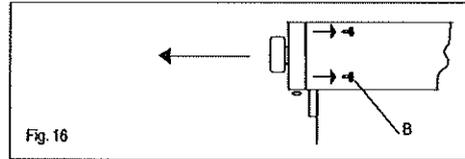


Fig. 16

For your safety

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.
 Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

Do's and Do Not's

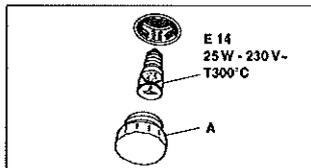
- Do** make sure you understand the controls before using the cooker.
- Do** check that all controls on the cooker are turned off after use.
- Do** always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.
- Do** always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.
- Do** take care when removing items from the oven, as the contents may be hot.
- Do** always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.
- Do** always place pans centrally over the hob burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.
- Do** keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Do** always allow the cooker to cool before cleaning.
- Do** always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Do** always keep ventilation slots clear of obstructions.
- Do** always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

- Do not** allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.
- Do not** allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.
- Do not** heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Do not** store chemicals, food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.
- Do not** fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat, oil, or use a lid.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.**
- Do not** place flammable or plastic items on or near the hob burners.
- Do not** use proprietary spillage collectors on the hob burners.
- Do not** use the cooker as a room heater.
- Do not** dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.
- Do not** wear garments with long flowing sleeves whilst cooking.
- Do not** place inflammable materials in the oven or the compartment below the oven.
- Do not** allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.
- Do not** place cooking utensils or plates onto the oven base.
- Do not** grill food containing fat without using the grid.
- Do not** cover the grilling grid with aluminium foil.
- Do not** place hot enamel parts in water, leave them to cool first.
- Do not** allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).
- Do not** use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

APPLIANCE MAINTENANCE

WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.
 The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.



DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards.
 Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).

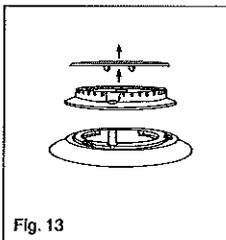


Fig. 13

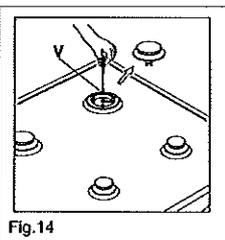


Fig. 14

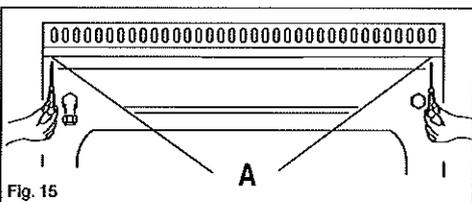


Fig. 15

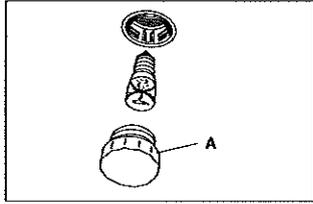
ما يجب و ما لا يجب عمله
يجب التأكد من معرفة وفهم أدوات التحكم قبل القيام باستعمال جهاز الطبخ.
يجب تفقد جميع أدوات التحكم فوق الجهاز وإطفاءها بعد الاستعمال.
يجب الرجوع للمخلف عند فتح باب الفرن لتحمين الحرارة الخارجة من الانتشاع.
يجب دوماً استعمال قفازات جافة و ذات جودة عن اخراج شيء من الفرن.
يجب أخذ الحذر عند اخراج المواد من الفرن، حيث أنها تكون شديدة الحرارة.
يجب الحفاظ على باب الفرن مغلقاً على الدوام عندما لا يكون قيد الاستعمال.
يجب وضع الطناجر والأواني في الوسط فوق الموقد، وبحيث لا تكون مقابضها عرضة للاحتراق بواسطة مواد أخرى، أو تكون المقابض عرضة للمس أو للصدم.
يجب الحفاظ على جهاز الطبخ نظيفاً على الدوام، حيث أن تراكم الشحوم والزيوت على سطحه قد تسبب الحريق.
يجب ترك الجهاز ليبرد قبل القيام بتنظيفه.
يجب مراعاة قواعد النظافة الرئيسية أثناء التعامل مع الأطعمة لمنع نمو البكتيريا.
يجب الحفاظ دوماً على مزالق الهوية بدون عوائق.
يجب إطفاء التيار الكهربائي دائماً قبل القيام بتنظيف أو بتبديل مصباح الفرن.

لا يجب السماح باقتراب الأطفال لجانب جهاز الطبخ أثناء الاستعمال حيث أن الأسطح تكون ساخنة أثناء وبعد الطبخ.
لا يجب السماح لأي شخص بالجلوس أو الوقوف على أي جزء من الجهاز.
لا يجب القيام بتسخين أي حاوية مطبأة من الطعام لأن الضغط قد يعرض الحاوية للانفجار.
لا يجب تخزين مواد كيميائية، مواد غذائية، عبوات مضمونة داخل أو فوق جهاز الطبخ، أو في خزائن قريبة بشكل مباشر للجهاز.
لا يجب ملئ مقلدة بالزيوت لأكثر من 1/3 سعتها، أو استعمال الغطاء.
لا يجب ترك جهاز يدون رقابة أثناء الطبخ.
لا يجب وضع أشياء قابلة للاشتعال أو من البلاستيك فوق أو بقرب الموقد.
لا يجب استعمال حاويات جمع الرذاذ فوق سطح الطبخ.
لا يجب استعمال جهاز الطبخ كمدفأة.
لا يجب تجفيف الملابس أو وضع أشياء فوق أو بقري موائد الطبخ أو باب الفرن.
لا يجب ارتداء ملابس ذات أكمام طويلة أثناء الطبخ.
لا يجب وضع مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو في المقصورة أسفل الفرن.
لا يجب ترك الزيوت أو الدهون تتجمع في صواني الفرن، أو في المشواة أو في قاع الفرن.
لا يجب وضع معدّات الطبخ أو أطباق فوق قاع الفرن.
لا يجب طبخ طعام يحتوي على دهون بدون استعمال صينية التقطير.
لا يجب تغطية صينية التقطير بلفافة الألومنيوم.
لا يجب وضع أجزاء مطلية بالمينا وساخنة في الماء، دعها تبرد أولاً.
لا يجب السماح للخل، القهوة، الحليب، الماء المالح، اللبمون أو عصير الطماطم بالبقاء على أجزاء مطلية بالمينا (داخل الفرن و صواني الفرن).
لا يجب استعمال المواد الحاكة للتنظيف ولا اليودرة التي تخدش أسطح الصلب الستيل و أسطح المينا.

صيانة جهاز الطبخ

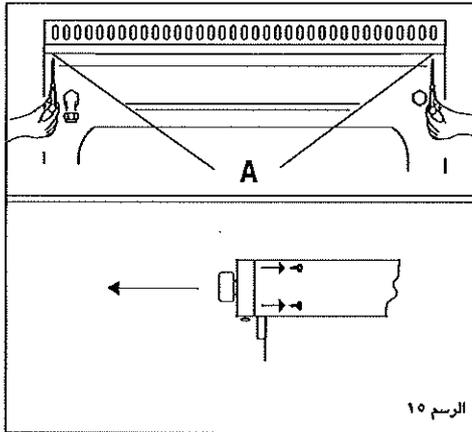
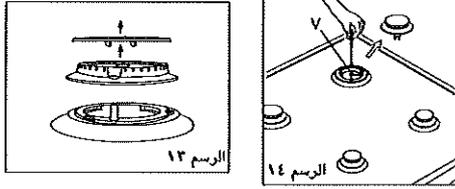
تحذيرات

النصل التيار الكهربائي عن جهاز الطبخ قبل القيام بتعديل مصباح الفرن. مصباح الفرن المستعمل هو من نوع خاص يقاوم درجات الحرارة العالية. لتبديله، قم بعمل التالي: قم بفك زجاج الحماية (A) وقم بعدها بتعديل المصباح المحترق بأخر من نفس النوع. أعد تركيب زجاج الحماية.



تفكيك سطح الطبخ

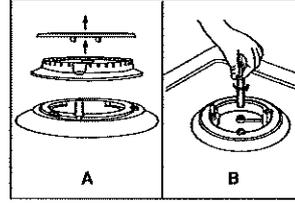
عند الاضطرار لتصلوح أو تبديل مكونات داخلية، قم بعمل التالي: أزل شبك المواقد، أزل المواقد وناشرات - اللهب (انظر الرسم ١٣)، قم بفك البراغى الظاهرة V والموجودة على سطح الطبخ (انظر الرسم ١٤). أخلع سطح - الطبخ عن طريق فك البرغرين الخلفيين A (انظر الرسم ١٥). وبذلك يمكن رفع سطح - الطبخ للوصول الى المكونات الداخلية.



لتفكيك لوحة التحكم، أرخي الثلاثة براغى الداخلية والتي تثبت واجهة لوحة التحكم.

ضبط وتعديل الغاز

إذا كان الجهاز مصمم لنوع من الغاز يختلف عن النوع المتوفر في منطقتك، قم بعمل التالي: قم بتعديل الحاقنات، عدل المواقد نحو الانسياب الأقل للغاز، غير الموصلات التي تعمل - بالضغط. لتغيير حاقنات سطح - الطبخ، من الضروري القيام بالتالي: أزل شبكات المواقد، أزل المواقد وناشرات - اللهب (الرسم A)، غير الحاقن (انظر الرسم B) وبدله بحاقن ملائم للنوع الجديد من الغاز (انظر الجدول D). أعد تركيب جميع الأجزاء بالترتيب المعاكس، مع الحرص الى وضع ناشر - الشعلة في الموضع الصحيح على الموقد.

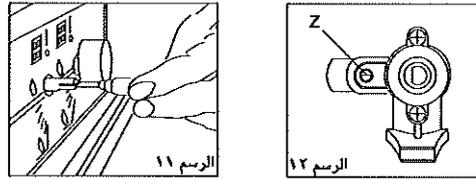


جدول الحاقنات العام الجدول D

نوع الغاز	م بار	قوة المواقد	المواقد الموضعية - النوع		استهلاك أكثر
			طاقة أكثر	واط أقل	
غاز طبيعي	٢٠	١١٥	سريع -	٣٠٠٠	٧٥٠ / ج/س
		٩٧	نصف سريع -	١٧٥٠	٤٨٠ / ج/س
		٧٢	مساعد -	١٠٠٠	٢٣٠ / ج/س
		١٣٠	ثلاثي اللقاج -	٣٦٠٠	١٣٠٠ / ج/س
غاز البترول السائل البروبان البروبين	٣٠	٨٥	سريع -	٣٠٠٠	٧٥٠ / ج/س
		٦٥	نصف سريع -	١٧٥٠	٤٨٠ / ج/س
		٥٠	مساعد -	١٠٠٠	٢٣٠ / ج/س
		٩٦	ثلاثي اللقاج -	٣٣٠٠	١٣٠٠ / ج/س

ضبط وتعديل الانسياب الأقل لصنابير غاز سطح - الطبخ

لضبط الانسياب الأقل للغاز، قم بعمل التالي: قم باشعال الموقد، وأدر المقيض تجاه وضع الانسياب الأقل للغاز A. اخلع المقيض من الصنبور، أدخل مفك براغى صغير في قضيب الصنبور (الرسم ١١). تنبيه: الصنابير المزودة بصمام أمان، فان برغى ضبط وضع الأقل Z يوجد خارج قضيب الصنبور (الرسم ١٢).



أرخي برغى التعديل من أجل زيادة الانسياب أو قم برصه لتقاص الانسياب.

يتم الحصول على الضبط الصحيح عندما يكون طول الشعلة ٣ أو ٤ مم. لغاز البوتان/ البروبين، يجب رص البرغى. تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عند التحويل السريع من وضعية الشعلة الأكثر A الى وضعية الشعلة الأقل B وبالعكس. قم باعادة تركيب مقيض الموقد.

إرشادات لأخصائي التركيب

التوصيل بمصدر الكهرباء الرئيسي يجب توصيل الجهاز وفقاً للقواعد المطبقة، وأن يتم لفظ بمعرفة أخصائي تركيبات كهربية مؤهل.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي

تحقق من أن موصلات التيار لمصدر الكهرباء والمقابس مناسبة لأقصى قدرة للجهاز كما هو موضح على لوحة المواصفات. إذا لم يأت الجهاز مزوداً بالمقبس، فقم بتركيب قابس منظم التيار في الكابل، على أن يكون هذا القابس قادراً على تحميل القدرة المبينة على لوحة المواصفات.

يكون ملك الطرف الأرضي أصفر/أخضر. إذا كان القابس (النوشة) المثبت في الجهاز غير متوافق مع المقبس (البريزة)، فاطلب من فني مؤهل أن يقوم بتركيب النوع السليم من القابس. أما إذا كان الجهاز غير مزود بكابل وأقابس، فيجب تزويد مصدر الكهرباء بمفتاح لفصل التيار بحيث تتيج المسافة بين نقاط التلامس لاصل التيار تماماً وفقاً للفتحة 3 من اللوحة الخاصة بزيادة الجهد الكهربائي في التوافر، حينما تقتضي لوائح التركيب.

لا ينبغي تركيب مفاتيح للتحكم في سلك الطرف الأرضي الأصفر/الأخضر.

ينبغي أن يسهل الوصول إلى قابس الكهرباء بمجرد أن يتم وضع الجهاز في مكانه.

هام: ضع كبل مصدر الكهرباء بحيث لا يتعرض أبداً لدرجة حرارة تفوق 50° مئوية بما يزيد عن درجة حرارة الجو المحيط.

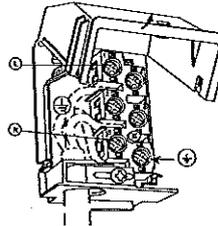
لا يمكن ضمان السلامة الكهربائية للجهاز إلا عندما يتم توصيله بشكل صحيح بمصدر كهرباء كفاء ومنصل بطرف أرضي، وفقاً لما هو مصوص عليه في اللوائح الخاصة بالسلامة الكهربائية.

هام: لا تتحمل جهة الصنع المسؤولية عن أي تلف يلحق بالأفراد أو الممتلكات بسبب عدم إجراء التوصيل بطرف أرضي (التأريض).

صيحة اللون

قم دائماً بفصل المقابس من مقبس التيار، أو فصل التيار من خط الكهرباء بإغلاق مفتاح الدائرة الرئيسية، وذلك قبل إجراء أية صيغة للون. إذا كان الكابل ثلثاً، فقم باستبداله كما يلي:

- قم بتركيب كابل الكهرباء (انظر الشكل) واستبداله بكابل بنفس الطول معزول بالمطاط وتدابير مواصفات التيار للجهاز.
- يجب أن يزيد طول سلك الطرف الأرضي الأصفر أو الأخضر - الواجب توصيله بطرف (4) - عن طول غيره من الأسلاك بحوالي 10 سم، ويجب توصيل السلك المحايد "الأزرق" بالطرف المميز بالحرف N، ويجب توصيل الأطراف "السوداء والبيضاء والحمراء" الثلاثة للتيار بالطرف L.

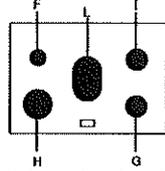


نوع الجهاز	تغذية التيار أحادي الطور 220 / 110 فولت
	نوع الكابيل
غاز كلياً + مشواة كهربائية	مطاط H05 RR-F مطاط H05 RN-F

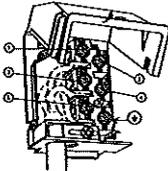
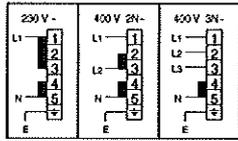
تحذير:

يجب توصيل الجهاز بسلك الأرضي والأرضي بسلك الأحمر / الأصفر يجب توصيله بالأرضي والصانع يولي مسؤوليته عن أي حادث يقع بعرفنا هذه التعليمات.

مسكح التسخين	Ø مم	واط
F	145	1200
G-I	180	1800
H	210	2200
L	265	2200 / 1400



انتقل برغمي التوصيل U وذلك حسب نوع الجهد (انظر الجدول بالاسفل).



قم بتوصيل كابل التغذية ذو المقطع الصحيح:

نوع الجهاز	أحادي الطور	ثلاثي الطور
توصيل 220 فولت -	توصيل 400V 2N~	400V 3N~
مطاطي H05 RR-F	مطاطي H05 RR-F	مطاطي H05 RR-F
2 مم (2)	4 مم (2)	6 مم (3)

ملاحظة: يجب اعتبار أن المعامل هو 0.65.

توصيلات الغاز

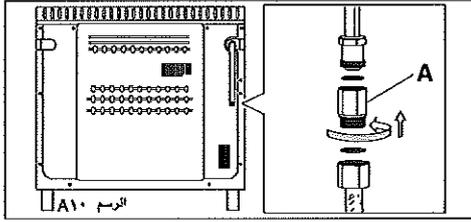
نوصي بالتأكد من أن الجهاز مهيئ لنوعية الغاز المستعمل في منطقتك. يجب توصيل خرطوم الغاز بما يتطابق مع الطرق واللوائح المحلية السارية والتي تقر بتثبيت صمام أمان في نهاية خرطوم التوصيلات. مخفف ضغط غاز البوتان والبروبين يتطابق مع القوانين واللوائح السارية بهذا الخصوص.

الضخات السدادة يجب أن تكون متوافقة مع اللوائح. بعد تركيب التوصيلات في الجهاز الذي يعمل بالغاز، قم بتفقد الوصلات في الأنابيب بواسطة الماء والصابون للتأكد من عدم وجود تسرب. التوصيلات الممكنة هي:

- عن طريق إدخال خرطوم مطاطي مطابق للوائح السارية. هذا الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالموصل الذي يثبت - بالذئع، حسب نوع الغاز المستعمل، ويجب أن يثبت بواسطة حزام ربط وأخيراً، تفقد تاريخ انتهاء صلاحية الأنابيب والمطبوقة على الخرطوم ولم بتعديل الخرطوم قبل تاريخ انتهاء صلاحيته (الرسم ١٠).

- بواسطة أنبوب معدني من الصلب أو من النحاس
- بواسطة خرطوم مطاوع بحيط مستمر من الصلب المقاوم للصدأ، مع توصيل ميكانيكي حسب القانون. الخرطوم يجب توصيله مباشرة بالكوع المعقود (انظر الرسم A١٠).

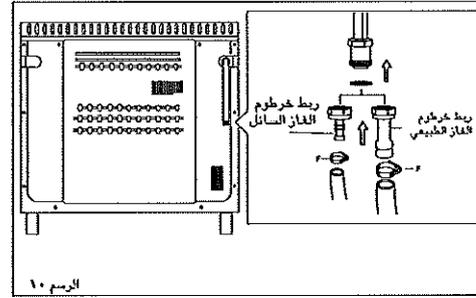
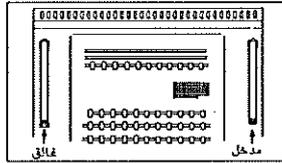
يجب توصيل خرطوم الغاز في مدخل الفرن مع وضع الوصلة (A) المرفقة في المنتصف (انظر الشكل A١٠)



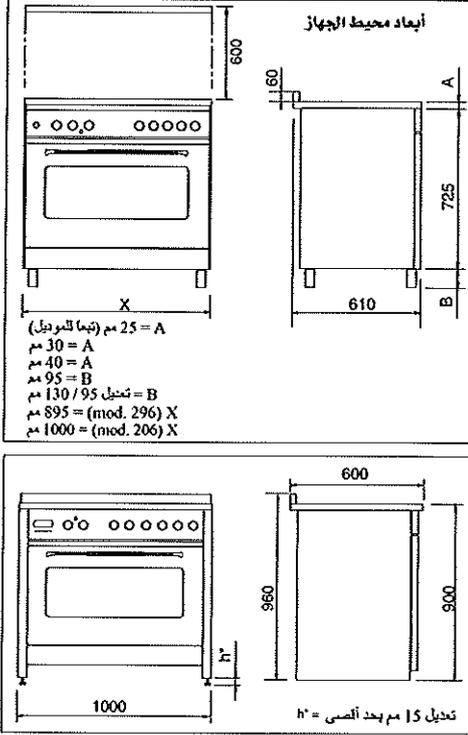
تحذيرات

- بشأن الخرطوم المطاوع (أقصى طول ١٥٠٠ مم)، نوصيك بما يلي:
- ١- تلافى الخرطوم الضيق أو التالف
 - ٢- لا تعرض الخرطوم للشد أو اللي
 - ٣- تجنب ملامسة الخرطوم للأطراف الحادة أو المدببة، الخ..
 - ٤- تجنب ملامسة الخرطوم لأجزاء تصل درجة حرارتها إلى ٧٠ مئوية
 - ٥- تأكد من إمكانية الوصول إلى كل مسافة الخرطوم لفحصه والتأكد من سلامته.

إذا افترض مرور الخرطوم من وراء الجهاز، قم بالالتزام بالتعليمات الواردة بالرسم، تأكد من أن الخرطوم مثبت بالحامل .



ارشادات لن يقوم باستعمال الفرن

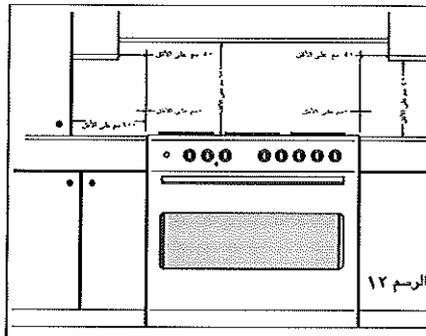


تحذيرات

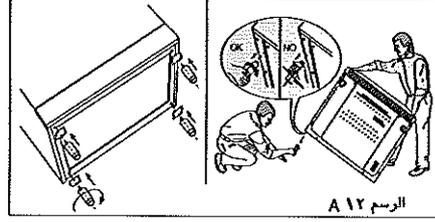
المعلومات الفنية الواردة في لوحة تعريف الجهاز والموجودة في جهته الخلفية.
 ظروف التعديل موضحة على الملصق فوق التغليف وكذلك فوق الجهاز.
 لا تستعمل مقبض باب الفرن لتحريك جهاز الطبخ، وكذلك عند اخراج الجهاز من التغليف.
 الجهاز من الفئة ١ أو الفئة ٢ من فئة الفرعية.

التركيب

هام: أسطح أثاث المطبخ يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة (أقلها ٩٠ مئوية).
 اذا قمت بتركيب الجهاز في قرب وحدات أثاث في المطبخ، اترك أقل مسافة فاصلة مثلما هو موضح في الجدول أدناه (الرسم ١٢).



العمود مُركب على ٤ أرجل (شكل A١٢ -).



تهوية المكان

الأجهزة التي تعمل بالغاز هذا الجهاز ليس متصلاً بأداة تهوية للغازات الناتجة عن الاحتراق. يجب إزانه أن يركب الجهاز ويوصل بأداة تهوية تتوافق مع اللوائح المحلية السارية.

ويجب الاهتمام بصورة خاصة الى التهوية القياسية المفروضة لمكان تواجد الجهاز.

تهوية المكان

تذكر أن الجهاز يمكن تركيبه وتشغيله فقط في مكان جيد التهوية، وبناء على اللوائح القياسية المحلية السارية، بحيث تؤمن التهوية بصورة دائمة ومستمرة سواء لدخول الهواء والخروج للغازات الناتجة عن الاحتراق، غما يعمل الفتحات المخصصة في الجدران الخارجية أو بتركيب مجاري هواء أو مداخن.

وبصورة خاصة عندما يوجد فقط جهاز واحد يعمل بالغاز في المكان أو في المطبخ، يجب أن يكون هناك مدخنة فوق الجهاز لتضمن خروج الهواء الفاسد بصورة طبيعية ومباشرة، وبحيث يكون أنبوبها عمودياً وبارتفاع يبلغ ضعف محيط الأنبوب على الأقل. ويقطع لا يقل عن ١٠٠ سم.

ومن أجل تأمين دخول الهواء النقي الذي لا غنى عنه في مكان وجود الجهاز يجب أن يكون هناك فتحة مشابهة بقطاع ١٠٠ سم مباشرة في الجدار الخارجي، بحيث يكون مكانها بقرب الأرضية وبحيث لا تكون عرضة للانسداد سواء من جهة الجدار الخارجية أو من جهته الداخلية وأيضاً بحيث لا تسبب اضطراباً للهب الموائد أو اضطراباً لعملية سحب الهواء الفاسد وبحيث أن يكون فرق الارتفاع بين الفتحة وبين فتحة سحب الهواء الفاسد على الأقل ١٨٠ سم.

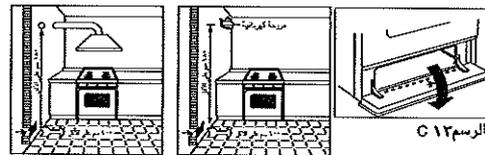
تذكر أن كمية الهواء الضرورية للأشغال يجب أن لا تقل ابدأ عن ٢ م^٣/س لكل كيلواط حراري (انظر مجموع الطاقة بالكيلواط على لوحة تعريف الجهاز). الرسم C١٣ *

في جميع الأحوال الأخرى، مثلاً عند وجود جهاز آخر يعمل بالغاز في نفس المكان، أو عندما لا يكون هناك إمكانية تهوية طبيعية، فانه يجب

تركيب نظام تهوية يعمل بالطاقة الكهربائية، تم بالاتصال بأحد فئتي التقنية المتخصصين والذي سيقوم بتركيب وعمل نظام التهوية، ويجب التقيد حرقياً بالتعليمات القياسية في هذا الخصوص.

يجب تمرير الفتحات بحيث لا تخلف تيارات هواء لا يطبقها الشخص في المكان.

إضافة إلى التخليص من الهواء الفاسد في المكان، يمنع استخدام مدخنة جهاز آخر في نفس الوقت.



إعداد برنامج الطهي < انتهاء عملية الطهي (نوع وقت عملية الطهي/ انتهاء عملية الطهي) في حالة الضبط المسبق لوقت عملية الطهي (انظر إعدادات برنامج الطهي) < وقت عملية الطهي، يسمح لك هذا البرنامج بتقديم وقت انتهاء عملية الطهي مع مراعاة الوقت اللازم لتأخيرته.

ملحوظة: يمكن ضبط انتهاء عملية الطهي في حالة استخدام خاصية التحكم بالوقت (وقت عملية الطهي و انتهاء العملية) و ألا يكون مفتاح التحكم في اختيار الوظائف على الوضع 0. في حالة تشغيل برنامج الطهي، يجب الأخذ في الاعتبار إلغاء كل الأوامر المدخلة إذا قمت بتحريك مفتاح اختيار الوظائف إلى الوضع 10 اضغط على مفتاح تغيير وضع التشغيل حتى الوصول إلى "→" سوف يضيء مؤشر انتهاء العملية. و يظهر التوقيت اليومي على شاشة العرض.

ملحوظة: في حالة عدم إدخالك أية أوامر خلال الخمس ثواني اللاحقة، سوف تعود خاصية التحكم بالوقت إلى برنامج وقت عملية الطهي الجاري تشغيلها.

بدءاً من التوقيت اليومي الحالي، استخدم زر علامة الزيادة لضبط وقت الانتهاء المراد بتدرج مدته دقيقة واحدة. يظل مؤشر انتهاء العملية "→" مضاءً إلى أن تبدأ عملية الطهي. يحدث هذا في وقت "انتهاء عملية الطهي ناقص مدة الطهي". في هذا الوقت، تتغير الساعة إلى وضع وقت العملية. ينطفئ مؤشر انتهاء العملية "→"، و يضيء مؤشر وقت العملية "→" و يظهر الوقت المتبقي من عملية الطهي على شاشة العرض بدلاً منه. من الممكن القيام بالإيقاف المؤقت للبرنامج الحالي في حالة استخدام زر وضع التشغيل. يسمح هذا بمراجعة و إمكانية تصحيح البيانات التي تم ضبطها باستخدام أزرار الضبط. لا يسمح بتغيير التوقيت اليومي أثناء تشغيل البرنامج لاجتناب الوقوع في أخطاء.

بعد انقضاء الوقت الذي تم ضبطه، تنبعث صفارة (-----) (يتبعها توقف مؤقت بعد 4 صفارات). يتوقف الفرن عن العمل.

يضيء مؤشر انتهاء العملية "→" و يظهر التوقيت "0:00" على شاشة العرض. تتوقف الصفارات ألياً بعد دقيقة تقريباً بينما يظل المؤشر "→" مضاءً. اضغط على أي زر للخروج من وضع التشغيل الحالي. يمكنك إيقاف الصفارة التي تشير إلى انتهاء الوقت بطريقة يدوية عن طريق الضغط على أي زر أو تحريك مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0.

ضبط مفتاح الغلق

في حالة تشغيل مفتاح الغلق، لن تستمر خاصية التحكم في الوقت في العمل فيما يخص الوقت و البرنامج. و لن يسمح بتعديل التوقيت اليومي و عداد الدقائق المنقضية و أيضاً لا يمكن تشغيل برنامج الطهي. بينما سوف تعمل الوظائف التي تم ضبطها بدقة. اتبع ما يلي للقيام بتفعيل خاصية غلق المفاتيح:

اضغط على كل من زري الزيادة و النقصان في أن واحد لمدة ثلاث ثواني تقريباً. سوف يضيء مؤشر غلق المفتاح "→" على شاشة العرض. من الممكن و بسهولة مطلقاً إيقاف صفارة تنبيه انتهاء زمن برنامج الطهي بالضغط على أي زر. و لن يسمح بتشغيل كل الوظائف الأخرى.

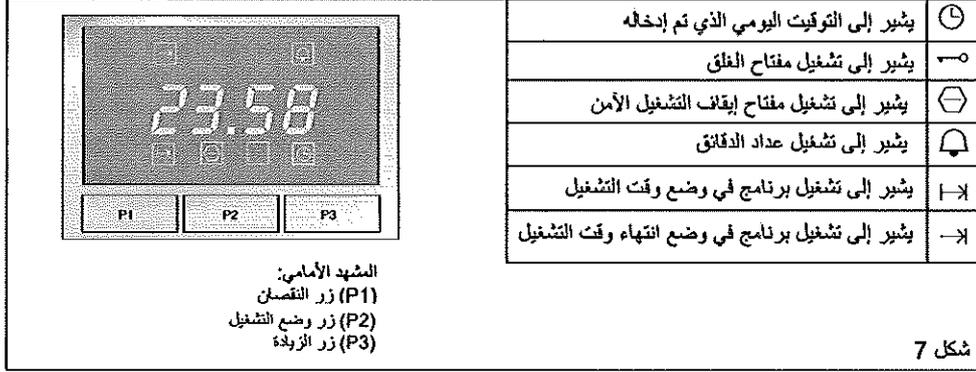
اتبع ما يلي للقيام بتفعيل خاصية غلق المفاتيح: اضغط على كل من زري الزيادة و النقصان في أن واحد لمدة ثلاث ثواني تقريباً. سوف ينطفئ مؤشر غلق المفتاح "→" على شاشة العرض.

وظيفة خاصة للتحكم بالوقت - إيقاف التشغيل الآلي

في حالة عدم وجود مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0. في حالة تشغيل الجهاز و في حالة عدم تشغيل التحكم بالوقت لمدة ثلاث ساعات، سوف يقوم التحكم بالوقت بإيقاف تشغيل الجهاز. فيكون لهذا ميزة عدم إمكانية حدوث فرط في التسخين. في حالة إيقاف التشغيل الآلي، سوف يضيء مؤشر إيقاف التشغيل الآلي "⊖" على شاشة العرض. اتبع ما يلي لإبطال مفعول إيقاف التشغيل الآلي.

1. أعد مفتاح اختيار وظائف الفرن على الوضع 0.

ميرج الساعة 3 أزرار (شكل 7)



ضبط التوقيت اليومي

ملحوظة: يمكن فقط ضبط الوظائف في حالة أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على وضع 10 بعد توصيل الجهاز بالجهد الكهربائي، تظهر الساعة 12:00 على شاشة العرض و يضيء مؤشر التوقيت اليومي (⌚). يستخدم زر النقصان و الزيادة لضبط التوقيت اليومي بتدرج الدقائق. يظهر التوقيت اليومي الآن على شاشة العرض و ينقضي بدقة كل ثانية. يصبح التحكم بالوقت في طور التشغيل و في وضع التشغيل "اليدوي"

ضبط خاصية عداد الدقائق

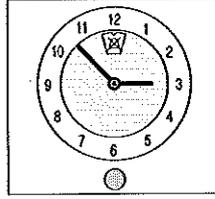
يتراوح مدى ضبط خاصية عداد الدقائق من 0:00 إلى 23:59. اضغط على زر وضع التشغيل إلى أن يضيء مؤشر خاصية عداد الدقائق "Q". ملحوظة: في حالة عدم إدخال أية أوامر خلال الخمس دقائق التالية، ترجع ساعة التحكم بالوقت إلى التوقيت اليومي على شاشة العرض. لاستخدام زر الزيادة و النقصان لتحديد المدة المراد ضبطها بتدرج مدته دقيقة واحدة بعد التأكيد بزر وضع التشغيل، يعود ظهور التوقيت اليومي على شاشة العرض. يضيء مؤشر خاصية عداد الدقائق "Q" على شاشة العرض. بعد انقضاء الوقت الذي تم ضبطه، تبعث صفارة (---) (يتبعها فترة توقف بعد صفارتين). يضيء المؤشر "Q" الخاص بعدد الدقائق على شاشة العرض.

ضبط برنامج الطهي < وقت عملية الطهي

يسمح لنا البرنامج بتشغيل الفرن أليا تبعا للمدة التي تم ضبطها مسبقا بواسطة تقديم خاصية التحكم بالوقت. ملحوظة: من الممكن ضبط وقت عملية الطهي في حالة أن يكون مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 10 يجب أيضا الأخذ في الاعتبار أنه سوف يتم إلغاء كل الأوامر المدخلة في حالة تحريك مفتاح اختيار الوظائف على الوضع 0 أثناء تشغيل أي برنامج للطهي. يتراوح مدى ضبط خاصية عداد الدقائق من 0:00 إلى 23:59. اتبع ما يلي: اضغط على زر وضع التشغيل إلى أن يضيء مؤشر وقت عملية الطهي "P". و تظهر الساعة "0:00" على شاشة العرض بدلا من التوقيت اليومي. ملاحظة: في حالة عدم إدخالك أية أوامر خلال فترة 5 ثوان اللاحقة، سوف تعود ساعة التحكم بالوقت إلى التوقيت اليومي على شاشة العرض. استخدم زر علامة الزيادة و النقصان لتحديد المدة المطلوبة بالتدرج دقيقة واحدة. يضيء مؤشر مدة العملية "P". بعد انقضاء الوقت المحدد، تبعث صفارة إنذار (--) (يتبعها فترة توقف بعد صفارتين). ينطق الفرن و يضيء مؤشر Off الخاص بوقت عملية الطهي على شاشة العرض و تظهر الساعة "0:00" على شاشة العرض. تتوقف الصفارة أليا بعد 1 دقيقة تقريبا بينما يظل المؤشر "P" مضاء. اضغط على أي زر للخروج من وضع التشغيل الحالي أو لإيقاف الصفارة التي تشير إلى انتهاء الوقت.

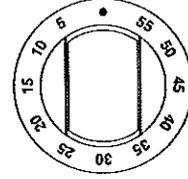
تعليمات تشغيل PCI TR 331

لضبط الساعة اضغط المقيض وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة لتعديل مدة الطبخ. أدر المقيض باتجاه عقارب الساعة بدون الضغط عليه. وقت نهاية الطبخ تظهر ويسمع صوت رنين جرس، ليشير إلى عملية الإلغاء بواسطة إدارة المقيض للوضع . للترصيل اليدوي، أدر المقيض نحو الوضع .



عداد دقائق (الرسم أ)

أدر المقيض باتجاه عقارب الساعة لضبط فترة الطبخ، يمكن ضبط عداء الدقائق من ١ إلى ٦٠ دقيقة. عند انتهاء الفترة تسمع إشارة صوتية للتنبيه.



الرسم أ

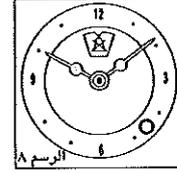
جرس، TR 250، برنامج (الرسم أ)

ضبط الساعة

اضغط مقيض التحكم وأدره باتجاه عقارب الساعة.

ضبط برنامج التنبيه

أدر المقيض باتجاه عقارب الساعة بدون الضغط عليه. بعد انتهاء فترة الوقت سوف تسمع إشارة التنبيه الصوتية. لإلغائها، أدر المقيض نحو الجرس.



الرسم أ

تعليمات استعمال أدوات التحكم (حسب الموديل)

الجزء الأول

البرمجة الزمنية: LED.

المزايا

٢٤ ساعة مع برنامج تلقائي وعداد الدقائق.

الوظائف

مدة الطبخ، وقت نهاية الطبخ، وضعية الطبخ اليدوي، ساعة، عداد الدقائق، المدد التي يمكن برمجتها تصل حتى ٢٣ ساعة و ٥٩ دقيقة.

الشاشة

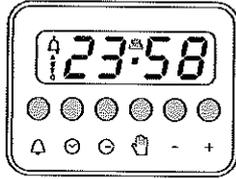
شاشة V، أنسام لأوقات الطبخ ولتعيين الوقت الزمني.

مدة الطبخ والتشغيل اليدوي = رمز المقلدة

التشغيل التلقائي = AUTO

عداد الدقائق = رمز الجرس

عند انتقاء إحدى هذه الوظائف يشغل الرمز الذي يشير إلى تلك الوظيفة.



⏰	عداد الدقائق
⌚	مدة الطبخ
⏸	نهاية الطبخ
🔔	يدوي
-	انقاص المدة
+	زيادة المدة

كيفية الضبط

لضبط وظيفة من هذه الوظائف، اضغط لم اترك الوظيفة المرغوبة، خلال ٥ ثوان قم بضبط الوقت بواسطة أزرار + و -.

أزرار + و -

أزرار + و - تزيد أو تنقص المدة بسرعة تعتمد على فترة استقرار الضغط على الزر.

ضبط الوقت

اضغط أي زر (مدة الطبخ، نهاية الطبخ، عداد الدقائق) في نفس الوقت، و زر + أو زر- لبرمجة الوقت المرغوب. هذا العمل يلغي أيضا أي برنامج سابق. التوصيلات تكون مغطاة ورمز AUTO يبدأ بالوميض.

الاستخدام اليدوي

بالضغط على زر يدوي فإن توصيل التحويله يشعل، وينطفئ ورمز AUTO ويشعل رمز المقلدة. الاستخدام اليدوي يمكن تشغيله فقط بعد انتهاء البرنامج التلقائي أو إغائه.

استعمال السيخ الدوار

السيخ الدوار المزوج

لاستعمال السيخ الدوار اتبع التعليمات الواردة أدناه.

- قم بتثبيت الدجاجة أو قطع اللحم المعدة للشواء على السيخ L، تأكد من احكامها جيدا بين الشوكتين F وقم بمعادلة توازن حمولة السيخ

لتجنب الضغط على مستنقات الدفع وتشتيت قوته R (الرسم ٦).

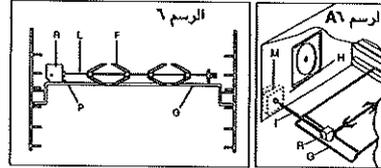
- ضع السيخ على الداعم G، بعد ادخال النهاية المعاكسة في المقبس P من مستنقات الدفع R (الرسم ٦).

- قم بوضع الداعم G كلياً في الفرن بحيث يدخل القضيب A في المقبس H من محرك السيخ الدوار M (الرسم A٦).

- ضع صينية . التقطير مع قليل من الماء تحت السيخ الدوار، في المستوى الأسفل.

يمكن تشغيل سيخ الشواء بإدارة المفتاح في اتجاه عقارب الساعة على الوضع (شكل C)، أو اضغطي الزر المميز بعلامة .

- عند إزالة العصارة المتساقطة عن الشواء، قومي بإرتداء القفازات الواقية للفرن، واسحبى الدعامه للخارج G.



السيخ الدوار الثابت

لاستعمال السيخ الدوار اتبع التعليمات الواردة أدناه.

- ضع الطعام في السيخ الدوار L (الرسم V)، احرص على تثبيت الطعام باحكامه بين الشوكتين F وحرص على توازنه فوق السيخ، لتجنب تأثير إخلال التوازن على محرك التدوير R.

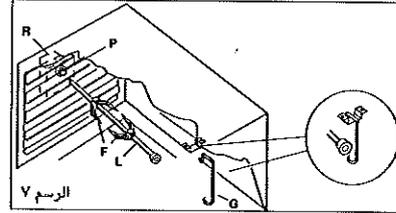
- ضع السيخ على الداعم G، بعد ادخال النهاية المعاكسة في القبس P من المحرك R.

- ضع صينية . التقطير مع قليل من الماء تحت السيخ الدوار، في المستوى الأسفل.

- شغل المحرك R ثم أشعل المشواة.

يمكن تشغيل سيخ الشواء بإدارة المفتاح في اتجاه عقارب الساعة على الوضع (شكل C)، أو اضغطي الزر المميز بعلامة .

- عند إزالة العصارة المتساقطة عن الشواء، قومي بإرتداء القفازات الواقية للفرن.

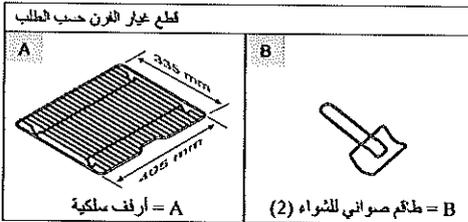


تحذيرات:

لا تستخدم الأرفف السلكية في مستويات الفرن

المزودة بمجرد تلمسكوبي.

لا تقم بطهي الأطعمة بأسفل على قاعدة الفرن.



قطع غير الفرن حسب الطلب

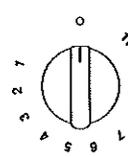
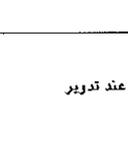
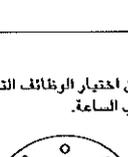
٢ - الفرن المتعدد الوظائف

الفرن يكون مزود بـ:

- عنصر تسخين أسفل؛
 - عنصر تسخين علوي؛
 - عنصر تسخين دائري حول المروحة.
- ملاحظة: أضبط درجة الحرارة دائماً على مقبض الترموستات قبل انقضاء أية وظيفة.

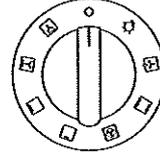
مقبض ترموستات الفرن

للحصول على درجة حرارة للفرن بين ٦٠° م وأكثر طاعة max (أر بين 0 و 11) أدر مقبض الفرن باتجاه عقارب الساعة.

	1	٦٠
	3	١٠٠
	5	١٤٠
	7	١٧٥
	9	٢١٠
	11	٢٥٠

مقبض مبادل الفرن

يعتمد على نوع الفرن، يمكن اختيار الوظائف التالية عند تدوير مقبض الفرن باتجاه عقارب الساعة.



ملاحظة:

جميع الوظائف المذكورة أعلاه تشغل مصباح الفرن. ويشعل مؤشر ضوئي على لوحة التحكم حتى تبلغ الحرارة الدرجة المطلوبة؛ بعدها سوف يشعل المؤشر بشكل منقطع. استعمل دوماً الفرن وبإبه مغلّق.

استعمال الفرن.

ملاحظة: أقران ترموستات ومبادل عند تشغيل العمليات ، وضع الزر المنظم للحرارة ما بين ١٨٠ و ٢٠٠ كدرجة حرارة أعلى.

تنبيه،

درجة الحرارة المعطاة على لوحة الفرن لا تكون متناسبة مع درجة حرارة مركز الفرن إلا حينما تكون الوظائف المغتارة هي  أو .



عند إدارة مقبض التحكم وضعه على هذه الوضعية، فإن المصباح سيظل مشتعلًا لجميع العمليات التالية.



التدوير بواسطة المروحة

الهواء بدرجة حرارة بيئية يوزع بداخل الفرن لتدوير المواد الغذائية بسرعة ويدور هدر للبروتين.



الفرن بالحرارة الطبيعية

يجعل كل من عنصر التسخين الأعلى والأسفل للفرن، وهذه هي الطريقة التقليدية للطبخ، وهي تصلح لشواء فخذ الخروف، طبخ البسكويت، عمل الكعكات وتقمير الطعام. يمكن أيضاً الحصول على نتائج جيدة بالطبخ على رف الفرن وتعديل درجة الحرارة ما بين ٦٠ و MAX. أقصى درجة حرارة.



مروحة الفرن

يعمل كل من عنصر التسخين المستدير والمروحة معاً. يمكن تعديل الهواء الساخن ما بين ٦٠ و MAX. أقصى درجة حرارة ويوزع الهواء الساخن بالتساوي في أنحاء الفرن. وهذه الوظيفة مثالية لطبخ أصناف مختلفة من الأطعمة (لحم، سمك) في نفس الوقت بدون أن يتأثر طعم أو رائحة أي منها.



المشواة المتوسطة

مخصصة لشوي وتقمير الكميات الصغيرة من الطعام. يجب وضع مقبض الترموستات على أقصى وضعية.



المشواة الكاملة

مخصصة لشوي وتقمير الطعام التقليدي. يجب وضع مقبض الترموستات على وضعية ٢٠٠ درجة مئوية.



تشغيل المشواة مع المروحة

الهواء الذي يسخن بواسطة عنصر تسخين المشواة يدور بواسطة المروحة التي توزع الحرارة على الطعام. المروحة هنا يمكن أن تحل محل السيخ الدوار تماماً. يمكن الحصول أيضاً على نتائج عالية الجودة مع الكميات الكبيرة من الدواجن، النقانق واللحم. أدر مقبض الترموستات لوضع ٢٠٠ درجة مئوية.



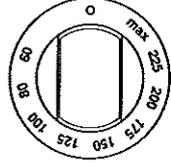
عنصر التسخين الأسفل مع المروحة

الهواء المسخن بواسطة عنصر التسخين الأسفل يدور بواسطة المروحة والتي تقوم بتوزيع الحرارة على الطعام. يمكن استعمال هذه الوظيفة لتقمير الطعام. يمكن استعمال هذه الوظيفة بين ٦٠ درجة مئوية والحد الأقصى MAX.

الجدول C للطبخ بالفرن مع المروحة

نوع الطعام	درجة الحرارة °C	دقائق	الوزن كجم
طبق أول	٢٢٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٢٠	٠,٥
لذاتها	٢٢٠ - ٢٠٠	٢٠ - ٢٥	٠,٥
معجنات بالفرن	٢٢٠ - ٢٠٠	٢٥ - ٢٠	٠,٥
رز مشكل	٢٣٠ - ٢١٠	٤٥ - ٣٠	٠,٥
بيفزا			
ال لحم			
ينظف مشوي	١٨٠ - ١٦٠	٩٠ - ٦٥	١,٢ - ١
لحم بقر مشوي	١٩٠ - ١٧٠	٦٠ - ٤٠	١,٢ - ١
أضلاع بقر مشوي	١٨٠ - ١٧٠	٩٠ - ٦٥	١,٢ - ١
فيايه بقر	١٩٠ - ١٨٠	٤٥ - ٤٠	١,٥ - ١
فخذ خروف	١٦٠ - ١٤٠	١٢٠ - ١٠٠	١,٥
رعاية مشوية	١٨٠	٩٠ - ٧٠	١,٢ - ١
بطة مشوية	١٨٠ - ١٧٠	١٦٠ - ١٢٠	٢,٠ - ١,٥
وزة مشوية	١٨٠ - ١٦٠	١٦٠ - ١٢٠	٣,٥ - ٣
ديك رومي مشوي	١٧٠ - ١٦٠	٢٤٠ - ١٦٠	٥ تقريباً
أرانب مشوي	١٧٠ - ١٦٠	١٠٠ - ٨٠	٢ تقريباً
طرائد	١٨٠ - ١٧٠	٥٠ - ٣٠	٢ تقريباً
سك	١٨٠ - ١٦٠	حسب الوزن	
حلويات			
كعكة الفواكه	٢٠٠ - ١٨٠	٥٠ - ٤٠	
كعكة عادية	١٨٠ - ١٦٠	٤٥ - ٣٥	
كعكة اسفنجية ساندويتش	٢٢٠ - ٢٠٠	٤٥ - ٤٠	
كعكة اسفنجية	٢٢٠ - ٢٠٠	٣٥ - ٢٥	
كعكة كورانت	٢٥٠ - ٢٣٠	٤٠ - ٣٠	
كعك مدور	١٨٠ - ١٧٠	٦٠ - ٤٠	
سندريل	١٦٠	٣٥ - ٢٥	
شرائح الكريمة	٢٠٠ - ١٨٠	٣٠ - ٢٠	
كعك التفاح	٢٠٠ - ١٨٠	٢٥ - ١٨	
أصابع اسفنجية	١٨٠ - ١٧٠	٤٠ - ٣٠	
بسكويت أصابع	١٨٠ - ١٥٠	٦٠ - ٥٠	
سندريش نوست	٢٥٠ - ٢٣٠	٧	
خبز	٢٢٠ - ٢٠٠	٤٠	

مفتاح ترموستات الفرن .
بتدوير هذا المفتاح باتجاه عقارب الساعة يمكن الحصول على درجة الحرارة في الفرن فيما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.
يشعل مبيّن ضوئي فوق لوحة التحكم ويبقى منشفة حتى تبلغ درجة الحرارة الدرجة المرغوبة، ثم بعد ذلك يشعل هذا المبيّن بالتناوب.



عند تدوير مفتاح التحكم في هذا الوضع، فإن المصباح يظل منشفة في كل العمليات التالية لذلك.

التشغيل الطبيعي

يشعل عنصر التسخين السفلي والعلوي في الفرن.
وهي طريقة الطبخ التقليدي، وهي طريقة مثالية لشوي فخذ الخروف، والدواجن، مثالية أيضاً لطبخ البسكويت، لطبخ التفاح بالفرن وكذلك لخبز الطعام مقمراً.
وللحصول على أفضل النتائج يمكن الطبخ على أحد الرفوف ومن ثم انتقاء درجة الحرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.

تشغيل عنصر التسخين الأسفل في الفرن

هذه الوظيفة ملائمة للطبخ من الأسفل، وأيضاً لتسخين الطعام أو لتعقيم الأواني الزجاجية. وهي أيضاً مناسبة لطبخ الأطعمة التي تحتاج إلى فترة طويلة من الطبخ البطيء، لطبخ الأطعمة التي تحتاج للحفظ مثلاً. يمكن استعمال هذه الوظيفة في درجات حرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.

تشغيل عنصر التسخين العلوي في الفرن

يستخدم لتسخين الأطعمة التي سبق طبخها، يمكن وضع الرف الشبكي في المستوى الثاني من الارتفاع، أو من أجل تذويب الخبز المجتمد، البوترا أو المعجنات بثقل عام، وضع الرف الشبكي في المستوى الأول من الأسفل. يمكن استعمال هذه الوظيفة في درجات حرارة ما بين ٦٠ ° درجة مئوية و الحرارة الأكثر MAX °C.

تشغيل الشواية (السيخ الدوّار هو اختياري)

في هذا الوضع يشعل عنصر تسخين الشواية.
يستخدم لشوي الأطباق التقليدية أو للتقديم. يجب إغلاق باب الفرن ويمكن وضع الترموستات بين درجة ١٨٠ ° و ٢٠٠ ° درجة مئوية.

وظائف فرن جهاز الطبخ (الفرن بالحرارة الطبيعية)

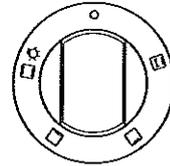
الفرن مزود بالتالي،

• عنصر تسخين أسفل؛

• عنصر تسخين أعلى؛

مفتاح مبدّل الفرن.

بتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة، يمكن إنتفاء الوظيفة المرغوبة.



ملاحظة:

في كل العمليات الموصوفة تعمل الإضاءة في الفرن.
تشغيل أية وظيفة من الوظائف يتم بعد وضع الترموستات على درجة الحرارة المرغوبة.

استعمال مواقد الغاز

الجزء الأول

استعمال مواقد الغاز

على لوحة التحكم توجد الرموز الآتية على مقربة من كل زر:

– دائرة سوداء 🔴 صفيحور مغلق

– شعلة كبيرة 🔥 مفتوح على الحد الأقصى

– شعلة صغيرة 🔥 مفتوح على الحد الأدنى

وضعية الحد الأدنى توجد عند نهاية الدورة المعاكسة للزر، وضعية التشغيل يجب أن يتم اختيارها ما بين الحد الأقصى والحد الأدنى، وليس بين الحد الأقصى والأغلاق.

الإشعال اليدوي

لإشعال أحد المواقد، قرب منه عود ثقاب مشعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى.

الإشعال الإلكتروني (اختياري)

لإشعال أحد المواقد، قرب منه عود ثقاب مشعل، اضغط المقبض التابع للموقد المرغوب إشعاله وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة للوضع الأقصى؛ وفي نفس الوقت اضغط على زر الإشعال الإلكتروني والموجود على لوحة التحكم والمعلم بالرمز [2] من أجل إشعال الموقد. في حال عدم وجود التيار الكهربائي، يمكنك إشعال الموقد بواسطة عود ثقاب مشعل. (الرسم ٧).

الإشعال الإلكتروني التلقائي

لإشعال أحد المواقد، اضغط على المقبض المناسب للموقد المختار، وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى وضعية الحد الأدنى، في نفس الوقت اضغط بشكل مستمر على زر الإشعال الإلكتروني إلى حين الإشعال، في حالة عدم وجود التيار الكهربائي، الموقد يمكن إشعاله أيضا بواسطة عود ثقاب.

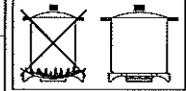
أجهزة ذات صمام أمان (اختياري)

حتى يتم إشعال المواقد ضروري أن تتم العملية الموضحة أعلاه، لكن في هذه الحالة الأزوار حين يتم تشغيلها يجب أن يبقى مضغوطة عليها لمدة حوالي ١٠ ثواني. هنا وكيفية كان السبب شعلة الموقد يجب ان تنظف، صمام الأمان يتدخل أو ترموستاتيكيا ليوقف مرور الغاز إلى الموقد المتصود.

الاقتصاد في الطاقة

- قمر قاع الطنجرة يجب أن يكون متناسبا مع قطر الموقد، شعلة الموقد لا يجب أن تخرج عن قطر الطنجرة.
- استعمال الطناجر ذات أنفاق المسطح. هذا يؤدي إلى استعمال طاقة أقل
- أطبخ الخضار البطاطس... الخ بماء قليل، وذلك حتى يتم تخفيض مدة الطبخ.

مواقد	لحرق	
	أقل شعلة 🔥	أكثر شعلة 🔥
سريع	١٨٠ مم	٢٢٠ مم
شبه سريع	١٢٠ مم	٢٠٠ مم
ثلاثي التاج مساعد	٢٢٠ مم	٢٦٠ مم
	٨٠ مم	١٦٠ مم



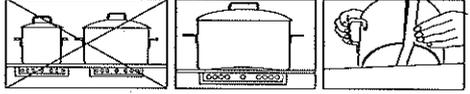
سطح الطبخ من الزجاج الخزفي

سطح الطبخ مزود بمناطق طبخ ذات أنطار وقوة مختلفة، الوضعيات مشار إليها بوضوح، والتسخين يتم فقط بين الأقطار المرسومة على السطح، لتحصل على مردود أحسن واستهلاك مناسب للطاقة لابد من استعمال الطناجر والمقالي المناسبة. الطناجر والمقالي لا يجب أن يكون لها قعر خشن، وتجنب الخدش على السطح أثناء الطبخ في الزجاج الخزفي. قعر الطناجر والمقالي يجب أن يكون نظيفا ومجفقا قبل الاستعمال. قطر قعر الطناجر والمقالي يجب أن يطابق الجزء المخصص للطبخ.

قعر الطناجر والمقالي حينما تكون باردة يجب أن يكون محرفا في اتجاه الداخل، لأنها عندما تسخن تلتحم مع مستوى الطبخ. في هذه الحالة الطاقة تنتقل بشكل جيد. السماكة الأمثل لقعر الطناجر والمقالي في حالة المعدن المطلي هو ٢-٣ ملم، وبالنسبة للصلب بقعر شظيرة ٤-٦ ملم.

عملية بسيطة تساعدكم في شراء طناجر الطبخ. لمعرفة إذا كان قعر الطنجرة أو المقلاة من النوع المناسب (حينما تكون باردة).

يسند مركز القعر تجاه إحدى زوايا الطاولة المستقيمة، ثم سحب ما بين مركز القعر وزاوية الطاولة ورق من المخصص للألات الكاتبة، النسب المتوافقة هي ٥-١٠ من الورق بالنسبة للطنجرة من المعدن المطلي، و ٢-٥ من الورق بالنسبة للطنجرة من الصلب (كلما كبر قطر القعر يكون عدد الورق أكبر).



هذه القواعد جد مهمة، وإهمالها يؤدي إلى تشتت كبير للحرارة ومن ثم للطاقة، بالإضافة إلى ذلك فالحرارة التي لا يتم اختصاصها من قبل الطناجر، تقوم بالانتشار على سطح الطبخ، وعلى الأطوار والأثاث.

استعمال سطح الطبخ

أثناء الفترة الأولى لتشغيل سطح الطبخ، ننبه إلى واحة غريبة أو احتراق، والتي ستزول تماما مع الاستعمال المتكرر.

سطح الطبخ مزود في كل منطقة طبخ بمفتاح للتحكم على لوحة التحكم والتي بفضلها يمكن إيجاد مستويات مختلفة من الحرارة المتتابعة عملية طبع عادية بعد وضع الطنجرة على منطقة الطبخ المرغوبة ثم ضبط مفتاح التحكم على الحرارة القصوى، هناك مؤشر ضوئي على لوحة التحكم يشير إلى اشتعال أو انطفاء منطقة الطبخ. البعض من مناطق الطبخ مزود بمصباح موزوع بشكل أساسي بين منطقتي الطبخ، هذا المصباح يشتعل عندما تتجاوز درجة حرارة منطقة أو أكثر حوالي ٦٠ درجة. المصباح لا يطفى إلا عندما تهبط درجة حرارة منطقة الطبخ تحت ٦٠ درجة.

تمر بضعة دقائق للوصول إلى مرحلة الغليان، حول المفتاح إلى مستوى أقل تتناسب مع كمية الطعام وذلك حتى تتواصل عملية الطبخ بشكل لا يجعل الطنجرة تفيض، ولا يتم استهلاك الطاقة الكهربائية بشكل أكبر.

هام

عند استعمال سطح الزجاج الخزفي، يجب الاهتمام بسلامة الأطفال والحرص من اقترابهم.

اقتباه

بالرغم من حقيقة أن سطح الطبخ شديد التحمل، لكن هذا لا يعني أنه غير قابل للكسر، ويمكن أن تشكل خطرا كبيرا عليه الأشياء الصلبة أو الصادة والتي تسقط عليها بقوة.

لا تستعمل سطح الطبخ إذا حدث لسطحه تشقق أو تصدع؛ قم باستدعاء خدمة الصيانة على الفور.

استعمال الصفائح الكهربائية

عندما يتم استعمال صفيحة كهربائية لأول مرة أو بعد مدة طويلة من عدم الاستعمال، ينصح بتشغيلها على الوضعية ١ لمدة حوالي ٣٠ دقيقة، وذلك لإزالة الرطوبة التي يحتمل أن تتسببها المادة العازلة الداخلية.

- جفف قعر الطنجرة قبل وضعها على الصفيحة.
- أشعل الصفيحة فقط بعد وضع الطنجرة على الصفيحة.
- الصفيحة يتم التحكم فيها بواسطة محول التيار وتشغيلها يتم بإدارة الزر حتى وضعية ١، المؤشر الضوئي على اللوحة ينبه إلى أن الصفيحة تشتعل أو مطفأة.

معلومات عامة موجهة للمستهلك

من أجل حماية البيئة
تعبئة التغليفات

قم بفرز مواد تغليف الجهاز (مثلا الكرتون، بوليستيرول، الخ) ثم تخلص منها في الحاويات المخصصة، مع مراعاة اللوائح المحلية.

توصيات واحتياطات

تنبيه:

- لا تنسى قبل استعمال الجهاز من إزالة أغشية الحماية البلاستيكية فوق بعض أجزاء الجهاز (الواجهة، لوحة التحكم، والأجزاء من الصلب المقاوم للصدأ، الخ)
- لا تستعمل الجهاز من أجل التدفئة .
- عند عدم استعمال الجهاز نوصي بفتح قايين التيار وإغلاق سننور الغاز.

لا تستخدم مقبض باب الفرن لنقل الجهاز، لتخرجه مثلا من صندوق تغليفه.

في حالة الحريق

- * إذا حدث حريق، املق السننور العام الذي يمد بالغاز على الفور، الزغ قايين التيار، لا ترم الماء على الزيت الملتهب في أي حال من الأحوال.
- * لا تحتفظ بالمواد القابلة للاشتعال أو القوارير ذات الضغط بالقرب من الجهاز، لا تحاول إحداث أي بخار بالقرب من المواد المشتعلة.

لسلامتكم وسلامة أطفالكم

- * لا تضع على الجهاز أو بقربه أشياء يحبها الأطفال أو ما يشكل دافع فضول و جذب للأطفال.
- * يجب إبقاء الأطفال بعيدين عن الجهاز، لا تنسى أن أي جزء من الجهاز أو الطناجر المستعملة تصبح جد ساخنة وخطيرة، سواء أثناء الاستعمال أو خلال الوقت اللازم للبرودة بعد الاطفاء.
- * انتبه لمقابض الطناجر، ضعوهما بشكل لا يمكن للأطفال معه من قلب الاواني.
- * لا ترتد الملابس أو أدوات الزينة الواسعة حينما تكون المواقف مشتعلة، حريق المواء المصنوعة من النسيج يمكن أن يتسبب في سلسلة من الحرائق للشخص.

تحذير - الضورن

- عندما يكون الفرن أو المشواة في حالة تشغيل، فالأجزاء القريبة من مكان الاشتعال يمكن أن تصبح جد ساخنة، ومن الاحسن ترك الأطفال بعيدين عن الجهاز.
- لا تطبخ الأطعمة فوق قاعدة الفرن.
- في حالة عدم الانتباه فان المنطقة بالقرب من مفاصل باب الفرن، قد تشكل خطراً وتسبب في جرح الأيدي.
- لا تسمح للأطفال بالجلوس على أو اللعب بباب الفرن، لا تستعمل الباب كسند للقدمين.

تحذير - المشواة

- استعمال المشواة يجب أن يتم وباب الفرن شبه مغلق (عند الارتداد الأول للمفصل)، مع تركيب أداة الوقاية للأزرار، كما هو مبين في التعليمات المزودة لاستعمال المشواة.

تحذير خاص بمقصورة التسخين

- لا تدخل الأدوات القابلة للاشتعال أو الأدوات البلاستيكية داخل مقصورة تسخين الأطعمة (المترابدة تحت الفرن).

للأجهزة المزودة بغطاء زجاجي

- تأكد من الغطاء لا يلامس أي من القدور أو الأواني. بعد الاستعمال لا يتم أبداً بإغلاق الغطاء الزجاجي طالما لم تزل الموائد أو أسطح التسخين حارة.

هذا المنتج يطابق مواصفات السوق الأوروبية:

- التوجيهات الخاصة بالضغط المنخفض 2006/95/EEC.
- التوجيهات الخاصة بالتشويش الالكترومغناطيسي 2004/108/EEC.
- التوجيهات الخاصة بالأجهزة التي تعمل بالغاز 90/396/EEC.
- التوجيهات الخاصة بالمواد ذات الاتصال بالأغذية 89/109/EEC.
- التوجيهات المذكورة أعلاه موافقة أيضا للتوجيه الخاص 93/68/EEC.
- هذا الجهاز يجب أن يكون مخصصا فقط للاستعمال الذي صمم من أجله، كجهاز من أجل الطبخ، للاستعمال المنزلي.

الزبائن الأعزاء

- * ندعوكم لقراءة هذه التعليمات بانتباه قبل الاستعمال، والاحتفاظ بها للرجوع إليها في حالة الضرورة.
- * مواد التغليف (أكياس البلاستيك، البوليستيرول... الخ) لا ينبغي تركها في متناول الأطفال، فهي تشكل مصدر خطر بالغ على الأطفال.

الضمان

- إن جهازكم الجديد مغطى بالضمان.
- وثيقة الضمان المتعلقة به ، ستجدونها مرفقة بالجهاز.
- في حالة عدم وجودها عليكم طلبها من البائع مشيرين إلى تاريخ الشراء، النوع و رقم التسجيل، المطبوعين على اللوحة تعريف بالجهاز.
- احتفظوا! بالجزء الخاص بكم، وقدموه في حالة الضرورة للخدمة الفنية مع فاتورة الشراء، إذا لم تتبع هذا الاجراء. فإن الشخص التقني يكون مضطرا إلى تقييد أية إصلاحات محتملة عليكم.
- إذا أردتم تبديل القطع الاصلية فهي توجد فقط لدى مراكز خدمتنا التقنية ومحللات التبدل المعتمدة.

الخدمة التقنية بعد البيع

- قبل أن يخرج هذا الجهاز من الشركة تم اختباره من طرف خبراء ومختصين حتى يعطي نتائج جيدة أثناء الاستعمال.
- أي إصلاح أو تقويم يتم عند الضرورة، يجب أن يتم بأقصى عناية وانتباه. من أجل هذا السبب نوصيكم بالاتصال دائما بالوكيل الذي تم البيع بواسطته، أو بمركز الصيانة الأقرب محددين طبيعة الخلل ونوع الجهاز الذي تملكونه.

عزيزي العميل:

نشكرك لشرائك المنتج المنزلي بوماتك عالي الجودة. نحن نعتز في توريد منتجات ذات جودة عالية مع مستوى عال من خدمة العملاء لعملاء خارج دولة الإمارات العربية المتحدة، الرجاء الإتصال على الموزع المحلي لأجهزة بوماتك www.baumatic-me.com. فقط انقر على 'مكان الشراء' من القائمة. يمكنك العثور على الموزع المحلي الخاص بك على موقعنا www.baumatic-me.com الإلكتروني

بوماتك الشرق الأوسط للتجارة العامة ذ م م

صندوق بريد 393720

الإمارات العربية المتحدة، دبي

للاستفسارات العامة +971 (0) 3780 4551 تelfون

للخدمات، قطع الغيار، إستفسارات +971 (0) 3953 4551

المنتج

كتيب التعليمات

الموديل