

I6GG1F.1/I
I6GG1F/I



IT

Italiano

Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso, 1
ATTENZIONE, 2
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme, 4
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 4
Installazione, 5
Avvio e utilizzo, 9
Precauzioni e consigli, 12
Manutenzione e cura, 13
Assistenza, 14

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1
WARNING, 2
Description of the appliance-Control Panel, 4
Description of the appliance-Overall view, 4
Installation, 15
Start-up and use, 20
Precautions and tips, 23
Care and maintenance, 24
Assistance, 24

FR

Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1
ATTENTION, 3
Description de l'appareil-Tableau de bord, 4
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 4
Installation, 26
Mise en marche et utilisation, 31
Précautions et conseils, 34
Nettoyage et entretien, 35
Assistance, 35

IT

ATTENZIONE

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

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

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

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

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

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero

graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

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

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

Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo. Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

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

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

GB

WARNING

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

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

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

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

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

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot. Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it

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

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

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

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

FR ATTENTION

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

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

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance

ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

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

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

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

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

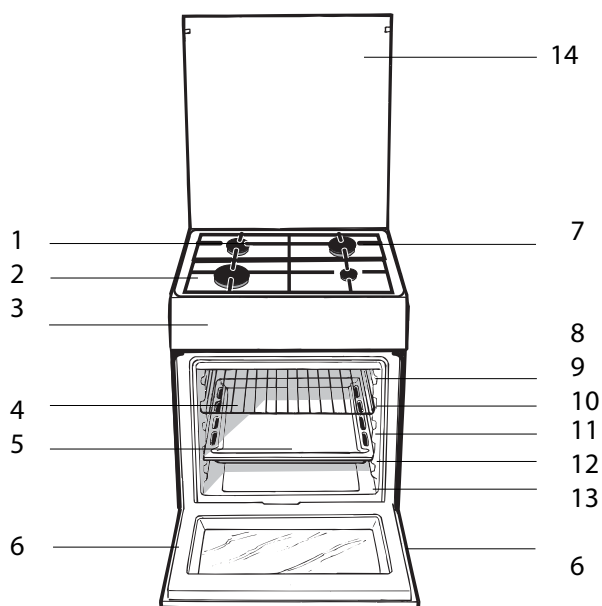
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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

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

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

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

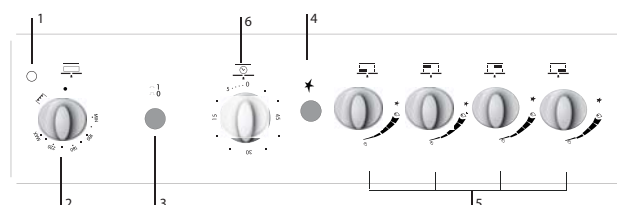


FR Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
 2. Grille du plan de cuisson
 3. Tableau de bord
 4. Support GRILLE
 5. Support LECHEFRITE
 6. Pied de réglage
 7. Plateau du plan de cuisson
 8. GLISSIERES de coulissement
 9. niveau 5
 10. niveau 4
 11. niveau 3
 12. niveau 2
 13. niveau 1
 14. Couvercle en verre
- (N'existe que sur certains modèles)

IT Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

1. Bruciatore a gas
2. Griglia del piano di lavoro
3. Pannello di controllo
4. Ripiano GRIGLIA
5. Ripiano LECCARDA
6. Piedino di regolazione
7. Piano di contenimento eventuali trabocchi
8. GUIDE di scorrimento dei ripiani
9. posizione 5
10. posizione 4
11. posizione 3
12. posizione 2
13. posizione 1
14. Coperchio vetro (Solo su alcuni modelli)



IT Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Spia grill
 2. Manopola del forno e del grill
 3. Pulsante per accensione della luce/girarrosto*
 4. Accensione elettronica dei bruciatori del piano
 5. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura
 6. Manopola Contaminuti
- *Solo alcuni modelli

GB Description of the appliance Overall view

1. Hob burner
 2. Hob Grid
 3. Control panel
 4. Sliding grill rack
 5. DRIPPING pan
 6. Adjustable foot
 7. Containment surface for spills
 8. GUIDE RAILS for the sliding racks
 9. position 5
 10. position 4
 11. position 3
 12. position 2
 13. position 1
 14. Glass Cover
- *(Available only on certain models)

GB Description of the appliance Control panel

1. GRILL indicator light
 2. OVEN and GRILL knob
 3. OVEN LIGHT/SPITROAST* ignition button
 4. HOB BURNERS ignition button
 5. Hob BURNER control knob
 6. TIMER knob
- *Available only on certain models

FR Description de l'appareil Tableau de bord

1. Voyant lumineux FOUR/GRILL
 2. Manette FOUR - GRILL
 3. Bouton ECLAIRAGE/TOURNEBROCHE*
 4. Bouton ALLUMAGE des bruleurs
 5. Manette BRULEURS
 6. Manette du MINUTEUR
- *N'existe que sur certains modèles

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

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

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

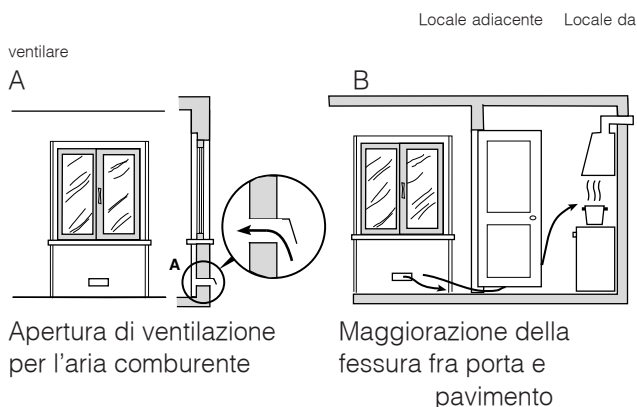
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

Ventilazione dei locali

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

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

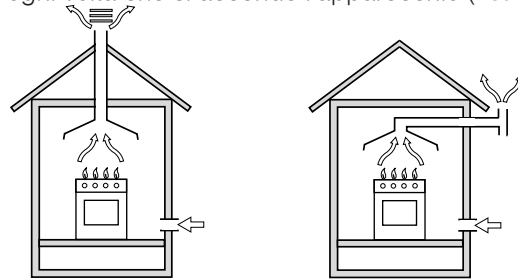
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm² – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano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



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

Scarico dei fumi della combustione

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



Scarico direttamente all'esterno

Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

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

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

Posizionamento e livellamento

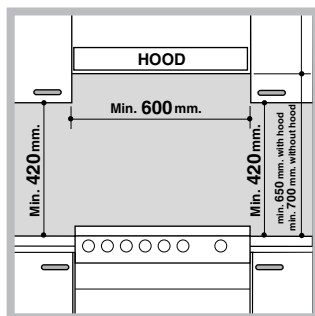
! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

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

Per una corretta installazione:

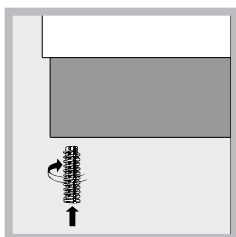
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

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

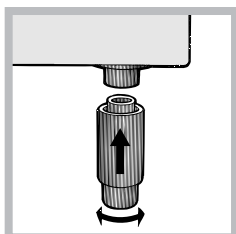


- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

Livellamento



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



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

Collegamento elettrico

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

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;

*Presente solo su alcuni modelli.

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghere e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

Collegamento gas

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

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

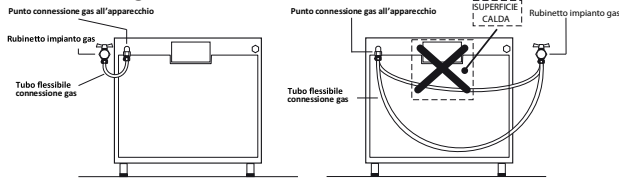
Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;

- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.



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

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

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

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

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

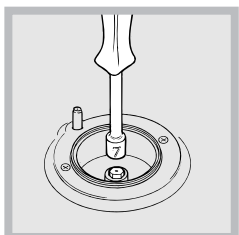
Controllo tenuta

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

Adattamento a diversi tipi di gas

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

Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi

tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);

3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

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

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

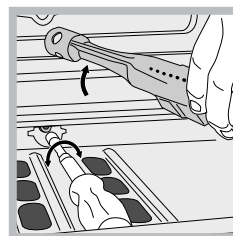
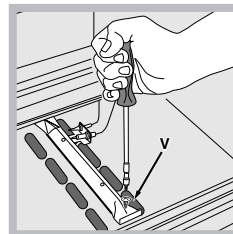
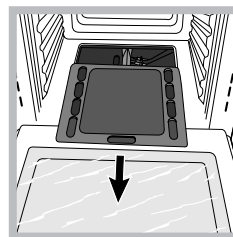
3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

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

Adattamento del forno

Sostituzione dell'ugello del bruciatore del forno:

1. aprire la porta del forno completamente;
2. estrarre il fondo forno scorrevole (vedi figura);



3. svitare la vite di fissaggio del bruciatore e rimuovere il bruciatore del forno dopo aver tolto la vite V;
4. svitare l'ugello del bruciatore con l'apposita chiave a tubo per ugelli (vedi figura) o con una chiave a tubo di 7 mm e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tabella

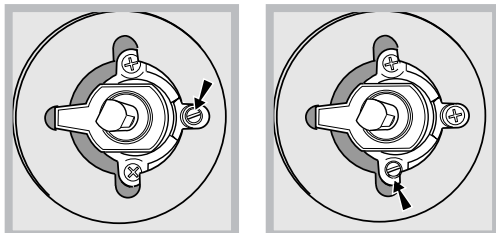
Caratteristiche bruciatori e ugelli).

Regolazione del minimo del bruciatore forno gas:

1. accendere il bruciatore (vedi Avvio e Utilizzo);
2. portare la manopola sulla posizione di minimo (MIN) dopo averla lasciato per 10 minuti circa in quella di massimo (MAX);
3. togliere la manopola;
4. agire sulla vite di regolazione posta all'esterno dell'astina del

termostato (vedi figure) fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

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

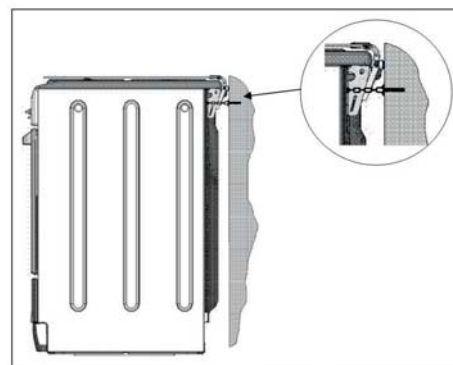


5. verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione MAX a quella MIN o con rapide aperture e chiusure della porta del forno non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! Fare attenzione ai cavi delle candele e ai tubi delle termocoppie.

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

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



La catenella di sicurezza

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

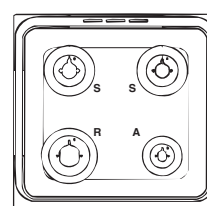
La cucina è dotata di una catenella di sicurezza che deve essere fissata con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio. Si deve usare la vite e il tassello adeguato al tipo di materiale del muro posteriore all'apparecchio.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

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

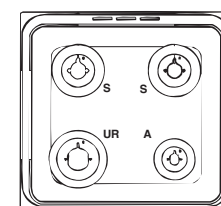
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

| Tabella 1 | | | | Gas Liquido | | | | Gas Naturale | |
|----------------------------|-----------------|------------------------------|---------|--------------------|-------------------|--------------|-----|-------------------|--------------|
| Bruciatore | Diametro (mm) | Potenza termica kW (p.c.s.*) | | By Pass 1/100 (mm) | ugello 1/100 (mm) | portata* g/h | | ugello 1/100 (mm) | portata* l/h |
| | | Nominale | Ridotto | | | *** | ** | | |
| Ultra Rapido (Grande) (UR) | 100 | 3.30 | 0.70 | 41 | 90 | 240 | 238 | 135 | 314 |
| Semi Rapido (Medio) (S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| Ausiliario (Piccolo) (A) | 51 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| Rapido (Grande) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| Forno | - | 2.60 | 1.00 | 52 | 78 | 189 | 186 | 119 | 248 |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | Minima (mbar) | | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | Massima (mbar) | | | | | 25 | 45 | 25 | |

- * A 15°C 1013 mbar-gas secco
- ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³



I6GG1F.1 I






I6GG1F I

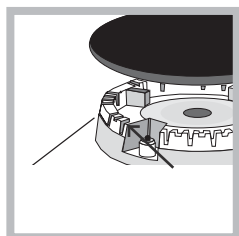
Uso del piano cottura


Accensione dei bruciatori

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

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

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica* (vedi figura), prima premere il pulsante di accensione, identificato




dal simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso,

ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

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

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

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

Regolazione della fiamma a livelli

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



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

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

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

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

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

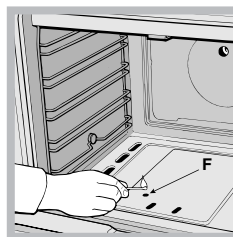
Uso del forno

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

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


! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto. Utilizzate la posizione 1 del forno solo in caso di cotture con il girarrosto.

Accensione del forno



Per accendere il bruciatore del forno avvicinare al foro F (vedi figura) una fiamma o un accendigas, premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO fino a MAX.

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica*, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal

simbolo , poi premere a fondo e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola FORNO su MAX, fino ad accensione avvenuta. Se trascorsi 15 secondi il bruciatore non si è acceso, rilasciare la manopola, aprire la porta del forno e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione. In caso di assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con una fiamma o un

accenditore, come descritto sopra.


! Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per cui è necessario tenere premuta la manopola FORNO per circa 6 secondi.

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

Regolazione della temperatura

Per ottenere la temperatura di cottura desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola FORNO. Le temperature sono indicate sul pannello di controllo e vanno dal MIN (150°C) al MAX (250°C). Una volta raggiunta la temperatura, il forno la manterrà costante grazie al termostato.

Grill

Ruotando in senso antiorario la manopola FORNO fino alla posizione  si mette in funzione il grill a raggi infrarossi. Il grill permette la doratura dei cibi ed è particolarmente indicato per la cottura di roast-beef, arrostiti, bracioline, salsicce. Disporre la griglia nelle posizioni 4 o 5 e una leccarda in posizione 1 per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo.

! Il funzionamento del grill è segnalato dall'accensione della spia GRILL.



! Effettuare la cottura al grill con la porta del forno chiusa, per ottenere migliori risultati e un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Luce del forno

La lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto LUCE DEL FORNO.

Timer*

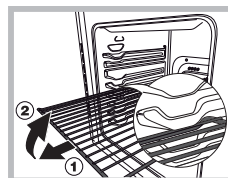
Per azionare il Timer (Contaminuti) procedere come segue:

1. ruotare in senso orario  la manopola TIMER di un giro quasi completo per caricare la suoneria;
2. ruotare in senso antiorario  la manopola TIMER impostando il tempo desiderato.

ATTENZIONE! Il coperchio in vetro può frantumarsi se viene riscaldato. Spegnere tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie e sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

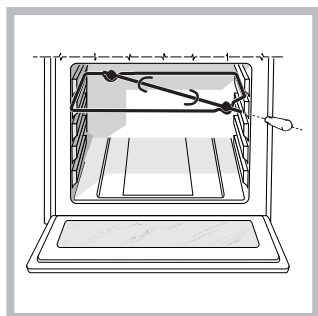


| DATI TECNICI | |
|--|---|
| Dimensioni Forno HxLxP | 31x43,5x43,5 cm |
| Volumi | lit. 58 |
| Dimensioni utili del cassetto scaldavivande | larghezza cm 46 profondità cm 42 altezza cm 8,5 |
| Tensione e frequenza di alimentazione | vedi targhetta caratteristiche |
| Bruciatori | adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche. |
|   | Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni -93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |
| ENERGY LABEL e ECODESIGN | Regolamento (EU) No 65/2014 che integra la Direttiva 2010/30/EU. Regolamento (EU) No 66/2014 che integra la Direttiva 2009/125/EC. Norma EN 15181 Norma EN 30-2-1 |

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

Girarrosto*

Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:



segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 4 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare premendo il tasto GIRARROSTO.

IT

Tabella cottura in forno

| Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata (°C) | Durata cottura (minuti) |
|-------------------------|-----------|-----------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Pasta | | | | | |
| Lasagne | 2.5 | 3 | 10 | 210 | 60-75 |
| Cannelloni | 2.5 | 3 | 10 | 200 | 40-50 |
| Paste gratinate | 2.5 | 3 | 10 | 200 | 40-50 |
| Carne | | | | | |
| Vitello | 1.7 | 3 | 10 | 200 | 85-90 |
| Pollo | 1.5 | 3 | 10 | 220 | 90-100 |
| Anatra | 1.8 | 3 | 10 | 200 | 100-110 |
| Coniglio | 2 | 3 | 10 | 200 | 70-80 |
| Maiale | 2.1 | 3 | 10 | 200 | 70-80 |
| Agnello | 1.8 | 3 | 10 | 200 | 90-95 |
| Pesce | | | | | |
| Sgombri | 1.1 | 3 | 10 | 180-200 | 35-40 |
| Dentice | 1.5 | 3 | 10 | 180-200 | 40-50 |
| Trota al cartoccio | 1 | 3 | 10 | 180-200 | 40-45 |
| Pizza | | | | | |
| Napoletana | 1 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| Torte | | | | | |
| Biscotti | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Crostata | 1.1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Torte salate | 1 | 3 | 15 | 180 | 45-50 |
| Torte lievitate | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| Cottura al grill | | | | | |
| Bistecche di vitello | 1 | 4 | 5 | | 15-20 |
| Cotolette | 1.5 | 4 | 5 | | 20 |
| Hamburger | 1 | 3 | 5 | | 7 |
| Sgombri | 1 | 4 | 5 | | 15-20 |
| Toast | n.4 | 4 | 5 | | 5 |

*Presente solo su alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.

Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

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

fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.**

Smaltimento

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

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

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

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

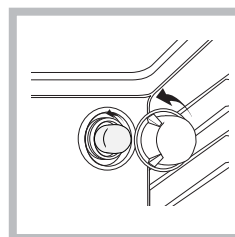
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

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

Controllare le guarnizioni del forno

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

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



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

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

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

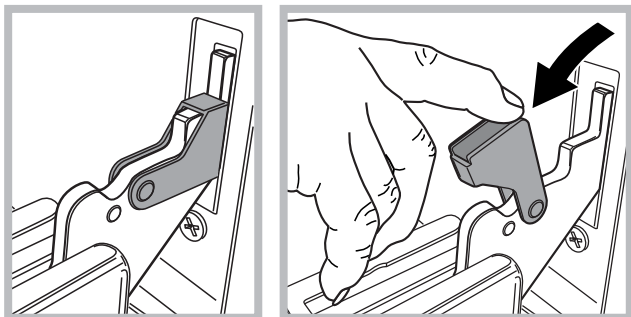
Manutenzione rubinetti gas

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

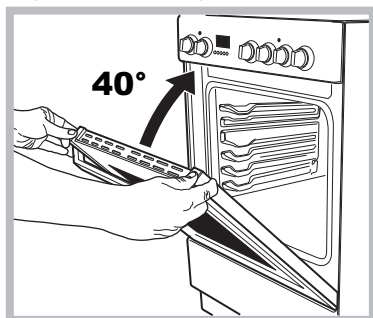
! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Rimozione e inserimento della porta del forno:

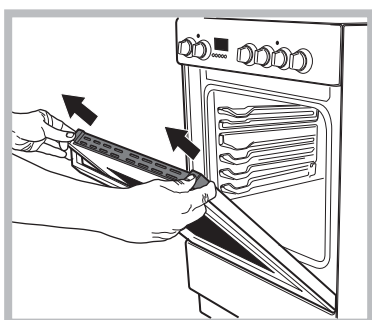
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



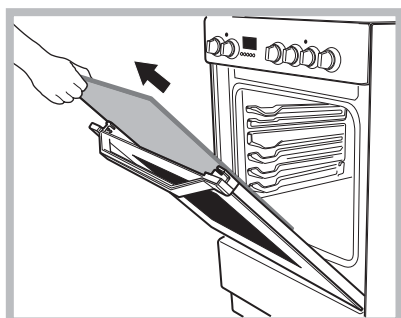
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



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



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

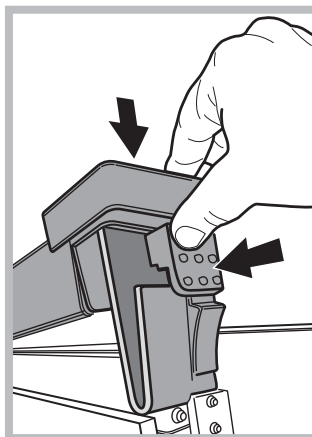


6. Sostituire il vetro.

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

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

7. Sostituire il profilo. Un clic indica che la componente è stata posizionata correttamente.
8. Aprire la porta completamente.
9. Chiudere i supporti (cfr. foto).



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

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza attiva 7 giorni su 7



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

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

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

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

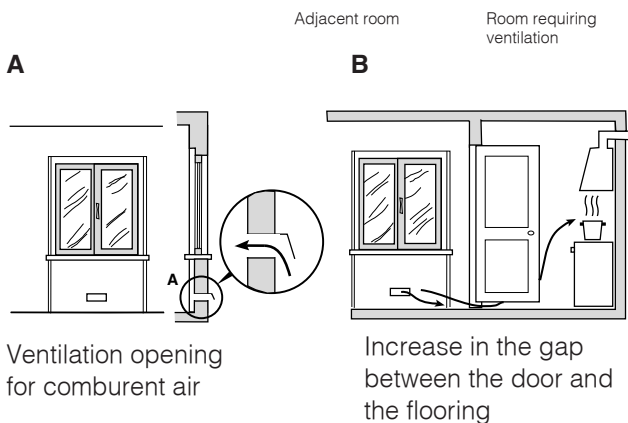
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

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

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

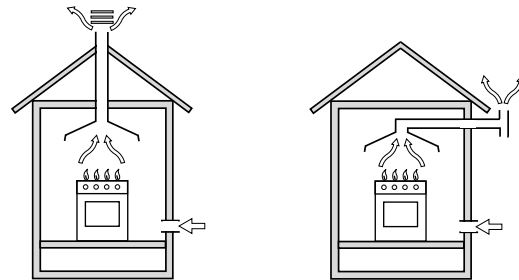
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building,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



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

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside

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

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

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

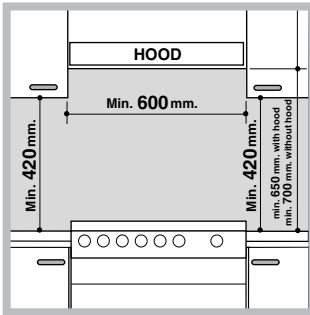
Positioning and levelling

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

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

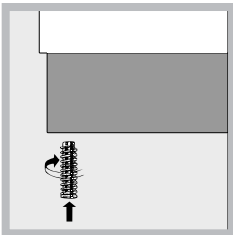
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

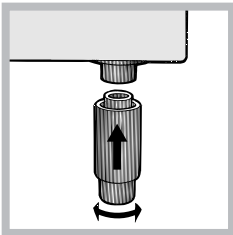


- Do not position blinds behind the cooker or less than 600 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

Electrical connection

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

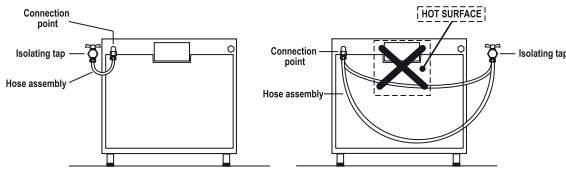
Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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

* Only available in certain models



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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

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

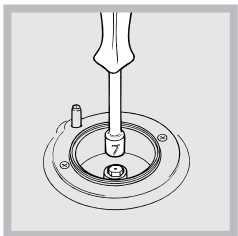
Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see

table).

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

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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

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

! The hob burners do not require primary air adjustment.

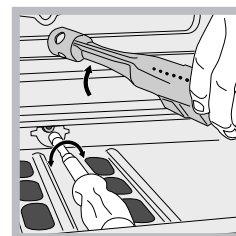
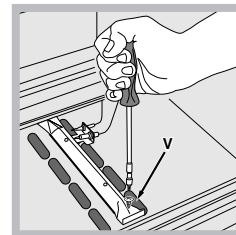
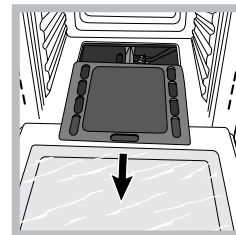
Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

1. Open the oven door fully
2. Pull out the sliding oven bottom (see diagram).
3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

Adjusting the gas oven burner's minimum setting



1. Light the burner (see Start-up and Use).
2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
3. Remove the knob.
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

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

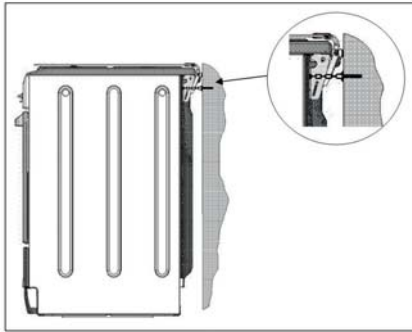
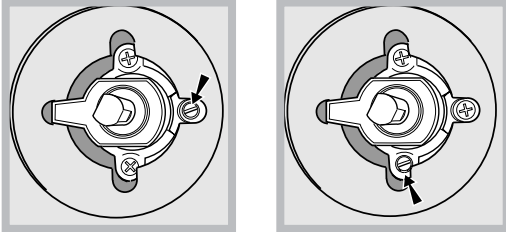
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple

tubes.

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

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





Safety Chain

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

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

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

| TECHNICAL DATA | |
|---|--|
| Oven Dimensions HxWxD | 31x43,5x43,5 cm |
| Volume | 58 l |
| Useful measurements relating to the oven compartment | width 46 cm depth 42 cm height 8,5 cm |
| Voltage and frequency | see data plate* |
| Burners | may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate. |
|   | EC Directives 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments - 90/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC. 1275/2008(Stand-by/Off-mode) |
| ENERGY LABEL and ECODESIGN | Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 15181. Standard EN 30-2-1 |

Burners adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.

Table of burner and nozzle specifications

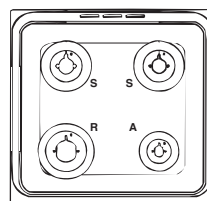
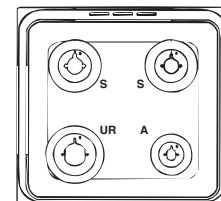
| Table | Burner | Diameter (mm) | Thermal Power kW (p.c.s.*) | | liquid Gas | | | Natural Gas | | |
|-------|---------------------------|------------------|-------------------------------|---------|--------------------------|-------------------------|--------------|-------------|-------------------------|--------------|
| | | | Nominal | Reduced | By-Pass 1/100 (mm) | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h | | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h |
| | | | | | | | *** | ** | | |
| | Fast (Large)(R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 |
| | Ultrarapid (Large)(UR) | 100 | 3.30 | 0.70 | 41 | 90 | 240 | 238 | 135 | 314 |
| | Semi Fast (Medium)(S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 |
| | Auxiliary (Small)(A) | 51 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 |
| | Oven | - | 2.60 | 1.00 | 52 | 78 | 189 | 186 | 119 | 248 |
| | Supply Pressures | | Nominal (mbar) | | | | 28-30 | 37 | 20 | |
| | | | Minimum (mbar) | | | | 20 | 25 | 17 | |
| | | | Maximum (mbar) | | | | 35 | 45 | 25 | |

* At 15°C and 1013 mbar - dry gas

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³


I6GG1F.1

I6GG1F I

Start-up and use




GB

Using the hob

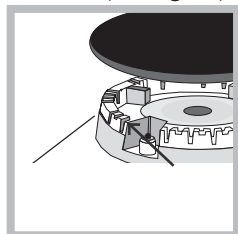
Lighting the burners


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

To light one of the burners on the hob:

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

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




with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation,

holding the knob down for a longer period of time.

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

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

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

Practical advice on using the burners

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

Flame adjustment according to levels

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



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

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

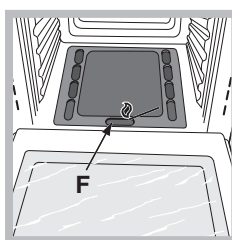
| Burner | ř Cookware diameter (cm) |
|-----------------|--------------------------|
| Rapid (R) | 24 - 26 |
| Semi-Rapid (S) | 16 - 20 |
| Auxilliary (A) | 10 - 14 |
| Ultrarapid (UR) | 24 - 26 |

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the auxiliary burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.
*Applies to the models with glass cover only.

Using the oven



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may

emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

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

Lighting the oven

To light the oven burner, bring a flame or gas lighter close to opening F (see figure) and press the OVEN control knob while turning it in an anticlockwise direction until it reaches the MAX position.

* Only available in certain models.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), simply press the OVEN control knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the MAX position, until the burner is lit. If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again. If there is no electricity the burner may be lit using a flame or a lighter, as described above.


! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

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

Adjusting the temperature

To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (150°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Grill

By turning the OVEN control knob in a clockwise direction until it reaches the  position, the infrared ray grill is activated. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The GRILL indicator light shows when the grill is operating.



! Always use the grill with the oven door shut; this achieves better cooking results and saves energy (approximately 10%).

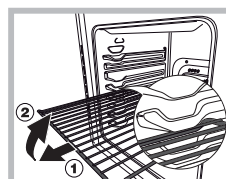
Oven light*

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:

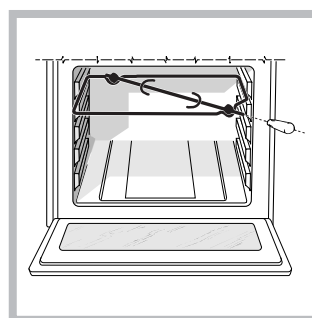
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction  for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction  to set the desired length of time.



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

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

Turnspit*



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.

3. Activate the function by pressing the TURNSPIT button.

* Only available in certain models.

Oven cooking advice table

Oven cooking advice table

| Food to be cooked | Wt. (kg) | Cooking position of shelves from bottom | Temperature (°C) | Pre-heat time (min.) | Cooking time (min.) |
|----------------------|----------|---|------------------|----------------------|---------------------|
| Paste | | | | | |
| Lasagne | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Cannelloni | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Oven-baked noodles | 2,5 | 3 | 210 | - | 75-80 |
| Meat | | | | | |
| Veal | 1,7 | 3 | 230 | - | 85-90 |
| Chicken | 1,5 | 3 | 220 | - | 110-115 |
| Turkey | 3,0 | 3 | Max | - | 95-100 |
| Duck | 1,8 | 3 | 230 | - | 120-125 |
| Rabbit | 2,0 | 3 | 230 | - | 105-110 |
| Pork | 2,1 | 3 | 230 | - | 100-110 |
| Lamb | 1,8 | 3 | 230 | - | 90-95 |
| Fish | | | | | |
| Mackerel | 1,1 | 3 | 210-230 | - | 55-60 |
| Dentex | 1,5 | 3 | 210-230 | - | 60-65 |
| Trout baked in paper | 1,0 | 3 | 210-230 | - | 40-45 |
| Pizze | | | | | |
| Napolitan | 1,0 | 3 | Max | 15 | 30-35 |
| Cake | | | | | |
| Biscuits | 0,5 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Tarts | 1,1 | 3 | 180 | 15 | 30-35 |
| Chocolate cake | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 45-50 |
| Yeast cakes | 1,0 | 3 | 200 | 15 | 50-55 |
| Grill cooking | | | | | |
| Toast | n.4 | 4 | | | 10 |
| Pork chops | 1,5 | 4 | | | 30 |
| Mackerel | 1,1 | 4 | | | 35 |

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position and that the gas tap is closed when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

The cover

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

Inspecting the oven seals

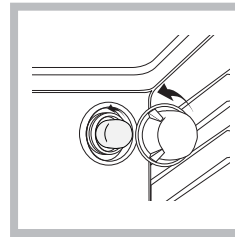
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Gas tap maintenance

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

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

Replacing the oven light bulb*



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

the oven to the electricity supply.

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

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

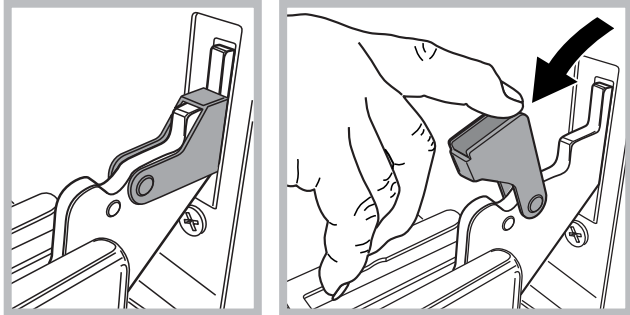
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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

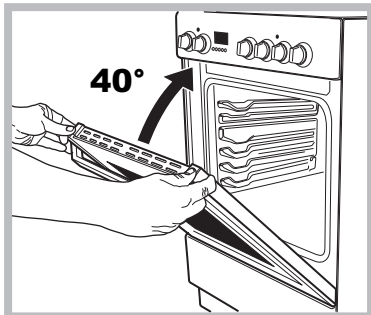
* Only available in certain models.

Removing and fitting the oven door:

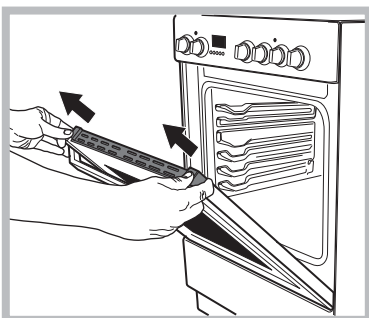
1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



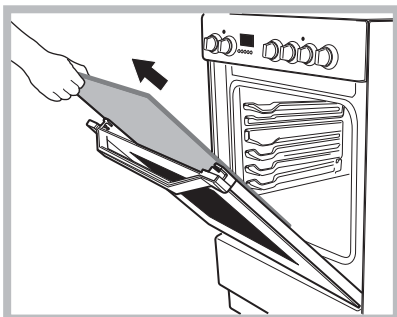
3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



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



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

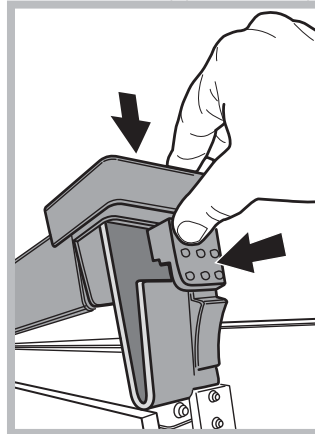


6. Replace the glass.

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

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

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



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

Respecting and conserving the environment

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

Installation

FR

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

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

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

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

Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et

primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

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

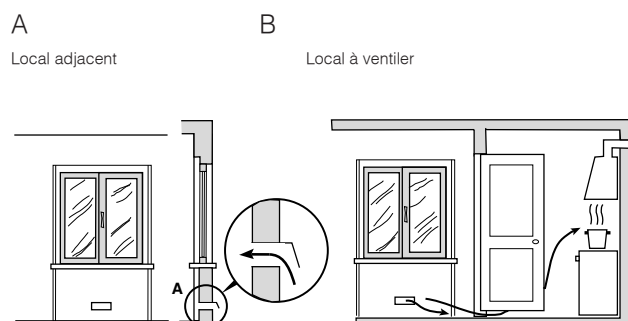
Aération des locaux

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

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

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou

de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



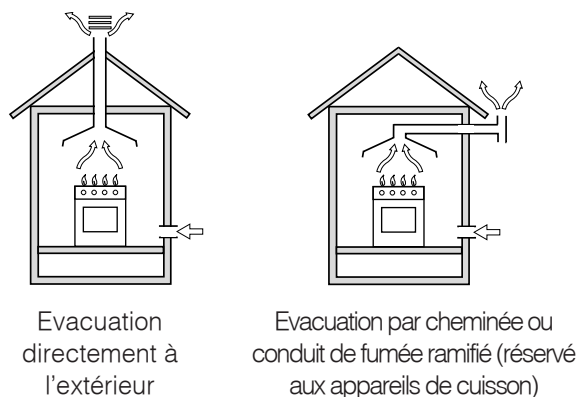
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

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

Evacuation des fumées de combustion

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



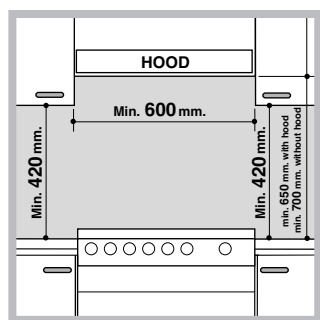
! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer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

Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

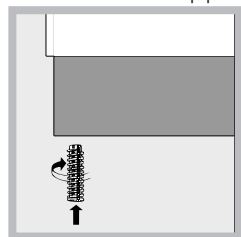


- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;

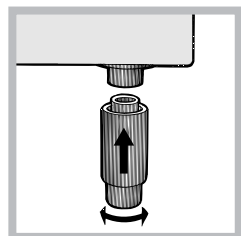
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement

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



Montage des pieds* par encastrement sous la base.



Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

Raccordement gaz

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

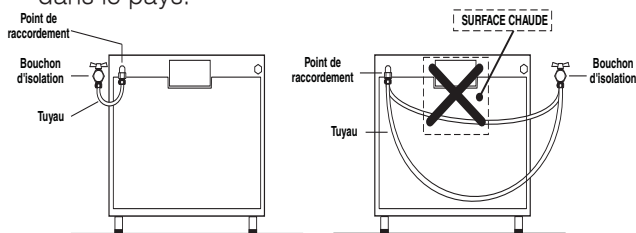
! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

*N'existe que sur certains modèles

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

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

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



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

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

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

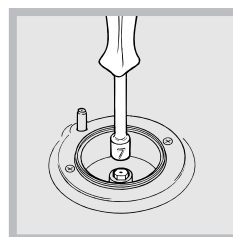
Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc
tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

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

Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les

injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

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

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

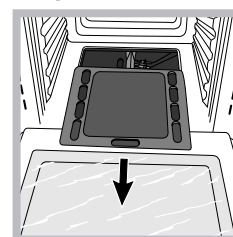
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

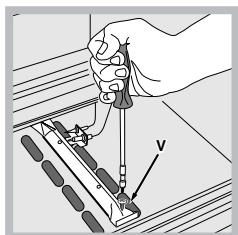
! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Adaptation du four

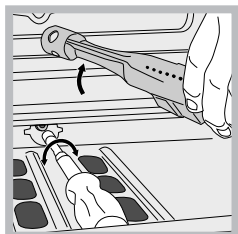


Remplacement du brûleur du four:

1. ouvrez complètement la porte du four;
2. enlever la protection coulissante (voir figure);



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

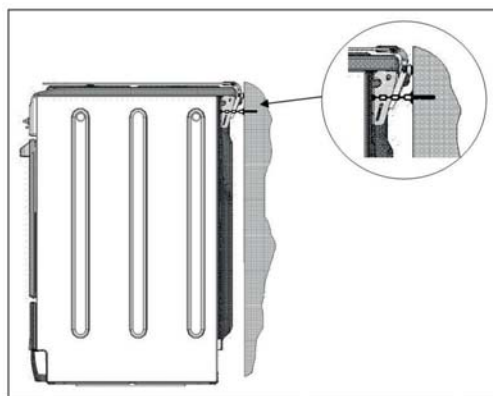
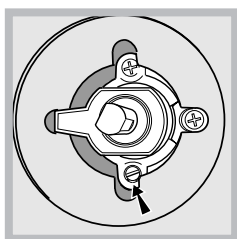
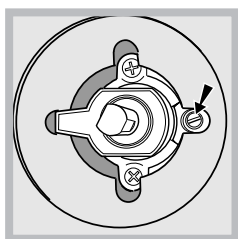


Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

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

! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

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



La chaîne de sécurité

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

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

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

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

| Brûleur à gaz | Diamètre (mm) | Puissance thermique kW (p.c.s.*) | | Gaz liquide | | | | Gaz naturel | | |
|---------------------------------|-----------------|----------------------------------|------|--------------------|----------------------|-------------|-----|----------------------|-------------|-----|
| | | | | By-pass 1/100 (mm) | injecteur 1/100 (mm) | Charge* g/h | | injecteur 1/100 (mm) | Charge* l/h | |
| | | | | | | *** | ** | | G20 | G25 |
| Nominale | Réduite | | | | | | | | | |
| Rapide (Grand) (R) | 100 | 3.00 | 0.70 | 41 | 87 | 218 | 214 | 128 | 286 | 332 |
| Ultra Rapide (Grand) (UR) | 100 | 3.30 | 0.70 | 41 | 90 | 240 | 238 | 135 | 314 | 332 |
| Semi Rapide (Intermédiaire) (S) | 75 | 1.90 | 0.40 | 30 | 69 | 138 | 136 | 104 | 181 | 210 |
| Auxiliaire (Petit) (A) | 51 | 1.00 | 0.40 | 30 | 50 | 73 | 71 | 78 | 95 | 111 |
| Four | - | 2.60 | 1.00 | 52 | 78 | 189 | 186 | 119 | 248 | 288 |
| Pressions d'alimentation | Nominale (mbar) | | | | | 28-30 | 37 | 20 | | |
| | Minima (mbar) | | | | | 20 | 25 | 17 | | |
| | Maxima (mbar) | | | | | 35 | 45 | 25 | | |

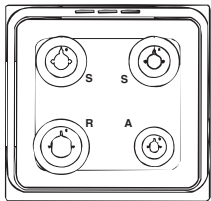
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

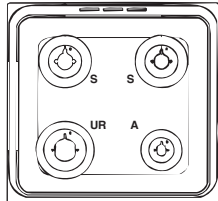
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³





I6GG1F.1 I



I6GG1F I

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|--|--|
| Dimensions du Four HxLxP | 31x43,5x43,5 cm |
| Volume | 58 l |
| Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats | largeur 46 cm profondeur 42 cm hauteur 8,5 cm |
| Tension et fréquence d'alimentation : | voir plaquette signalétique |
| Brûleurs | adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur le plaquette signalétique |
|   | Directives Communautaires 2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications suivantes - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes - 2004/142/EC du 30/11/09 (Gaz) et modifications suivantes - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications suivantes - 2002/96/EC 1275/2008(Stand-by/Off-mode) |
| | ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION |

Mise en marche et utilisation

FR

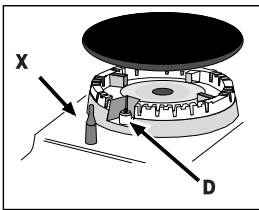
Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque manette BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

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



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

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

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

Réglage de la flamme par niveaux

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



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

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

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

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

*N'existe que sur certains modèles

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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

| Brûleurs | Récipients (cm) |
|-------------------|-----------------|
| Rapide (R) | 24 - 26 |
| Semi-rapide (S) | 16 - 20 |
| Auxiliaire (A) | 10 - 14 |
| Ultra Rapide (UR) | 24 - 26 |

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

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

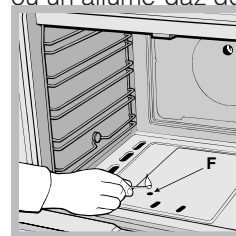
Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail. N'utilisez la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Allumage du four

Pour allumer le brûleur du four, approchez une flamme ou un allume-gaz de l'orifice F (voir figure), poussez sur le bouton FOUR et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant ☆, poussez sur le bouton FOUR et tournez-le en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position MAX., jusqu'à l'allumage. Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est toujours pas allumé, lâchez le bouton, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage. En cas de panne de courant, vous pouvez allumer le brûleur

avec une flamme ou avec un allume-gaz comme décrit plus haut.

! Le four étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

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



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

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

Réglage de la température

Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les températures sont indiquées sur le tableau de bord et vont d'un MIN (140°C) à un MAX (250°C). Une fois que la température est atteinte dans le four, un thermostat la maintient constante au degré prêt.

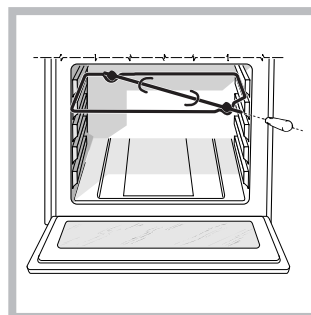
Gril

Tournez le bouton FOUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ☐ pour brancher le gril à rayons infrarouges. Le gril vous permet de dorer vos préparations en surface, il est tout particulièrement recommandé pour la cuisson de roast-beef, rôtis, côtelettes, saucisses. Placez la grille au niveau 4 ou 5 et la lèchefrite au niveau 1 pour recueillir les jus de cuisson et éviter la formation de fumée.

! Le gril étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, il faut pousser sur le bouton du FOUR pendant environ 6 secondes.

! Pour la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Tournebroche*



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 4 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionnez-le en appuyant sur la touche TOURNEBROCHE.

Eclairage du four

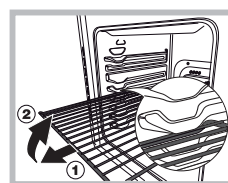
La lampe du four peut être allumée à tout moment, il suffit pour cela d'appuyer sur la touche ECLAIRAGE FOUR.

Minuteur*

Pour actionner le Minuteur procédez comme suit :

1. faites faire au bouton MINUTEUR un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ⤵ pour remonter la sonnerie;
2. tournez le bouton MINUTEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ⤴ pour sélectionner la durée désirée.

ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)



Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

*N'existe que sur certains modèles

Tableau de cuisson

| Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée (°C) | Durée cuisson (minutes) |
|---|------------|---------------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Pâtes | | | | | |
| Lasagnes | 2,5 | 3 | 10 | 210 | 60-75 |
| Cannelloni | 2,5 | 3 | 10 | 200 | 40-50 |
| Gratin de pâtes | 2,5 | 3 | 10 | 200 | 40-50 |
| Viande | | | | | |
| Veau | 1,7 | 3 | 10 | 200 | 85-90 |
| Poulet | 1,5 | 3 | 10 | 220 | 90-100 |
| Canard | 1,8 | 3 | 10 | 200 | 100-110 |
| Lapin | 2 | 3 | 10 | 200 | 70-80 |
| Porc | 2,1 | 3 | 10 | 200 | 70-80 |
| Agneau | 1,8 | 3 | 10 | 200 | 90-95 |
| Poisson | | | | | |
| Maquereaux | 1,1 | 3 | 10 | 180-200 | 35-40 |
| Denté | 1,5 | 3 | 10 | 180-200 | 40-50 |
| Truite en papillote | 1 | 3 | 10 | 180-200 | 40-50 |
| Pizza | | | | | |
| Napolitaine | 1 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| Gâteaux | | | | | |
| Biscuits | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Tarte | 1,1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Tartes salées | 1 | 3 | 15 | 180 | 45-50 |
| Gâteaux levés | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| Cuisson au grill | | | | | |
| Côtes de veau | 1 | 4 | 5 | | 15-20 |
| Côtelettes | 1,5 | 4 | 5 | | 20 |
| Hamburgers | 1 | 3 | 5 | | 20-30 |
| Maquereaux | 1 | 4 | 5 | | 15-20 |
| Croque-monsieur | n.4 | 4 | 5 | | 2-4 |
| Cuisson au grill avec tournebroche | | | | | |
| Veau à la broche | 1 | - | 5 | | 70-80 |
| Poulet à la broche | 2 | - | 5 | | 70-80 |
| Cuisson au grill avec tournebrochettes * | | | | | |
| Brochettes de viande | 1 | - | 5 | | 40-45 |
| Brochettes de légumes | 0,8 | - | 5 | | 25-30 |

*N'existe que sur certains modèles

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- N'utilisez pas de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne stockez pas de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, assurez-vous que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faites appel au service d'assistance.

- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains normaux. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée sur roues est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Rincez abondamment et essuyez soigneusement. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

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

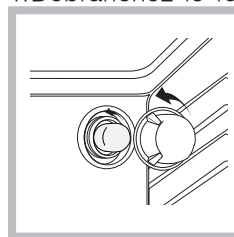
Entretien robinets gaz

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

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

1. Débranchez le four, enlevez le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).



2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.

3. Remontez le couvercle et rebranchez le four au réseau

électrique.

Assistance

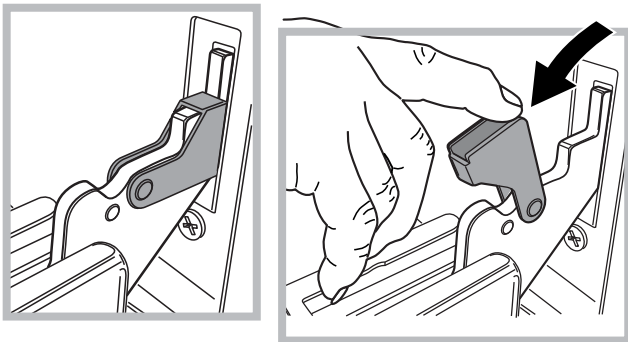
Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

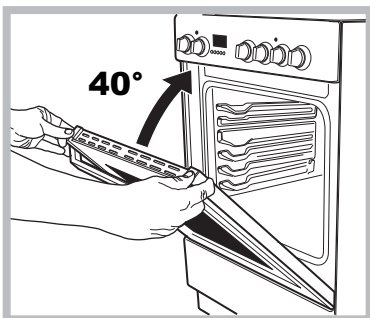
Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Démontage et remontage de la porte du four :

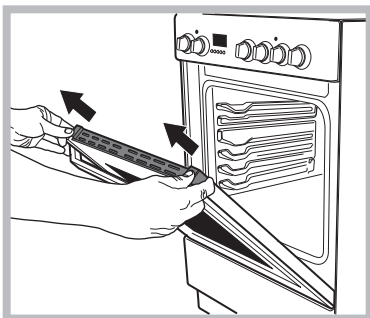
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



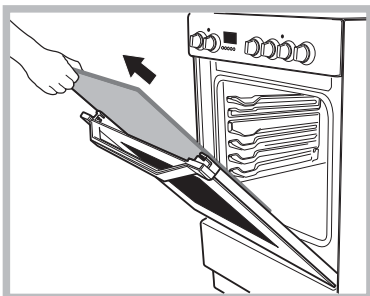
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



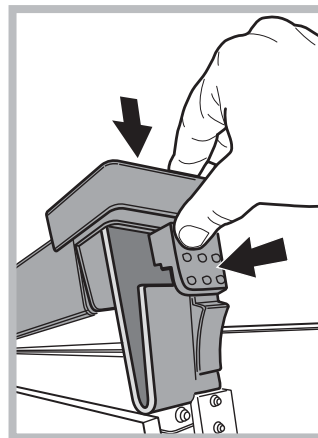
5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».



6. Remonter la vitre.

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

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



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

Economies et respect de l'environnement

- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.