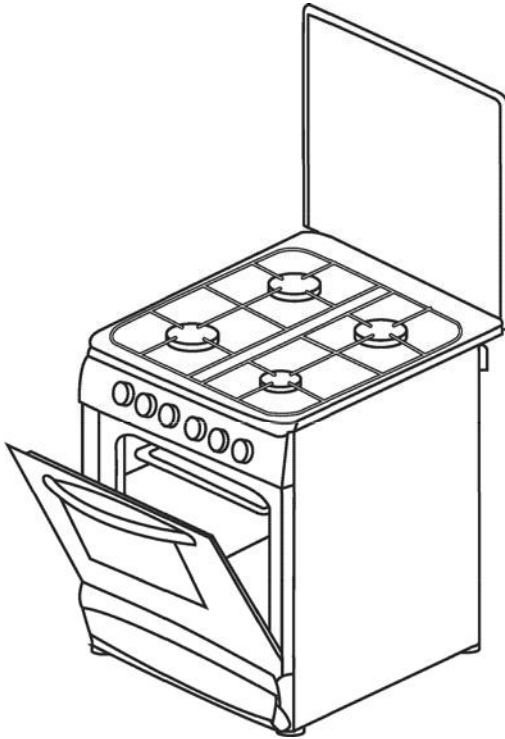


SAMET

INDOMITA LINE



Manuale Di Istruzioni

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo.

NOTE GENERALI DI SICUREZZA



ATTENZIONE!

Istruzioni e avvertenze per un impiego sicuro

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

Se nella lettura di questo libretto di istruzioni d'uso alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi, prima di utilizzare il prodotto contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina.

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.



ATTENZIONE! Rimuovere dall'apparecchio eventuali materiali di comunicazione quali etichette, cartellini ecc., prima dell'utilizzo.



ATTENZIONE! Rischio di soffocamento. I bambini non devono giocare con la confezione. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

- Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini; pericolo di soffocamento!
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati tecnici corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. I dati tecnici di identificazione si trovano sull'apparecchio.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come cucina a gas per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i

requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.

Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.

- La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni.
- I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.



ATTENZIONE! Questo apparecchio deve essere installato solo in locali permanentemente ventilati nel rispetto delle normative vigenti.

- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.



ATTENZIONE! Prima di sostituire la lampadina del forno assicurarsi che l'apparecchio sia disconnesso dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

- L'uso di cucine a gas provoca produzione di calore e umidità e prodotti di combustione nell'ambiente in cui sono installate. Assicurare che la cucina sia ben ventilata soprattutto quando l'apparecchio è in uso: mantenere le naturali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo meccanico di ventilazione (cappa meccanica). L'uso intenso prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, per esempio

umentare il livello di ventilazione meccanica dove è presente.

- Gli apparecchi e i sistemi a gas devono essere controllati regolarmente per un funzionamento corretto. Regolatore, flessibile e relativo morsetto devono essere controllati regolarmente e sostituiti secondi i periodi consigliati dai produttori o quando necessario.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas. Le fiamme devono essere blu e bruciare in modo uniforme.
- Una buona combustione è necessaria negli apparecchi a gas. In caso di combustione non completa, può svilupparsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio non ha colore, odore ed è un gas molto tossico che ha effetti letali anche a piccole dosi.
- Richiedere informazioni sui numeri di telefono di emergenza per il gas e sulle misure di sicurezza in caso di gas al proprio fornitore locale di gas.
- Cosa fare quando si sente odore di gas:
 - Non usare fiamme libere e non fumare. Non azionare i tasti elettrici (per es. luci, campanello di ingresso, etc). non usare un telefono o un cellulare. Rischio di esplosione e intossicazione!
 - Aprire porte e finestre.
 - Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi e sui contatori del gas.
 - Controllare tutti i tubi e i collegamenti per verificarne la tenuta. Se si sente ancora odore di gas, lasciare l'appartamento.
 - Avvisare i vicini.
 - Chiamare i pompieri. Usare un telefono fuori dalla casa.
 - Non entrare di nuovo finchè non si riceve comunicazione sulla sicurezza.
- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.
- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può creare in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente

sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.

- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- È importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra.
- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Non chiudere il coperchio superiore prima che le piastre calde o i bruciatori si siano raffreddati. Asciugare il coperchio prima di aprirlo per evitare perdite di acqua nelle sezioni posteriore e interna del forno.



ATTENZIONE!

Quando si chiude il coperchio in vetro, potrebbe esplodere a causa del calore dei bruciatori, quindi prima di chiudere il coperchio in vetro, è necessario assicurarsi che i bruciatori a gas siano stati spenti e attendere almeno 30 minuti per raffreddarsi.



ATTENZIONE! Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. NON CERCARE MAI di spegnere il fuoco con

dell'acqua. Spegnerne prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.
- Assicurarsi che il collegamento del gas sia installato e che non vi siano perdite di gas.
- Questo prodotto è progettato per uso domestico. L'uso commerciale non è ammesso.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso o gestione non corretti.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuoce gli alimenti.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
 - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti (sul piano di cottura e all'interno del forno).
 - La porta forno diventa calda, usare la maniglia.
 - Al fine di evitare bruciate e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura oppure intrappolati nella porta del forno.



ATTENZIONE! Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un

incendio. NON CERCARE MAI di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.



ATTENZIONE!

Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.

- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perché queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO**
 - si consiglia di effettuare le seguenti operazioni: Allestire l'interno del forno come descritto nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
 - Accendere il forno vuoto alla massima temperatura per eliminare tracce di grasso ed odori dagli elementi riscaldanti e dai componenti.
 - Sconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, lasciare raffreddare il forno e pulire poi l'interno della cavità forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro; asciugare poi perfettamente.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire i vetri della porta del forno perché potrebbero graffiarne la superficie, e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.
- Non rivestire in nessun caso le pareti e/o il fondo del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.
- **RISCHIO DI INCENDIO!** Non depositare materiale infiammabile nel forno o nel vano portaoggetti.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere griglie e teglia (o vassoi di cottura) dal forno mentre è caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perché potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le traccime appena si

verificano.

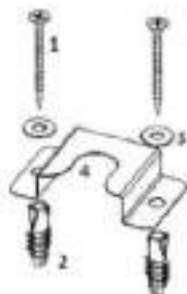
- Non salire sull'apparecchio o sulla porta del forno aperta.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- **TRATTAMENTO SICURO DEL CIBO:** Lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- **ATTENZIONE:** Fare attenzione a **NON** sollevare l'apparecchio per la maniglia della porta forno.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro ad una porta decorativa, per evitare un surriscaldamento.
- Gli accessori del forno (es. griglia) devono essere installati correttamente.
- **NOTA IMPORTANTE:** Le griglie e teglie forno (per alcuni prodotti è fornita una sola griglia e teglia) non sono state progettate per porre gli alimenti a diretto contatto della griglia stessa. Per la cottura riporre sempre gli alimenti in appositi contenitori o materiali destinati al contatto alimentare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, un dispositivo idoneo per la disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.
- **ATTENZIONE:** Utilizzare solamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchio oppure indicate come idonee dallo stesso nelle istruzioni d'uso, oppure protezioni incorporate nell'apparecchio. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo,

specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.

Opzionale

Fissaggio



Per la vostra sicurezza, questo apparecchio deve essere installato utilizzando un sistema di supporto a terra. All'interno del prodotto troverete i seguenti elementi necessari per l'installazione:

- 1 - Viti
- 2 - Tasselli
- 3 - Rondelle
- 4 - Staffe di fissaggio

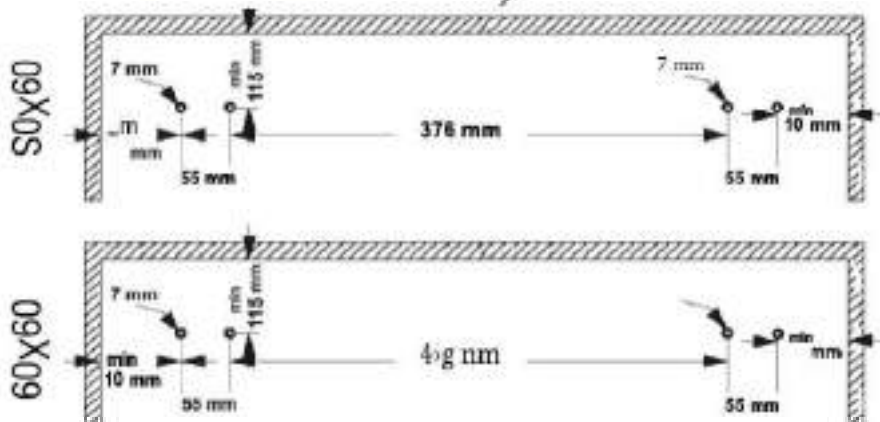
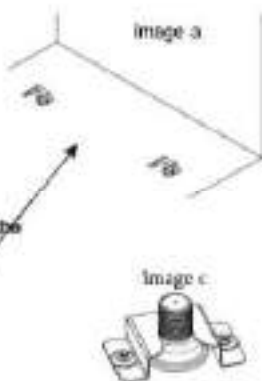
Istruzioni per l'installazione

1. Preparare gli strumenti e tutto il necessario per un'installazione sicura.
2. Posizionare le staffe di fissaggio sul pavimento all'altezza dei piedini posteriori dell'apparecchio. Praticare due fori per ciascuna staffa, inserire i tasselli nei fori e successivamente le rondelle e viti. Assicurarsi che le viti siano ben serrate (Image a)

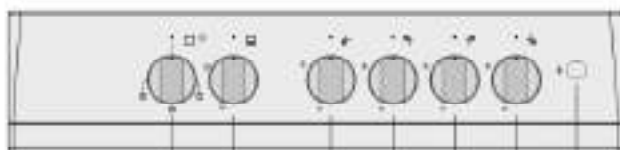


3. Una volta montate le staffe, spostare l'apparecchio verso di esse (Image B)

4. I piedini posteriori dell'apparecchio devono essere inseriti nelle staffe di bloccaggio (Image C)



PANNELLO DI CONTROLLO



1 2 3 4 5 6 7

- 1.Manopola del forno elettrico
- 2.Manopola del forno a gas
- 3.Bruciatore sinistra anteriore
- 4.Bruciatore sinistra posteriore
- 5.Bruciatore sinistra posteriore
- 6.Bruciatore destra anteriore
- 7.Accendino



1 2 3 4 5 6

- 1.Termostato
2. Manopola del forno elettrico
- 3.Bruciatore sinistra anteriore
- 4.Bruciatore sinistra posteriore
- 5.Bruciatore sinistra posteriore
- 6.Bruciatore destra anteriore

BRUCIATORI

L'afflusso del gas ai bruciatori é regolato da un rubinetto comandato da una manopola.

Sul frontale comandi, in corrispondenza della manopola, sono riportati i seguenti simboli:

- = rubinetto chiuso
- 🔥 = apertura max
- 🔥 = apertura min



La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

- Per ottenere la portata ridotta, ruotare ulteriormente la manopola a fine corsa in corrispondenza del simbolo rappresentante la fiamma piccola.
- Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

NOTA: le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.

NOTA: le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



ATTENZIONE!

Quando la cucina non é in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere il bruciatore:

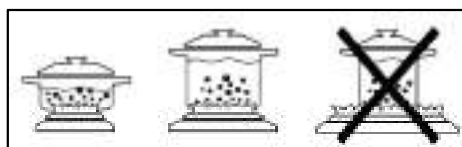
- Premere a fondo la manopola del rubinetto gas relativo al bruciatore da accendere e, tenendola sempre premuta, ruotarla.
- La scintilla prodotta dall'elettrodo posizionato vicino al bruciatore accenderà il bruciatore scelto. Non continuare mai questa operazione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si è acceso, attendere circa 1 minuto prima di ripetere l'accensione. Se l'accensione elettrica non funziona si può accendere manualmente avvicinando una fiamma al bruciatore.
- Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della valvola).
- Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

SUGGERIMENTI:

- Una padella dal fondo largo consente una cottura più rapida rispetto a una stretta.
- Utilizzare sempre pentole adatte a ciò che si deve cucinare. In particolare, assicurarsi che le pentole non siano troppo piccole per i liquidi, poiché potrebbero facilmente traboccare. Inoltre, le pentole non devono essere troppo grandi per una cottura più rapida. Infatti, grasso e succhi potrebbero spargersi sul fondo e bruciare facilmente.
- È meglio utilizzare stampi non apribili per la cottura dei dolci. Infatti, uno stampo apribile lascia trapelare salse e zucchero, che cadono sul fondo del forno e di conseguenza bruciano sul fondo della teglia, rendendo

difficoltosa la pulizia.

- Evitare di mettere nel forno pentole con manici in plastica poiché non sono resistenti al calore.
- È importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.
- Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.



- Si consiglia di coprire tutti i liquidi che devono essere portati a bollore e, non appena il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma quanto basta per mantenere il punto di ebollizione.



ATTENZIONE!

Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità ed una maggiore efficienza.

Assicurarsi che le pentole non siano a contatto con le manopole di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarle e danneggiarle irreversibilmente.

FORNO A GAS



ATTENZIONE!

La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.




Molto importante: Quando si utilizza il forno o il grill è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

Attenzione: La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

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

L'afflusso del gas al bruciatore è regolato da un rubinetto, come i bruciatori del piano di lavoro, che permette la regolazione del massimo e del minimo. Inoltre, questo rubinetto è dotato di una valvola di sicurezza che, allo spegnersi della fiamma, chiude automaticamente l'erogazione di gas.

Sulla manopola sono riportati i seguenti simboli:

- = rubinetto chiuso
-  = resistenza superiore*
-  = resistenza inferiore apertura max
-  = resistenza inferiore apertura min



NOTA: Il forno viene fornito perfettamente pulito; è consigliabile comunque, al primo utilizzo, accendere il bruciatore del forno alla massima temperatura per circa un'ora per eliminare eventuali tracce di grasso dal bruciatore e dalle parti interne.

NOTA: le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

* Solo per il modello 60x60 la resistenza si attiva anche con il grill

SUGGERIMENTI:

- Dopo aver acceso il forno, lasciare lo sportello aperto per qualche minuto, quindi chiuderlo e ruotare la manopola del regolatore sulla temperatura desiderata. Preriscaldare il forno per circa 15 minuti prima di inserire il cibo da cuocere.

- Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.
- Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione “●”, **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.
- Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

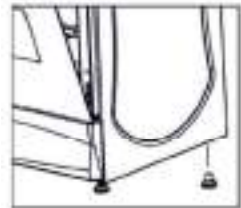
INSTALLAZIONE



ATTENZIONE!

L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- L'apparecchio è dotato di piedini regolabili posti negli angoli posteriori e anteriori della base. Regolando i piedini è possibile variare l'altezza dell'apparecchio in modo da garantire un migliore livellamento con altre superfici e una distribuzione uniforme dei liquidi contenuti in pentole o tegami.



INSTALLAZIONE – PARTE ELETTRICA



ATTENZIONE!

L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato secondo le normative vigenti e secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- La cucina viene fornita senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore unipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50°C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

NOTA: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.



ATTENZIONE!

È obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

- L'unità è correttamente collegata a terra tramite una spina adatta e in base all'apparecchio installato.
- L'apparecchio è fornito senza spina: di conseguenza, è necessario installare una spina adatta al carico indicato nella targhetta del numero di serie.
- La spina deve essere collegata a una presa adeguata. Se si desidera
- collegare direttamente alla presa, è necessario interporre una rete unipolare, conforme alle normative vigenti. Il filo marrone sotto tensione (che proviene dal morsetto della scatola di giunzione della cucina) deve sempre essere collegato alla fase dell'alimentazione della presa. In ogni caso. Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale da non raggiungere in nessun punto una temperatura superiore di 50°C rispetto

alla temperatura ambiente.

- L'installazione elettrica del forno deve essere eseguita in base alle normative locali e nazionali
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina e la presa siano sempre accessibili.
- Se non si dispone di una presa con messa a terra, farla installare da un elettricista autorizzato.
- Non posizionare il cavo di alimentazione del forno vicino alle parti calde del forno.
- Prestare la massima attenzione per non danneggiarlo.
- Posizionare il forno in un luogo in cui il cavo di alimentazione raggiunga la presa.
- Non utilizzare cavi di collegamento aggiuntivi.
- IL PRODUTTORE RIFIUTA QUALSIASI RESPONSABILITÀ
- IN CASI IN CUI NON SIANO DISPONIBILI LE NORMALI MISURE DI SICUREZZA.

INSTALLAZIONE – GAS

- **Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato conformemente alle norme locali in vigore (per l'Italia norme UNI-CIG 7129.. e 7131).**
- **Assicurare una adeguata ventilazione all'ambiente in cui viene installato l'apparecchio, in conformità alle norme locali vigenti.**

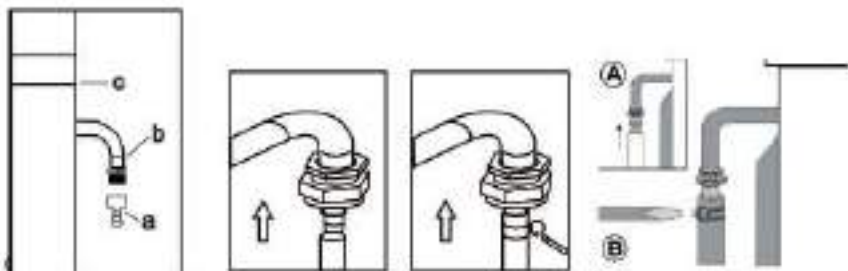


- Le pareti adiacenti all'apparecchio devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.**
- **Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.**
 - **L'apparecchio deve essere installato, messo in servizio e sottoposto a manutenzione solo da personale adeguatamente qualificato ed abilitato. L'installatore deve fare riferimento alle norme locali vigenti.**

- **La mancata osservanza di queste condizioni provoca il decadere della garanzia.**

UTILIZZO DI UN TUBO RIGIDO O DI UN TUBO METALLICO FLESSIBILE PER IL COLLEGAMENTO

- Per garantire una maggiore sicurezza, si consiglia di effettuare il collegamento all'impianto gas utilizzando tubazioni rigide (es. rame) oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox per evitare qualsiasi allungamento dell'unità.
- Per questo tipo di installazione, l'allacciamento alla rete del gas dovrà essere effettuato utilizzando solo ed esclusivamente tubi metallici flessibili conformi alle norme vigenti.



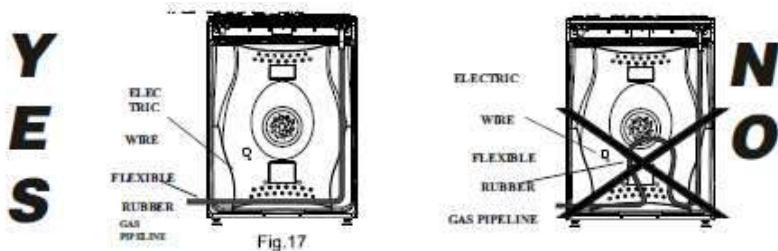
UTILIZZO DI TUBI FLESSIBILI NON METALLICI PER IL COLLEGAMENTO:

Quando la connessione (può essere facilmente ispezionata) nella sua piena estensione, c'è la possibilità di utilizzare tubi flessibili secondo le norme vigenti. Il tubo flessibile deve essere stretto utilizzando morsetti secondo le norme vigenti. Il tubo flessibile deve includere le seguenti condizioni:

- In nessun caso può raggiungere temperature superiori a quelle ambiente, a meno che non si trovi in un intervallo intermedio tra i 30°C.
- Non è più lungo di 1500 mm e non possa entrare in contatto con spigoli vivi, angoli o parti mobili. Utilizzare un solo tubo in gomma, non collegare mai l'apparecchio con più di un tubo di gomma.
- Non presenta strozzature.
- Il tubo non deve essere sottoposto a tensione, schiacciato, attorcigliato o troppo curvato, sia durante l'utilizzo dell'apparecchio che durante le operazioni di allacciamento o scollegamento.
- Può essere facilmente ispezionato per verificarne lo stato (fig. 17). Il controllo di conservazione del tubo flessibile consiste nel verificare che:
 - Non presenti tagli di crepe, segni, bruciature sia sulle estremità

che su tutta la sua estensione

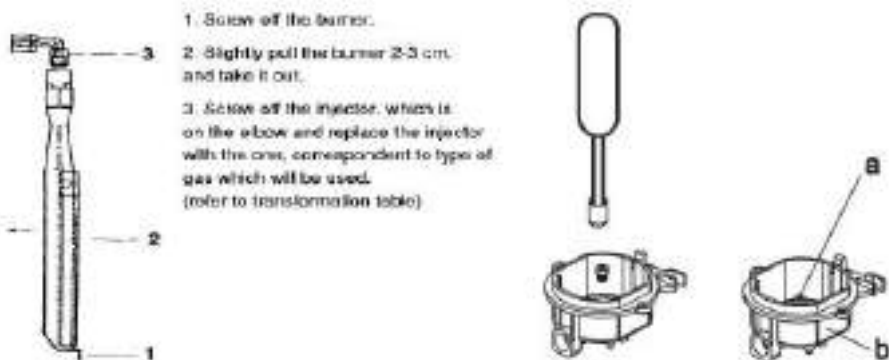
- Il materiale non sia indurito, ma presenti la sua normale elasticità,
- Le fascette di fissaggio non siano arrugginite.
- Il termine di scadenza non sia scaduto.



NOTA: Una volta completata l'installazione, verificare la perfetta tenuta di ogni raccordo dei tubi, utilizzando una soluzione saponata, mai una fiamma.

SOTITUZIONE DEI BRUCIATORI

- Togliere i supporti delle pentole.
- Estrarre i cappellotti e i deflettori a parete dei bruciatori.
- Utilizzando una chiave a bussola da 7 svitare e togliere gli ugelli sostituendoli con quelli richiesti per il tipo di gas in uso.



PULIZIA E CURA DELLA CUCINA



ATTENZIONE!

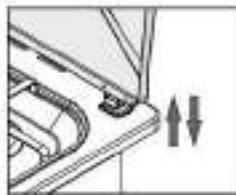
Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.



ATTENZIONE!

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.

- Quando non si usa la cucina è prudente chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola. Controllare di tanto in tanto che il tubo flessibile che collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- Gli alimenti liquidi (es. gocce di salsa, succo di frutta ecc.) devono essere rimossi il prima possibile con un panno morbido imbevuto di acqua calda e detersivo. Non usare lana d'acciaio o coltelli per rimuovere gli strati di incrostazione. Rimuovere le macchie ostinate con una spugnetta impregnata di sapone ben bagnata, ma bisogna fare attenzione a non graffiare lo smalto.
- Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.
- Asciugare preferibilmente con un panno morbido ed asciutto.
- Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.
- Togliere i coperchi dei bruciatori e le griglie e lavarli accuratamente con acqua calda e detersivo. Asciugarli bene prima di rimetterli in posizione. Inoltre assicurarsi che siano riposizionati correttamente. Il bruciatore può essere strofinato con lana d'acciaio o un panno leggermente abrasivo.
- Per le operazioni di pulizia **si può facilmente smontare il coperchio** sfilandolo verso l'alto dopo averlo aperto completamente.
- Pulire la porta del forno ed il coperchio in cristallo, nei modelli che ne sono dotati, solo con acqua tiepida, evitando l'uso di sostanze ruvide o abrasive; nelle cucine con accensione automatica è opportuno pulire periodicamente ed accuratamente la lampadina per evitare difficoltà di accensione; controllare inoltre che i fori dei bruciatori non siano ostruiti.



- Pulire accuratamente la cavità del forno dopo l'uso quando è ancora calda. Infatti in questo momento è facile rimuovere depositi di grassi o altre sostanze come succo di frutta, particelle di zucchero o grassi. È possibile riscaldare acqua detergente o uno degli appositi spray per la pulizia del forno. Non dirigere lo spray sulle parti in acciaio opaco poiché ciò potrebbe danneggiarle e seguire sempre le istruzioni del produttore. Pulire gli accessori del forno (griglia, piastra, ecc.) con acqua calda e detersivo.
- Rimuovere eventuali incrostazioni con una polvere leggermente abrasiva. Non rivestire mai nessuna parte del forno con un foglio di alluminio. Ciò provocherebbe un accumulo di calore che potrebbe danneggiare i risultati di cottura e anche lo smalto. Controllo periodico, Controllare periodicamente le condizioni del tubo flessibile di collegamento del gas e farlo sostituire da tecnici qualificati non appena presenta anomalie. Si consiglia la sostituzione annuale. Far lubrificare periodicamente i cuochi da tecnici qualificati in caso di funzionamento anomalo far controllare la cucina da tecnici qualificati.
- Nelle cucine con porta bombola, non utilizzare questo spazio per lasciare una bombola non collegata o vuota.



ATTENZIONE!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno oppure il coperchio in vetro (modelli con coperchio in vetro) perché potrebbero graffiarne la superficie e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

TABELLA INIETTORI

		BRUCIATORE				
GAS		PICCOLO	MEDIO	GRANDE	FORNO SUP	FORNO INF
G30-30mbar		1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
	o	0,55mm	0,70mm	0,85mm	0,65mm	0,60mm
G31-37mbar		1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
	o	0,55mm	0,70mm	0,85mm	0,65mm	0,60mm
G30-37mbar		0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	1.75 kW	1.6 kW
	o	0,50mm	0,65mm	0,80mm	0,65mm	0,60mm
G30-50mbar		1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	1.8 kW	1.45 kW
	o	0,50mm	0,65mm	0,80mm	0,65mm	0,55mm
G20-20mbar		1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	1.75 kW	1.5 kW
	o	0,75mm	1,00mm	1,20mm	1,00mm	0,92mm
G20-25mbar		1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	1.75 kW	1.60 kW
	o	0,70mm	0,95mm	1,15mm	0,95mm	0,90mm
G25-25mabr		1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	1.75 kW	1.50 kW
	o	0,75mm	1,00mm	1,20mm	1,00mm	0,92mm
G25.3-25mbar		1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	1.75 kW	1.50 kW
	o	0,75mm	1,00mm	1,20mm	1,00mm	0,90mm

TABELLE DI POTENZA ELETTRICA

		50x60 Forno	60x60 Forno	60x90 Forno <small>(potenza per taglio 100)</small>	60x90 Forno
	Elemento riscaldante superiore	800 W	1000 W	1000 W	1400W or 1500 W
	Elemento riscaldante inferiore	1000 W	1200 W	1200 W	2000 W
	Elemento riscaldante turbo	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W x2
	Elemento riscaldante della griglia	1100 W	1500 W	1500 W	2000 W
	Elemento riscaldante a doppia griglia	1900 W	2500 W	2500 W	3500 W
	Piastra riscaldante grande (180 mm)	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
	Piastra riscaldante rapida grande (180 mm)	2000 W	2000 W	2000 W	2000 W
	Piastra riscaldante piccola (145 mm)	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W
	Piastra riscaldante rapida piccola (145 mm)	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
	Ventilatore turbo	24W or 38 W	24W or 38 W	24W or 38 W	24W x2 or 38W x2
	Motore del girarrosto	6 W	6 W	6 W	6 W
	Lampada da forno	25 W	25 W	25 W	25W x2
	Funzione Pizza	2525 W	2725 W	2725 W	-----
	Ventola di raffreddamento	11-15 W	11-15 W	11-15 W	11-15 W
	Sbrinatorio	24W or 38 W	24W or 38 W	24W or 38 W	24W x2 or 38W x2
	Modalità economica	1825 W	2225 W	2225 W	3525 W

RIPARAZIONI:

Attenzione: l'apparecchio può essere riparato solo da specialisti autorizzati, perché le riparazioni non autorizzate possono causare danni.
In caso di guasto, contattare il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



Il materiale della confezione è riciclabile. Smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclaggio.



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in ogni parte dell'UE. Per prevenire un possibile danno all'ambiente o alla salute umana dal non controllato smaltimento dei rifiuti, riciclate responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il vostro prodotto usato, chiediamo di utilizzare il sistema di restituzione e raccolta oppure contattare il negozio di vendita al dettaglio dove avete acquistato il prodotto. Gli addetti possono prendere il prodotto per un sicuro riciclaggio.



Apparecchio conforme alle direttive CE

L'azienda si riserva il diritto di apportare piccole modifiche o cambiamenti nei colori.

ASSISTENZA

whatsapp: (+39) 392 9348872

e-mail: assistenza@kveitalia.it

Per ricambi di consumo consultare il sito: elettrodomesticismet.com

Congratulations on your purchase of this appliance provided by high technical element and produced in a modern factory. Please read this Manuel carefully and keep it on hand for future reference.

IMPORTANT: This new appliance is easy to use, however, to obtain the results, it is important to read this booklet and to follow all the instructions before using it for first time.

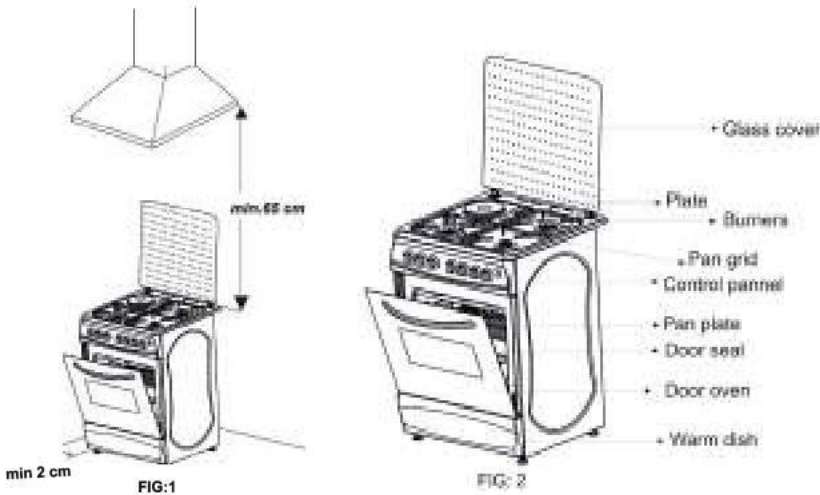
The booklet contains the necessary information regarding installation, use and maintenance, as well as giving useful advice.

- and subsequent modifications

It is very important that this instruction book should be kept safe for future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it so that the new owner can know of the functions of the machine and also be aware of the warning.

This warning has been given for the safety of you and others. We therefore, ask you to carefully read the procedures of the installing and using this cooker.

- This appliance has been designed for use by adults, take care, therefore that children do not attempt to play with it.



- This product is intended for cooking of food and must not be used for other purposes (fig 1.)
- The work of installation must be carried out by competent and qualified installers according to the regulations in force.

modifications to the domestic electrical mains, which may be necessary for the installation of the appliance should be carried out only by competent personnel.

It is dangerous to modify, or attempt to modify, characteristics of this appliance.

Unstable or deformed pans, should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over

- Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
- The appliance remains hot for a long time after being switched off. Supervise children at all times, paying attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not completely cooled. If the appliance is fitted with a cover. Its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open.
 - Do not use for other purposes.
 - Always clean the cover before closing it.
 - Leave the burners and / or plates to cool before closing the cover.
 - All covers, glass or metal, are removable to facilitate cleaning.
 - Always ensure that the knobs are in the "0" (STOP) position when the appliance is not in use.
 - Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water in to dripping pan to avoid grease burning and the creating unpleasant smells.
 - Always use oven gloves to remove dripping pan from the oven.
 - The accessories (grid and dripping pan) should be washed before using for the first time.
 - Take care when using cleaning products in spray form, never direct the spray onto the resistance.
 - If when placing food in the oven or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. Spills onto the bottom of the oven re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
 - Ensure that air can circulate around the gas appliance, poor ventilation can produce a lack of oxygen.

WARNING: The use of a gas cooking appliance produces the heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure good ventilation of the room keeping natural ventilation openings clear or installing an extractor hood with a discharge tube. In case of doubt as installer for advice (fig 2).

- For reasons of hygiene and safety this must be always kept clean.
- A build up of grease or other food can cause fires.
- Avoid installation of the cooker near inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)
- Do not shut lid when burner



Attention!!

When you closed glass lid, it may explode due to heat of burners, thus before you close the glass lid, you should make sure of that gas burners has been cut off and waited at least 30 minutes for cooling.

- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant adhesive label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube.

- gas oven becomes hot with the movement of air.
 - The appliance heavy, move it carefully.
 - Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool.
- To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid. After having lit, check that the flame is regular.

Always lower the flame or turn it off before removing the pan.

Ensure that the oven grids are inserted correctly. If there are self-cleaning panels they should only be cleaned with soap and water.

Only heat-resistant plates may be placed in the drawer / warmer dish compartment situated under the oven. Do not combustible materials there. In case of repairs, do not attempt to do it by yourself, repairs carried out by unqualified persons can cause damage. Contact an authorized assistance center and insist an original spare parts. Never place empty pan as oven or hob burner running.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
- WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use.

The using two oven burners simultaneously is so dangerous.

- Children should be kept away.
- The oven must be switched off before removing the guard and that after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electrical shock.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Make sure that, the main voltage is identical to the information as given on the rating plate.
- Place the appliance on a fully horizontal surface and away from inflammable parts.
- The appliances should be positioned so that the plug is always accessible.
- Do not pass the electric cables behind or near to the heating parts of the appliance and through the holes or covers that may cut or damage the wires.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent.

IGNITION OF HOB BURNERS

To ignite a burner, before positioning the saucepan, use the appropriate switch marked by a small spark, push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maximum position, upon ignition, by having a flame, regulate the flame as required.

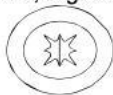


FIG. 4 IGNITION

If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned.

To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position "0" During cooking, when using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self ignite.

CONTROL KNOBS ON THE COOKER

The knobs for using the gas cooker are found on the control panel.

Fig. 5b

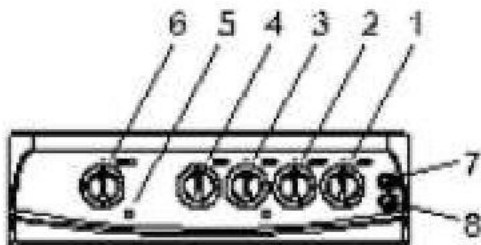
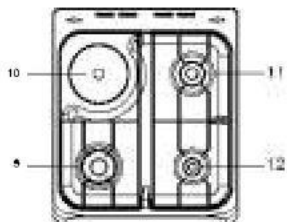


Fig. 5a Table 1.

1-SMALL BURNER KNOB	8-LAMP
2-MIDIUM BURNER KNOB AT RIGHT BACK	9-BIG BURNER
3-MIDIUM BURNER KNOB AT LEFT BACK	10-HOT PLATE
4-BIG BURNER KNOB	11-MIDIUM BURNER
6-OVEN KNOB	12-SMALL BURNER
7-IGNITION	

The regulation knobs should be turned in anticlockwise direction until the small flame symbol, and viceversa for the larger symbol. (Fig 5)




-  No gas supply
-  Maximum gas supply
-  Minimum gas supply



Fig.

USING ELECTRIC HOT PLATE : (MIXED HOBS)

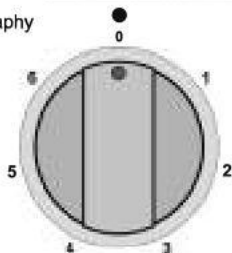
Turn corresponding knob for hot plate clockwise, the signal lamp will light showing that hot plate is working. When cooking is finished, turn off by turning the knob to "0" position. Hot plate cooker has heat

grades shown in (table 1)

Table 2.

POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

On panel serigraphy



printing on button pulp

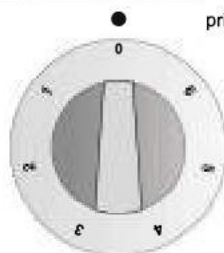


FIG. 7 HOT PLATE KNOB

WHEN USING ELECTRIC HOT PLATE, NOTE THE FOLLOWINGS

- At first use, switch on the hot plate at three position for 5 minutes, so upper surface protection material will be stable.
- Use flat pan with diameter same as hot plate.
- Do not put anything between hot plate and pan.

After using the hot plate, when it cool, clean the surface with wet fabric, do not use strong or rigid material for cleaning.

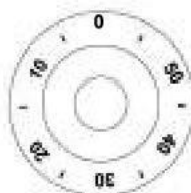


When you push the button, oven lamp runs

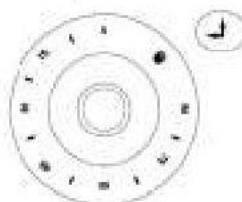
USING MECHANIC TIMER:

FIG. 8 LAMP

Mechanic timer use by set the time max 90 minutes. You can set the time turning the switch clockwise. When Time's up the timer alerts. If you want to cancel the countdown before the time you set, turn the switch to "0" position.



Mechanic Timer for gas



Mechanic timer for electric

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one. Always use pots which properly fit what you have to cook. Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow. Moreover, the pans

should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily. It is better to use non-openable moulds for baking cakes. In fact, an openable mould lets juices and sugar leak through, falling on the bottom of the oven and consequently burning on the bottom of the baking tray, making cleaning difficult. Avoid putting plastic-handled pans in the oven as they are not heat-proof. You should use pans with the right diameter to fit the burner, in order to make the most out of it, thus reducing gas consumption as in (fig 10, 11)

Fig.10

10-15 seconds for security system runs. To adjust the flame height, you



RULES FOR USING ELECTRIC COOKER ARE SHOWN ON THE PICTURE BELOW

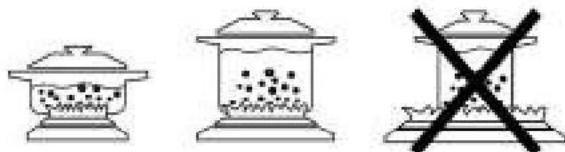


Fig. 11

It is also advisable to cover any boiling liquids and. As soon as the liquid starts boiling, lower the flame enough to keep the boiling point.

THE OVEN:

The Oven Controller commands oven burner and grill burner. In These models, the security System turns off the gas supply in the case the flame is extinguish. If you want to use the oven down burner, you turn the switch counter anticlockwise and push the ignite button until it burns. Push and hold

10-15 seconds for security system runs. To adjust the flame height, you can get the controller knob to the big flame sign or small flame sign. If you want to use the grill burner, you turn the switch clockwise and push the ignition until it burns. The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating device and open the compartment door and /or wait at least 1 min. Before attempting a further ignition of the burner.

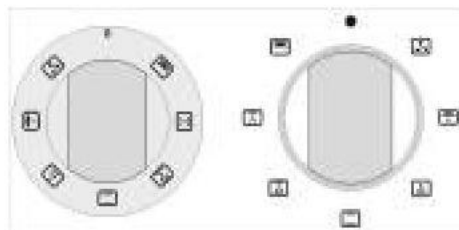


FIG 12A ELECTRIC OVEN KNOB



FIG 12B OVEN KNOB

Manuel Ignition Of Gas Oven:

Press and put the flame to the burner you want to ignite. Turn the related knob anticlockwise to the max position. Keep pressing for 15 seconds and leave the knob. If burner goes off repeat the operation.

PREHEATING:

After turn-on the oven, leave the door open for a few minutes, then close it and turn the regulator knob to the temperature required. Preheat the oven for about 15 minutes before inserting the food to be cooked.

TURNING ON THE TURNSPIT:

Press the corresponding grill knob to operate the grill. The grill burner can only be turned on when the oven burner off. (a safety switch prevents the use of the two different heat sources simultaneously)

USING THE GRILL:

The grill (gas burner in oven) **MUST ALWAYS BE USED** with the oven door open and the knob guard (control panel protection sheet) fitted. **CAUTION:**

When the grill is working, the accessible parts may become very hot.

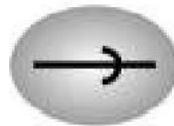
Keep children away from the oven.

USING THE ROTISSERIE (TURNSPIT):

Impale the food for cooking on the rotisserie spit, taken care that it is secured between the two forks, balance the weight to avoid forcing the motor unnecessarily.

FIG. 13 ROTISSERIE

When you push the rotisserie button, chicken rotisserie runs.



INSTALLATION INSTRUCTIONS:

This appliance is not provided with a combustion product discharge device. It is recommended that it be installed in sufficiently aried places, in terms of the laws in force.

ELECTRICAL CONNECTION:

The unit is preset to work with voltage of single phase 230 V. Before making the connection make sure that;

- The energy power available in teh user's house is sufficient for the normal supply of this appliance (see reating plate) (fig 14)
- The unit is correctly connected to earth through a suitable plug and according to installed appliance.

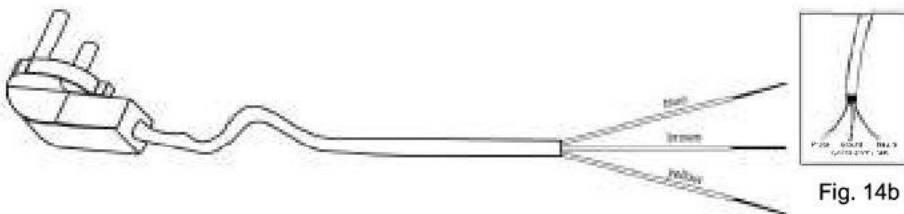


Fig. 14 a

- ❖ The unit is correctly connected to earth through a suitable plug and according to installed appliance.

The appliance is supplied without plug: Consequently, you have to install a plug fit for the eload shown in the serial number plate. The plug has to be connected to an adequate socket.

- The electrical installation of the oven should be made according to the local and national regulations
- The appliance should be positioned so that the plug and socket is always accessible.
- If you do not have a grounded socket; then have it done by an authorized electrician.
- Do not locate the power cable of you oven close to the hot parts of the oven.
- Pay maximum attention in order not to have it damaged.
- Place your oven in a location where the power cable reaches the socket.
- Do not use extra connection cable.

THE MANUFACTURER REFUSES ANY RESPONSIBILITY IN CASES WHERE NORMAL SAFETY MEASURES ARE NOT AVAILABLE. WARNING: This appliance must be earthed.

GAS CONNECTION:

Gas connection must be carried out according to the rules in force. The manufacturing company release the unit tested adjusted for the kind of gas stated on the rating plate located for the back of the range, next to connection pipe. Be sure that you are going to connect the unit to the same kind of gas written on the plate.

USING A RIGID PIPE OF FLEXIBLE METAL PIPE FOR CONNECTION:

To ensure higher safety, it is recommended to carry out the

connection to the gas system using rigid pipes (ex. Copper) or using flexible stainless steel pipe to avoid any stretch of the unit

(fig. 15)

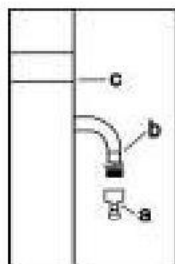


Fig. 15

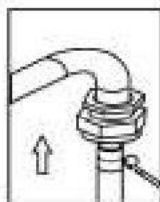
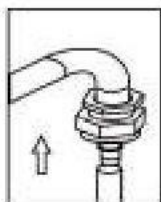
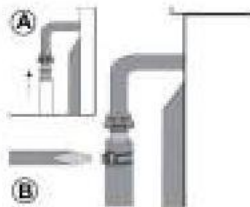


Fig. 16



Gas feeding pipe fitting is G ½

For this type of installation, connection on the gas supply should be carried out using only and exclusively flexible metallic tubes in conformity with rules in force. USING FLEXIBLE, NON METAL PIPES FOR CONNECTION:

When the connection (can be easily inspected) in its full extent, there is teh chace to while using flexible pipe use according to the rules in force. The flexible pipe must be tightly using clamps according to the rules in force, (fig 17)The flexible pipe should include following conditions:

- No where it can reach over temperature, other than room temperature higher than 30°C in between range (fig 16)

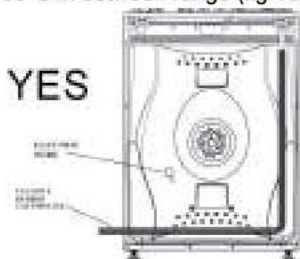


Fig.17



- It is no longer than 1500 mm
- It shows no throttlex.
- It is not subject to traction or force.
- It can be easily inspected in order to check it's condition(fig. 17). The control of preservation of the flexible pipe consist in checking that;
- It doesn't show crack's cuts, marks, of burning both on the end parts and on its full extent
 - The material is not hardened, but shows its normla elasticity,
 - The fastening clamps are not rusted.
 - Expiry term is not over.

If one more anomalies are seen, do not repair the pipe, replace it.

IMPORTANT

Once installation is complete, check the perfect seal of every pipe fitting, using a soapy solution, never a flame.

ADAPTATION TO DIFFERENT KINDS OF GAS

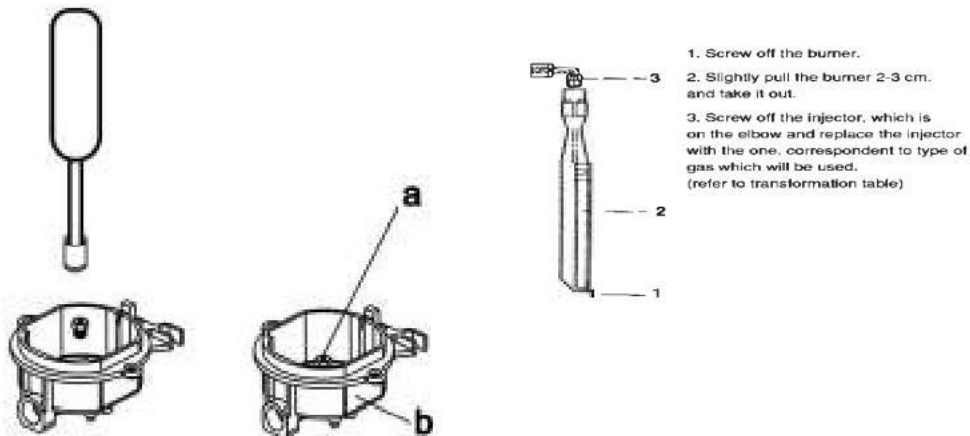
To adapt the appliance to a different kind of gas from the one the appliance has been set for, follow the instruction below in their order.

GAS CONNECTION

LPG : Use the rubber pipe holder.

Natural Gas : Use the pipe fitting 'Always insert the gasket.

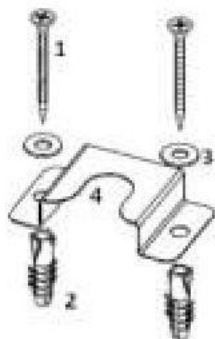
Then proceed with the gas connection, as Fig. 18 indicated in the relevant paragraphs. (fig 18).



OVEN AND GRILL NOZZLESREPLACEMENT HOB BURNER NOZZLES REPLACEMENT

- Remove the pan supports.
- Extract the caps and the wall baffles of the burners.
- Using a socket spanner 7 unscrew and remove the nozzles replacing them with the ones required. For the kind of gas in use

Subjection



For your safety, this device must be installed to use a ground support mechanism. Along with your product, you will find the following Objects that will serve to accomplish the above:

- 1 - Screws
- 2 - Billets
- 3 - Washers
- 4 - Cradle

Instructions for placement

1 - Try to have the tools and all the necessary resources for a Safe installation

2 - Support the securing brackets on the floor at the height of the rear legs. The kitchen and make 2 holes for each. Insert into these holes the Dowels and then place the washers and screws. Be sure to screw Coorrected (see Image A)

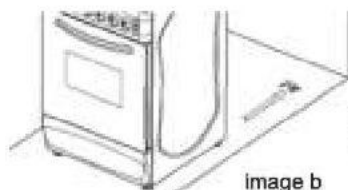
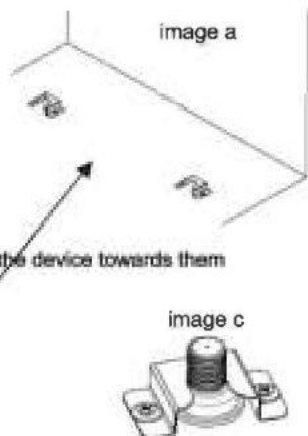


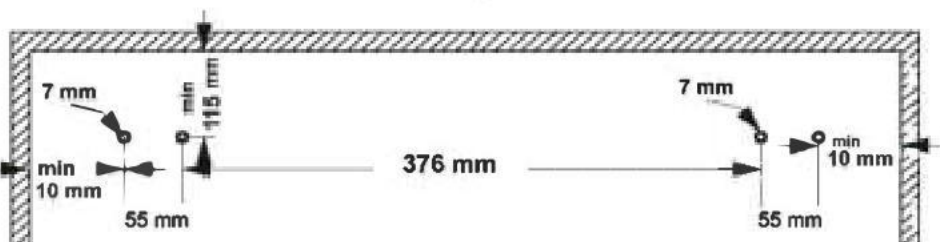
image b

3 - Once the brackets are mounted, move the device towards them (image B)

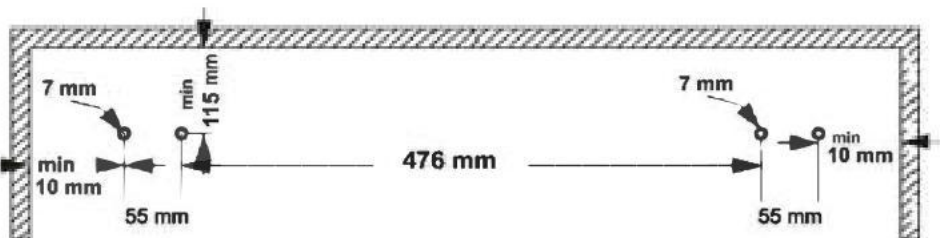


4 - The rear legs of the kitchen must be embedded in both Clamp (Image C)

50x60



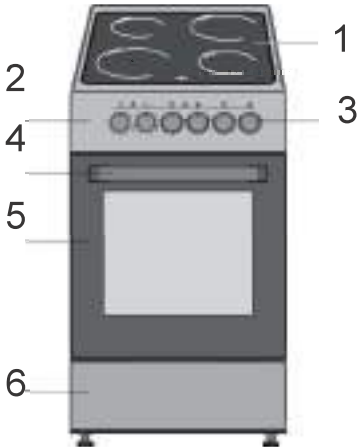
60x60



Vitroceran Cooker Oven

* Overview

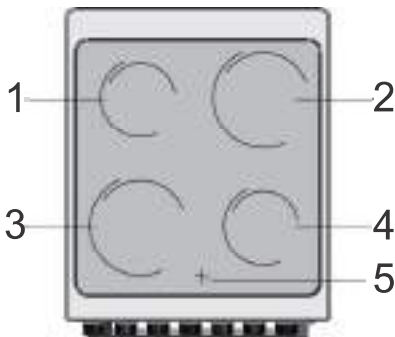
* It may differ according to the type of your product.



Descriptions

- 1 Vitroceran hob section
- 2 Control panel
- 3 Control buttons
- 4 handles
- 5 Oven front door
- 6 Lower cabinet door-Dishwarmer

Vitroceramic cook top



1 Vitroceran hob 14 cm

2 Vitroceran hobs 18 cm

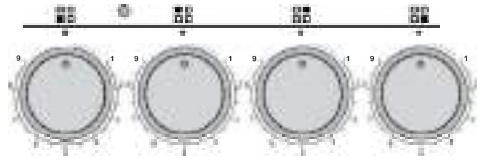
3 Vitroceran hobs 18 cm

4 Vitroceran hobs 14 cm

5 Both the cooking zone in operation and

Vitroceran hob control knobs

Operation and heating level powers of vitroceran stoves can be adjusted with four control buttons on the control panel..



Knob Position	Description
0= Off position	Cook top close/stop
1 - 9 Cooking level	1 = lower cooking level 9= max cooking level

* for explain : 1-2- warming

3-4 stewing simmering

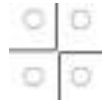
5-6 Cooking 7- 8 -9 Rositing /boiling

* When the control button is activated, the indicator lamp indicating that the hob is working will turn on.

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knbo to OFF (upper) pozision

Cooker section in operation and residual heat indicator



Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operatind the plates. To pobtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

There is a position and residual heat indicator for each cooking zone in the Vitroceran hob. This indicator shows which hotplate is working or still hot. The lamp lights up until the hob has cooled sufficiently.

The remaining heat can be used to save energy for a certain period of time. Can be used to keep some dishes warm

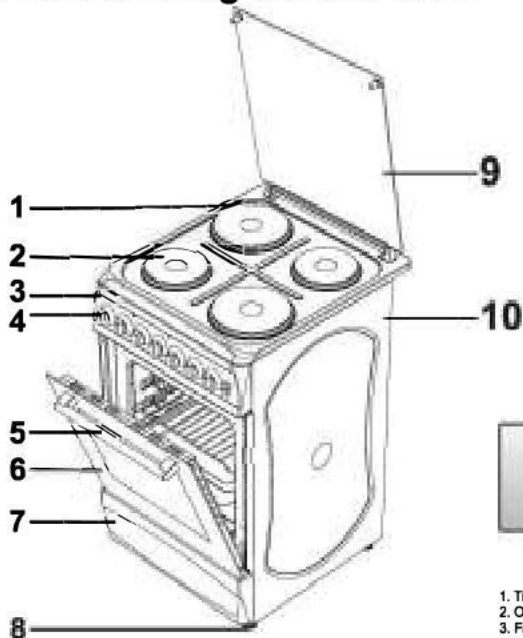
the residual heat indicator

14 cm vitroceramic cook 1200 W

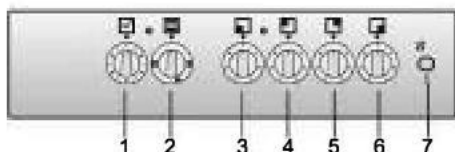
18 cm vitroceramic cook 1800 W

When using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self

* Free standing electric oven

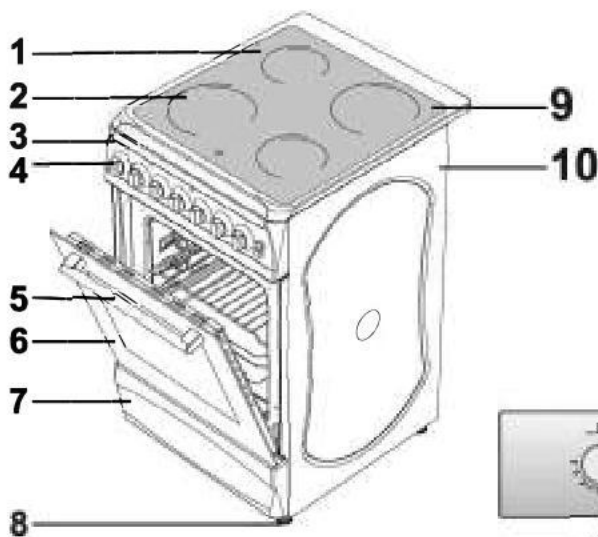


1. Hotplate 180 mm
2. Hotplate 145 mm
3. Command panel
4. Control switches
5. Handle
6. Oven front door
7. Dishwarmer door
8. Oven leg
9. Top lid
10. Side panel

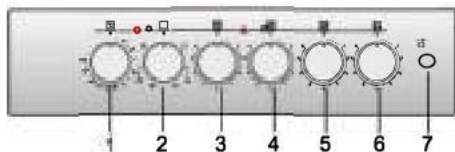


- | | | |
|------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. Timer (*) | 4. Rear left HP | 7. Oven lamp/Turnspit(*) |
| 2. Oven switch | 5. Rear right HP | |
| 3. Front left HP | 6. Front right HP | |

* Free standing Vitroceran oven



1. 145 mm ceran plate
2. 180 mm ceran plate
3. Command panel
4. Control switches
5. Handle
6. Oven front door
7. Dishwarmer door
8. Oven leg
9. Vitroceramic table
10. Side panel

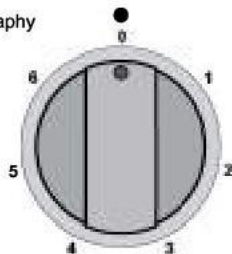


- | | | |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. Timer (*) | 4. Rear left Ceran HP | 7. Oven lamp/Turnspit(*) |
| 2. Oven switch | 5. Rear right Ceran HP | |
| 3. Front left Ceran HP | 6. Front right Ceran HP | |

Turn corresponding knob for hot plate clockwise, the signal lamp will light showing that hot plate is working. When cooking is finished, turn off by turning the knob to "0" position. Hot plate cooker has heat grades shown in (table 1).

POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

On panel serigraphy



printing on button pulp



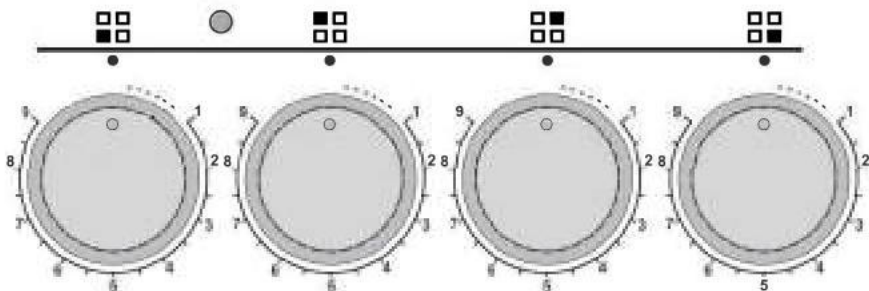
FIG. 7 HOT PLATE KNOB

WHEN USING ELECTRIC HOT PLATE, NOTE THE FOLLOWINGS

- At first use, switch on the hot plate at six position for 5 minutes, so upper surface protection material will be stable.
- Use flat pan with diameter same as hot plate.
- Do not put anything between hot plate and pan.
- After using the hot plate, when it cool, clean the surface with wet fabric, do not use strong or rigid material for cleaning.

WHEN USING ELECTRIC CERAN HOT PLATE, NOTE THE FOLLOWINGS

- At first use, switch on the ceran hotplate at nine position for 5 minutes, so upper surface protection material will be stable.
- Use flat pan with diameter same as hot plate.
- Do not put anything between hot plate and pan.
- After using the hot plate, when it cool, clean the surface with wet fabric, do not use strong or rigid material for cleaning.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

POWER TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60	UP OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60
G30-30mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G31-37mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.80 kW	3.10 kW	3.60 kW	2.80 kW	1.65 kW	1.45 kW
G30-37mbar	0.95 kW	1.75 kW	2.60 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.50 kW	1.75 kW	1.60 kW
G30-50mbar	1.05 kW	2.00 kW	2.85 kW	3.25 kW	3.85 kW	2.85 kW	1.80 kW	1.45 kW
G20-20mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G20-25mbar	1.00 kW	1.80 kW	2.90 kW	3.20 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.60 kW
G25-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW
G25.3-25mbar	1.00 kW	1.75 kW	2.85 kW	3.00 kW	3.40 kW	2.69 kW	1.75 kW	1.50 kW

FLOW TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60	UP OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60
G30-30mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G31-37mbar	73 g/h	131 g/h	204 g/h	225 g/h	262 g/h	204 g/h	120 g/h	105 g/h
G30-37mbar	70 g/h	127 g/h	190 g/h	218 g/h	247 g/h	182 g/h	127 g/h	116 g/h
G30-50mbar	76 g/h	145 g/h	207 g/h	236 g/h	280 g/h	207 g/h	131 g/h	105 g/h
G20-20mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h
G20-25mbar	0.095 m3/h	0.171 m3/h	0.276 m3/h	0.305 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.152 m3/h
G25-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h
G25.3-25mbar	0.095 m3/h	0.167 m3/h	0.271 m3/h	0.286 m3/h	0.324 m3/h	0.256 m3/h	0.167 m3/h	0.143 m3/h

INJECTOR TABLE

GAS TYPE	Small Burner	Middle Burner	Big Burner	Wok Burner	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60	UP OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60
G30-30mbar	0.55	0.70	0.85	0.90	0.95	0.85	0.65	0.60
G31-37mbar	0.55	0.70	0.85	0.90	0.95	0.85	0.65	0.60
G30-37mbar	0.50	0.65	0.80	0.85	0.90	0.80	0.65	0.60
G30-50mbar	0.50	0.65	0.80	0.85	0.90	0.80	0.65	0.55
G20-20mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.92
G20-25mbar	0.70	0.95	1.15	1.20	1.30	1.10	0.95	0.90
G25-25mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.92
G25.3-25mbar	0.75	1.00	1.20	1.30	1.35	1.15	1.00	0.90

INJECTOR TABLE FOR SEPARATE CONTROL FOR OVEN & GRILL BURNER

GAS TYPE	BOTTOM OVEN BRULOR 90x60	UP OVEN BRULOR 90x60	BOTTOM OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60	UP OVEN BRULOR 50x50 50x60/60x60
G30-30mbar	0.85	0.75	0.65	0.65
G20-20mbar	1.30	1.20	0.95	0.95

ELECTRIC POWER TABLE

	T5..... series and Y..... series ovens	T6..... series, Y..... series and B..... series ovens	T9..... series and Y..... series ovens
Upper heating element	800 W	1000 W	1400 W
Bottom heating element	1000 W	1200 W	2000 W
Turbo heating element	1500 W	1500 W	1500W x2
Grill heating element	1900 W	2500 W	3500 W
Big hotplate	1500W or 2000 W	1500W or 2000 W	1500W or 2000
Small hotplate	1000W or 1500 W	1000W or 1500 W	W 1000W or 1
Air circulation	26W or 38W	26W or 38W	26W x2
turnspit motor	6 W	6 W	6 W
Lamp	25 W	25 W	25 W

SABAF

G30-30 mBar				G20-20 mBar			
	Power (KW)	Rating (g/h)	Injector (mm)		Power (KW)	Rating (g/h)	Injector (mm)
Auxiliary Burner	1,00	73	0,50	Auxiliary Burner	1,00	0,095	0,72
Slow Rapid Burner	1,75	127	0,65	Slow Rapid Burner	1,75	0,167	0,97
Rapid Burner	3,00	218	0,85	Rapid Burner	3,00	0,288	1,15
WOR Burner	3,60	261	0,96	WOR Burner	3,60	0,343	1,30
Mini WOR Burner	2,50	182	0,82	Mini WOR Burner	2,50	0,248	1,15

Table 3.

Food	Temperature C	Slide position Gas Oven	Cooking Time Minutes
Pastry			
Bottom of cake to be gasnished	200	3	15-20
Butter-milk curd cake	200	2	35-40
Jam cake	200	2	35-40
Leavening dough cakes in moulds			
Brioche	200	2	35-40
Beaten mixture cakes in moulds			
Black and white flour cake	175	2	60-70
Royal flat bread-cake	175	3	60-70
Margharita cake	175	3	35-40
Small cakes			
Pastry	170	3	15-20
Cream puff	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Poultry			
Duck 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Goose 3 kg	200	2	150-210
Roast chicken	200	2	60-90
Turkey 5 kg	175	2	230-250
Game			
Hare	200	2	60-90
Roe-deer rib	200	2	90-160
Deer haunch	175	2	90-160
Meat (cooking time for every cm of thickness)			
Long cooking roast meat	175	2	12,-15
Short cooking roast meat	200	2	10,-12
Meat loaf	200	2	30-40
Vegetables			
Bolled vegetables flab	200	2	40-45
Fish			
Frey mullets	200	2	40-50
Grill			
Chops		3	15-20
Sausages		3	20-25
Grilled chicken		3	60-70
Roast veal on the spit 0,6 kg			70-80
Chicken on the spit			60-90

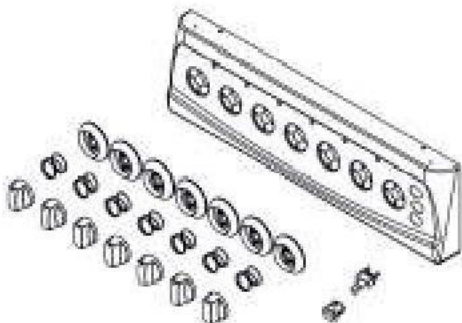
Reassemble the parts following the same procedure backwards.
These burners do not need any primary air regulation.

HOB BURNERS ADJUSTMENT OF MINIMUM LEVEL

To adjust the minimum level;

- 1-Turn the knob to position of minimum flame;
- 2-Remove the knob (fig 19)

Fig. 19



- 1- a) In case of conversion from naturel gas to LPG, tightly
2- screw the by-pass screw, of the cooks;

b) when converting from LPG to naturel gas must be done in Factory.

Reassemble the turning quickly the knob from the maximum position to the minimum one, the flame does not go out. **SUGGESTIONS FOR COOKING:**

Start your cooking with a big flame as necessary. The outside of the flame is much hotter than its inside (nucleus). Accordingly, the top of the flame means a waste of gas. In contrast, gas burners do not require flat-bottomed pans; the flames lick the bottom

and spread the heat all over the surface. No special pans are required for gas burners.

However, thin-walled pans transmit the heat to the food more quickly than thick-walled ones.

A thick pan bottom prevents partial overheating as it allows sufficient

thermal compensation.

Avoid very small pans. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and deep ones as they allow a faster heating. Cooking is not quickened by placing narrow pans or wide burners. The result is just a waste of gas. For a proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners. Remember to cover pans to reduce gas consumption.

SUGGESTIONS FOR OPERATING OF OVEN

Traditional cooking:

Heat derives from the top and the bottom. Therefore preferable to use the central guides. If cooking requires more heat from the bottom or the top, use the upper or lower guides.

ADVISE FOR USE OF THE TRADITIONAL OVEN

For the cooking of cakes

Pre-heat the oven, unless indicated differently, for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking dishes which must raise (e.g raised pastries and souffles); the jet of cold air would block the raising process. To check if cakes are cooked, insert a tooth stick into the mixture; if it comes out clean the cake is ready. Wait until at least 3/4 of the cooking time has passed before doing this check. As a general rule remember that;

A dish which is well-cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time. On the contrary a "dry" texture would have required a shorter time and higher cooking temperature.

For the cooking of meat If you want roasts with a good color, use very little oil. If the piece is lean, use oil or butter or a little of both. Butter or oil are on the other hand unnecessary if the piece has a strip of fat. If the piece has a strip of fat. If the piece has a strip of fat on one side only, put in the oven with. This side upwards; when melting the fat will grease the lower side sufficiently. Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could cause it to become tough. A roast especially if of red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep out of the meat thus preventing the formation of a well-browned crust. It is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time. Place the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep dish shields heat. Meat can be placed on an ovenproof dish or directly on the grill under which the dripping pan will be inserted to collect juice ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour.

Begin cooking rare meat at a high temperature reducing the temperature to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat can be moderate throughout. The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork, if it does not give the meat cooked. At the end cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the juices are not lost.

Before serving plates can be kept warm in the oven at minimum temperature. For the cooking of fish:

Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature from start to finish.

Check that baked fish is cooked by gently wiping one side of the gut; the meat must be white and opaque through, except in the case of salmon, trout or similar.

Grilling

The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat cut in slices or pieces of various sizes, but not usually very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.), of meat or fish and seafood. Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted on the inside before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, in order to avoid burning the surface and cooking the inside insufficiently. The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water the dripping pan.

The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapples, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

Cooking times

Cooking times can vary according to the type of food, its consistency and its volume. It is advisable to watch when cooking for the first time and check results since conditions, similar results are obtained. The 'TABLE OF COOKING TIMES' relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guide.

Experience will show possible variations to the values set out in the table. Nevertheless carefully follow the indications given in the receipt you intend to follow

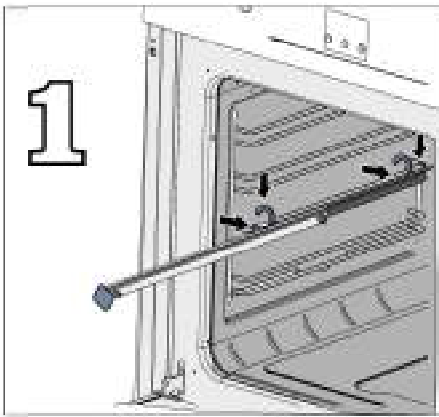
ATTENTION: do not place any utensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, Pyrex dishes, aluminium foil or other on the base of the oven when in use. A stagnation of heat would result which would compromise the results of cooking and could damage the oven enamel.

MAINTENANCE

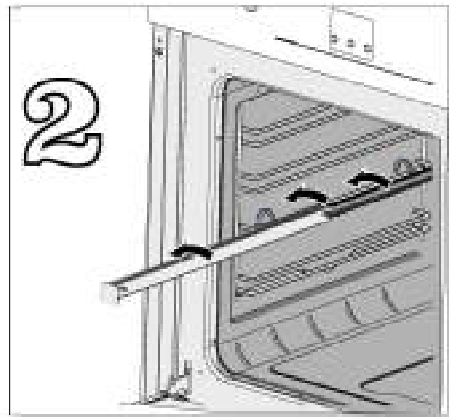
Before each operation disconnect the unit. Cleaning the cooker

Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon as possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steelwool or knives to take off layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enameled grids with water and detergent; these can also be washed in a dishwasher.

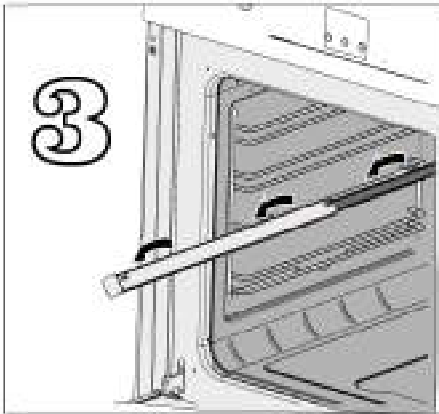
Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position. Moreover make sure that these are properly re-placed. The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.



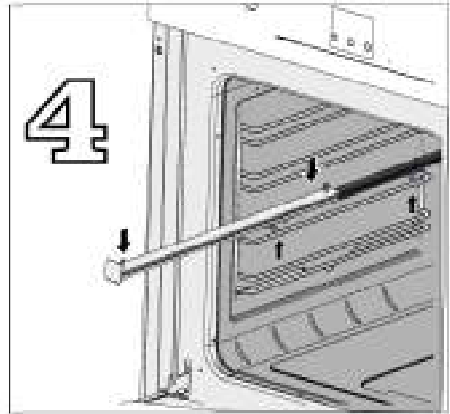
1
Put the guide tab and locking hook of the telescopic rail on the oven wire shelf at the angle shown in the picture above.



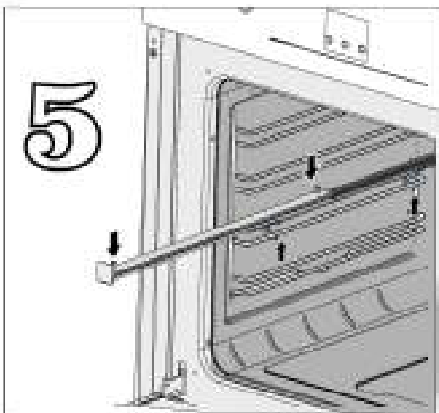
2
After resting the telescopic rail on the shelf, keep it on the same wire axis and rotate it in the direction indicated by the arrow. At this time, the locking hook will begin to grip the wire one by one.



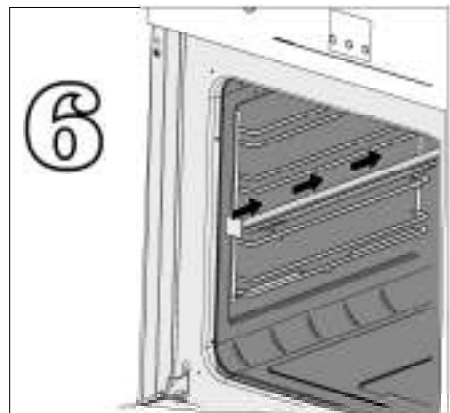
3
As the telescope rotates the rail on this wire axis, it locks. the hook will continue to grasp the upper wire.



4
Rotate the telescope rail about 90 degrees on the wire axis and clamp the locking hook to the wire at the bottom of the double wire.



5
When the holder pins of the telescopic rail come to the vertical position with a full 90 degree angle, every 2 locking hooks on the rail will complete the gripping rounds around the hooked wire, and the notch at the end will pass to the lower wire and a solid fixation will be ensured.



6
After the mechanism is fixed as described, the moving part of the telescopic rail can be safely moved into the oven as described in the picture and the oven door can be closed.

Lid cleaning

All the cooker lids can be disassembled as shown in fig. As regards lids, follow instruction

in fi 20a, 20b

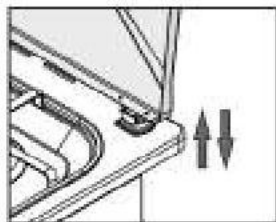


Fig 20 a Metal lid

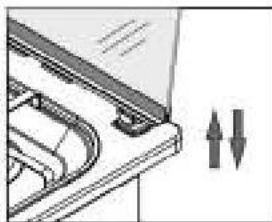


Fig 20b Glass lid

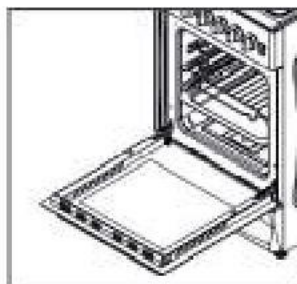


Fig. 21

Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough or abrasive substances; in cooker with an automatic ignition the sparking bulb should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed. Cleaning oven

Clean carefully the oven cavity after use when it is still warm. In fact at this moment it is easy to take off deposits of fat or other substances such as fruit juice, sugar particles or fat. You can warm detergent water or one of the appropriate spray oven cleaners. Do not direct the spray at the metal parts as this could damage them and always follow the manufacturer's instructions. Clean the oven accessories (grate, grid, plate, etc.) with warm water and detergent.

Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder. Never line any part of the oven with aluminium foil. It would result in an accumulation of heat which might damage the cooking results and also damage the enamel. Periodical control

Periodically check the condition of the flexible pipe of gas connection and make it replaced by skilled technicians as soon as it shows abnormalities. Annual replacement is recommended.

Have the cooker periodically lubricated by skilled technicians in case of unusual working. Have the range checked by skilled technicians. In ranges with cylinder holder, do not use this space to leave a non-connected or an empty cylinder.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installing, regulations and service executed according to the existing regulations. Whenever changes are made involving the disconnect of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.

THE MANUFACTURER COMPANY DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR
POSSIBLE
DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY
WITH THE
RULES IN FORCE

INSTALLATION ENVIRONMENT

Warning-this unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force . In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the (the installer must follow the rules in force). The air flow into the room must come directly through openings of external walls. These openings (or opening) should be realized in such a way not to be obstacle. Both from inside and outside,

Installation and maintenance must be carried out by qualified technician, in compliance with rules in force.

The electric connection must be carried out in compliance with rules EN 60335.our responsibility will not be involved in case of accidents caused by a defective or non existent earth connection.

CONNECTION PRODUCTS DISCHARGE

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly Connected to flues or outside.

LEVELING

The appliance is provided with adjustable small feet placed in the back and front Corners of the base. By adjusting the small feet (fig 22)

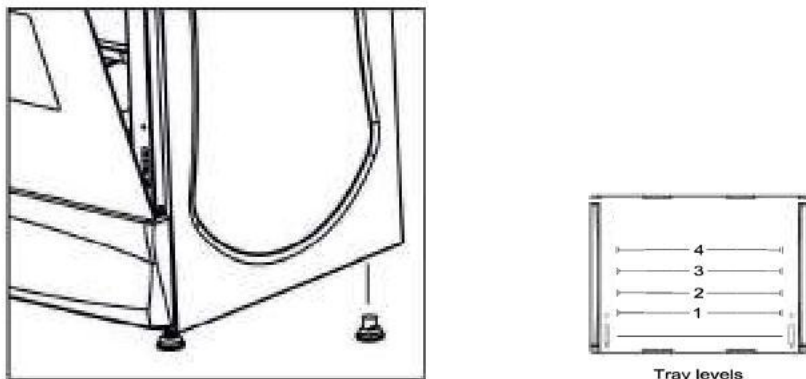


Fig. 22

it is possible to change the height of the appliance so as to ensure a better leveling with other surfaces and a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.

TOUCH CONTROL OVEN TIMER

OVERVIEW:



OT-4000-LED, is an electronic timer, which enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

POWER UP:

Upon power up, flashing digits and AUTO icon, the oven is inoperative. Press M to return to manual mode and adjust the time of day using up and down buttons.

MANUAL MODE



Touching >| & M at the same time, manual mode is entered. Any previous cooking program will be cancelled.

ADJUSTING TIME OF DAY

Time of day adjustment is only allowed, when no cooking program is in progress. First enter manual mode as described above. The point between the hours and minutes display flashes.



1) Switch into time adjustment mode.



2) Adjust the time using the ^ or v buttons.



3) After a few seconds, screen will stabilize.

BUZZER ALARM:

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.



1) Touching **M** twice, enter buzzer alarm mode



2) Using **▲** or **▼** give in the duration in minutes



3) After a few seconds, screen will return to clock mode

CANCELLING THE BUZZER SOUND



After the programmed duration is elapsed, buzzer will sound. Any button touch will cancel the buzzer.

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking time.

Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes



1) Current time is 18:30.



2) Switch into cooking time mode.

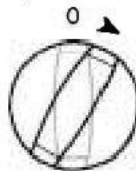


3) Adjust the cooking time using the **▲** or **▼** buttons.



4) After a few seconds, the screen will indicate that cooking has started and show the current time

Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget to bring the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate position .



Note: You may cancel the automatic cooking mode any time by go manual mode

In the above example, cooking immediately started after giving in the cooking period. By pressing the **>|** button, you can see the ready time, ie. The time when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.



1) Displayed is the ready time 18:30 2:15 20:45.

2) Set it to the desired time by using the **<** or **>** buttons.

3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

We now have programmed our oven to get the food ready at 21:30. Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.

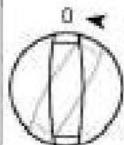
Screen just when cooking starts



Screen just when cooking ends



When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.



1) Switch your oven OFF

2) Reset the timer

Note: Your oven will be inoperative until you reset the timer.

In the example shown, cooking time has been programmed first the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time, in that case the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

CHILD LOCK:

When activated in manual mode, your oven and the timer keys are blocked.
When activated as a cooking program is in progress, just the keys are blocked.



1) Touch ▲ and ▼ at the same time for 1 seconds until 2 beep tones heard.

2) The key symbol appears on the screen, child lock is active.

To deactivate the child lock, touch ▲ and ▼ until key symbol disappears.

Exception: A buzzer tone during child lock can be cancelled touching any button.

USER PROGRAMMABLE OPTIONS:

1- Time of day display 12h / 24h

Factory setting is 24 h display. Touching >| for 5 seconds, a double beep tone will be heard, the display mode toggles to 12 h mode (am / pm indication) Doing this again will toggle back to 24 h

2- Touch tones

As a factory setting, touching buttons are accompanied by beep tones. Touching the **M** button for 5 seconds, a double beep tone will be heard and **nt**, which stays for no tone, will appear on the screen. Now, no touch tones will be produced any more. Doing the same until **bt** appears on the screen, which stays for button tone, brings you back to touch tones.

3- Screen Brightness Adjustment:

Touching ▲ button for 1 second, until you hear a double beep tone, brings you into the display brightness mode. Display shows br 0x (x = 1 to 8). Now every consecutive touch of the same button will reduce the brightness. There are 8 levels, thereafter the brightness starts to increase upon every touch. The same effect is also seen by holding this button touched. In 5 seconds after releasing the button, the brightness level is stored. Factory setting is maximum brightness.

4- Buzzer Tone Selection:

Touch ▼ button for 1 second, until you hear a double beep tone. Upon every touch of this button within 5 seconds, you will hear a different tone. There are 3 different tones available. The tone last heard will be stored in 5 seconds.

Note: Programmed options are nonvolatile. They will not be erased upon a power interrupt.

separately from oven.

ELECTRICITY INPUT

When electricity input the first time, the oven is disabled. On screen time and letter "A" is blinking. The time is not right and should be set to appear on the screen (see fig. Clock Setting). For setting the cooking program, you must first select the Manual Mode (see fig. Manual Mode).

MANUEL MODE



1) To select Manual Mode, press F button



2) To select Manual Mode, press + and - in same time

TIME SETTING

Time setting can only be made when there is a cooking program. First press + and - at the same time, then you can set with + to forward, - to backward. Long pressing on these buttons, the time will change faster.



1) Press + and - in same time



2) Set the clock with + and -

Note: In 5 seconds, it is not pressed on - or + button, the clock setting mode is automatically terminated. If you want the setting mode can immediately terminate by simultaneously pressing on + and - buttons.

FIRST USE

DIGITAL TIMER SETTING

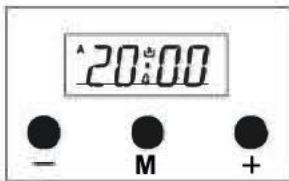


Time setting must be made before using the oven. If the clock setting is not done, the oven will not work.



While doing any settings on the clock, related symbols are blinking.

After the first electric power in the oven, set the time of day via the buttons.



It is an electronic timer module allowing that the food to be ready for service on time that in the oven. Only it is necessary to set the time when you want the meal to be ready.

In addition, it can also be used as an alarm clock

ALARM TIME SETTING

After setting the time with this function, you can make your alarm clock to give alarm on which time you set.



1) Select alarm mode by pressing F button one time. Bell symbol will blink.



2) Enter the time by using + and -

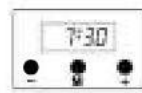


3) After a few seconds, time will appear on screen.

Alarm silence



1) Alarm begins, when time is over.



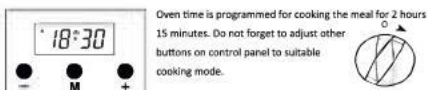
2) Disarm alarm by pressing any button

AUTOMATIC COOKING PROGRAM

If the food you put in the oven to start cooking immediately, enter the cooking time only. Example: We put the food in the oven, and we want to cook in 2 hours and 15 minutes.



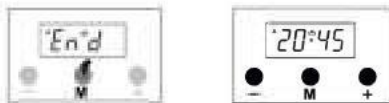
- 1) Time is 18.30
- 2) Press two times to F button
For selecting cooking mode
- 3) Set the time by using + and -



- 4) In a few seconds, program will show current time and cooking mode.

Note: While cooking or adjusting cooking program, you can select Manual mode and cancel the program.

We can see cooking process starts automatically entering the cooking time in the example above. It is possible to set the time and see the food to be ready (cooking finished), pushing 3 times to 'F' button. As the following example food will be ready at 21:30.

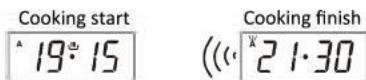


- 1) Press F button three times. On the screen, it is appeared 'END' and cooking time 18.30 + 2.15 = 20.45



- 2) By using + and -
Set the cooking end time
- 3) In a few seconds screen will show current time.

In this way, it is programmed for cooking to finish at 21.30. It was programmed to cooking time 2 hours 15 minutes before. Oven will start at 19.15 till 21.30



After cooking program is finished, alarm will be start. If it is not turn off, it will be sound during 7 minutes.



In above example first selecting cooking time, later automatic calculated cooking time was changed. If it desires, it is possible to enter cooking finish time; in this case cooking time will be calculated automatically and can be changed in second step.

POWER CUTTING

In case of mains power failure, the oven will remain off with safety requirement. This case is stated that clock and the letter 'A' is blinking on the screen. If a cooking program is running in this situation, it will be deleted. 00:00 appears in the display, you will need to set the clock. Please select Manuel Mode before (see Manuel Mode). Then you can set the time using the buttons + or -.

(Note: short term of power failure will maintain the system in same mode.)

Note: If you do not run your oven, make sure you switch off the oven.

BLINKING LETTER 'A' STATE THAT THE OVEN IS DISABLED AND FOR RETURNING TO NORMAL POSITION SELECT 'MANUAL MODE'.

SETTING ALARM SOUND VOLUME

With this setting, you can change the sound level that you hear when oven sounds the alarm.

- 1) (-) by holding the button, you can hear the sound level.
- 2) (-) leave the button, and for listening to the next level holding button again, you can choose last level. (There are 3 levels)
- 3) It is adjusted to latest level.

Note: The alarm volume is set to the highest level in the factory. You can then adjust to your choice. However, in case of a long-term power failure, it will return to factory settings.

FIRST USE

TOUCH SCREEN DIGITAL TIMER SETTING

Touch digital timer, same as other button digital timer, is an electronic timer module that allows the food that you have put on your oven to be ready for service at any time. Only it is necessary to set the time when you want the meal to be ready.

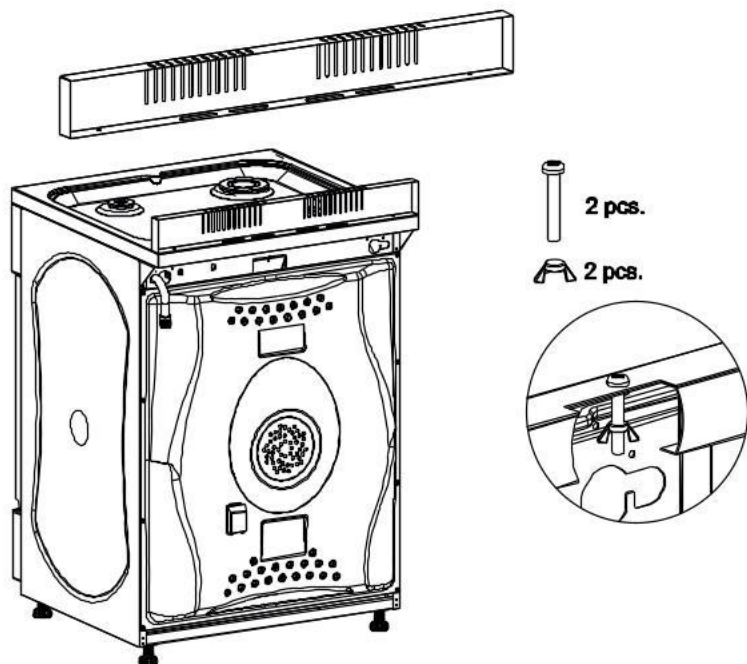
In addition, it can also be used as an alarm clock separately from oven.

In addition, It is used as a clock an alarm minutes programmed separately.

ELECTRICITY INPUT

The first time the oven is disabled when the power input, time and statement 'AUTO' blink on the screen. The display shows the time is not right. In this case, you can activate the clock pushing 'M' button, and you can set the oven.

*optionally



*optionally

* Wire rack for frying potatoes



*optionally

INSTALLATION OF ANTI-TILT DEVICE

WARNING!

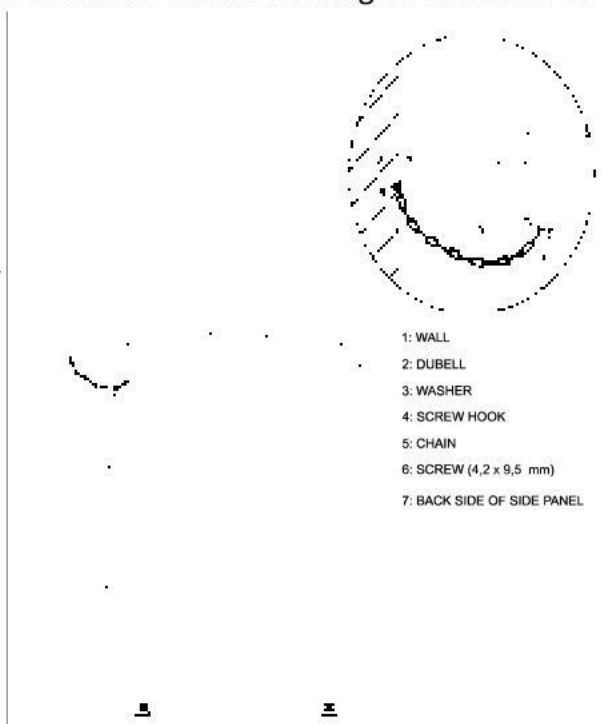
For safety reasons and to prevent tipping of the appliance, these stabilizing means must be installed.

The cooker is equipped with 2 chains to be fixed on each side at the rear of the cooker near the top, see Figure below.

- * *Mark the location of the screws, position is the same as the screw located at the back of the cooker.*
- * *Drill holes in the wall to install the screws.*
- * *Bring the cooker near the wall and install the chains securely.*
- * *Drill holes in the wall to install the screws.*

Note: If the part provided is not suitable for the wall material please use an appropriate device to ensure secure holding of the screw to the wall.

IMPORTANT: If the cooker is moved for any reason (e.g. maintenance) resulting in the cooker being removed from the wall, the cooker must be chained to the wall at the completion of the task.



Félicitations pour l'achat de cet appareil d'une qualité technique exceptionnelle issu d'une usine de production moderne. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour toute consultation ultérieure.

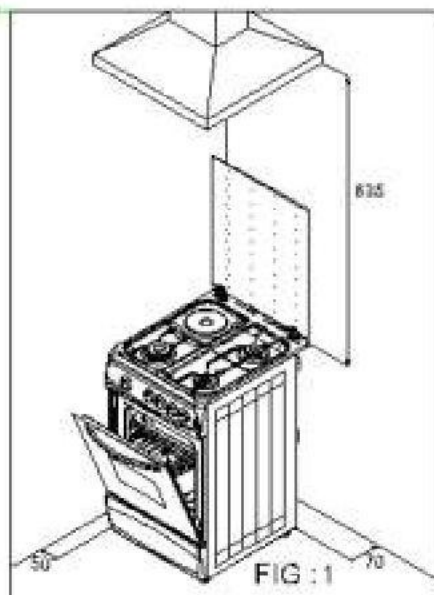
IMPORTANT : Ce nouvel appareil est simple d'utilisation mais pour obtenir des résultats optimaux il est impératif de lire attentivement ce mode d'emploi avant votre première utilisation et suivre tous ses conseils.

Le mode d'emploi contient toutes les informations utiles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil ainsi que des conseils pour la cuisson.

Il est impératif de conserver ce mode d'emploi pour toute consultation ultérieure. En cas de vente ou de don de cet appareil, il faut remettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire afin de lui communiquer toutes les consignes nécessaires à sa bonne utilisation ainsi que tous les avertissements importants.

Cet avertissement n'a pour but que votre sécurité et la sécurité de votre entourage, il est donc impératif de lire toutes les consignes d'installation et d'utilisation de la cuisinière.

- Cet appareil est conçu pour une utilisation adulte et ne convient en aucun cas pour une utilisation par des enfants.
- Cet appareil est conçu pour cuisiner des aliments et ne doit pas être utilisé autrement (fig.1).



- Toute installation doit être effectuée par un installateur agréé selon la réglementation en vigueur dans le territoire d'installation.

- Toute modification du système d'alimentation électrique (secteur) doit être effectuée par un électricien agréé.
- Il est dangereux de modifier ou tenter de modifier cet appareil.
- Ne pas placer sur les brûleurs des casseroles qui sont déformées ou instables afin d'éviter tout accident de renversement.
 - Il faut être très vigilant lors de la cuisson des aliments avec de la graisse ou de l'huile.
 - L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors marche.
 - Les enfants doivent être surveillés et empêchés de toucher ou rester à proximité de l'appareil pendant son utilisation ou tant qu'il n'est pas complètement refroidi.
 - Certains appareils comportent un couvercle afin de protéger la table de cuisson de la poussière (fermé) ou protéger le mur d'éclaboussures de graisse (ouvert).
 - Ne pas utiliser autrement le couvercle.
 - Nettoyer toujours le couvercle avant de le fermer.
 - Laisser les brûleurs ou les plaques se refroidir complètement avant de fermer le couvercle.
 - Tous les modèles de couvercles (verre, métal) sont démontables pour faciliter le nettoyage.
 - S'assurer que tous les boutons sont positionnés sur "0" (stop) quand l'appareil est hors utilisation.
 - Installer toujours la lèchefrite au fond du four lors d'une cuisson au gril ou sur les grilles. Verser un peu d'eau sur la lèchefrite afin d'empêcher la graisse de brûler et de produire de mauvaises odeurs.
 - Utiliser toujours des maniques pour retirer la lèchefrite du four.
 - Laver les accessoires du four (lèchefrite, grilles) avant la première utilisation de l'appareil.
 - Dans le cas d'un nettoyage aux produits appliqués par pulvérisation, il ne faut jamais asperger les résistances électriques.
 - Tout déversement d'huile, de jus ou d'autre aliment sur le fond du four doit être nettoyé avant de démarrer la cuisson afin d'éviter des mauvaises odeurs, de la fumée et tout risque de conflagration.
 - S'assurer que l'air puisse circuler autour de l'appareil à gaz car une mauvaise aération réduirait la quantité d'oxygène disponible pour la combustion du gaz.

AVERTISSEMENT : Toute utilisation d'un appareil de cuisson à gaz va produire de la chaleur et de l'humidité dans la pièce dans laquelle il est installé. Donc il est impératif que toutes les bouches d'aération soient ouvertes et qu'une hotte d'extraction avec sortie vers l'extérieur soit installée. En cas de doute demander conseil à un installateur agréé (fig. 2).



FIG. 2

- Pour des raisons de sécurité et d'hygiène, cet appareil doit être toujours en état de propreté. Toute accumulation de graisse ou d'autre aliment constitue un risque de conflagration.
- Éviter d'installer l'appareil près de matières inflammables comme des rideaux, des torchons, etc.
- Ne pas fermer le couvercle de la table de cuisson tant que les brûleurs sont allumés.

Fig. 3



- L'appareil doit être alimenté d'un type de gaz conforme aux caractéristiques énoncées sur la plaque d'information à côté de la connexion du tuyau.
- Le four devient chaud lors de son utilisation.
- L'appareil est lourd et doit être déplacé avec prudence.
- Avant toute opération d'en tretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil et attendre qu'il soit complètement refroidi.
- Afin de faciliter la mise en flammes des brûleurs, il convient de les allumer avant de poser les casseroles sur la table de cuisson. Un fois les brûleurs allumés, vérifier que les flammes sont régulières.
- Avant de retirer une casserole de la table de cuisson, il convient de réduire l'intensité de la flamme ou l'éteindre complètement.
- Vérifier que les grilles du four sont correctement installées.
- Si les parois du four sont autonettoyantes, il convient de les nettoyer uniquement avec un mélange d'eau et de savon.
- Tout plat ou assiette placé dans le compartiment chauffe-plats sous le four doit être fabriqué d'une matière qui résiste à la chaleur. Ne pas y placer des matières combustibles.
- En cas de panne, éteindre l'appareil et appeler un réparateur agréé afin d'éviter toute réparation erronée. Contacter un réparateur agréé et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas mettre un plat vide dans le four ou une casserole vide sur les brûleurs en état de marche.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Allumer un brûleur : avant de placer une casserole sur le brûleur, positionner le bouton de réglage sur maximum (tourner vers la gauche) puis appuyer sur le bouton d'allumage. Une fois allumée, régler la flamme selon les besoins de la cuisson.



FIG. 4 ALLUMAGE

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas il faut vérifier que les parties qui composent le brûleur sont correctement positionnées.

tituent

Pour couper l'alimentation de gaz il suffit de tourner le bouton de réglage vers la droite et le positionner sur "0".

Il faut être très vigilant lors de la cuisson des aliments avec de la graisse ou de l'huile car ces produits peuvent prendre feu s'ils sont surchauffés.

LE PANNEAU DE COMMANDE

Tous les boutons de réglage se trouvent sur le panneau de commande.

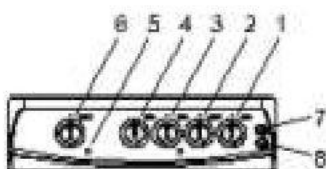


Fig. 5a

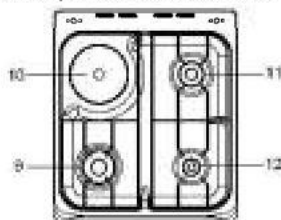


Fig. 5b

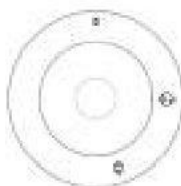
Table 1.

1 ☒ BOUTON PETIT FEU	8 ☒ LAMPE
2 ☒ BOUTON MOYEN FEU AR. D.	9 ☒ GRAND FEU
3 ☒ BOUTON MOYEN FEU AR. G.	10 ☒ PLAQUE ÉLECTRIQUE
4 ☒ BOUTON GRAND FEU	11 ☒ MOYEN FEU
6 ☒ BOUTON FOUR	12 ☒ PETIT FEU
7 ☒ ALLUMAGE	

Les boutons de réglage sont tournés vers la gauche pour régler la taille de la flamme. (Fig. 6)

- ☐ Gaz fermé
- ▲ Grande flamme
- ▲ Petite flamme

Fig.6



LA PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE : (TABLES MIXTES)

Certaines cuisinières à gaz sont équipées de plaque de cuisson électriques. Tourner le bouton de réglage de la plaque électrique vers la droite : la lampe témoin s'allume pour indiquer que la plaque est sous tension. A la fin de la cuisson, positionner le bouton sur "0" pour éteindre la plaque. La Table 2 indique les différentes températures de la plaque électrique.

Table 2.

POSICIÓN DEL INTERRUPTOR	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

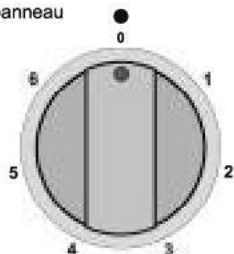


FIG.7 BOUTON POUR LA PLAQUE ÉLECTRIQUE

CONSIGNES D'UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE :

- Avant la première utilisation, chauffer la plaque sur position 3 pendant 5 minutes afin de stabiliser la surface de la plaque.
- Utiliser des casseroles à fond plat au même diamètre que la plaque de cuisson.
- Ne pas intercaler quelque chose entre la plaque et la casserole.
- Après utilisation, et une fois refroidi, il suffit de nettoyer la plaque avec un chiffon humide : ne pas utiliser de produit abrasif.

LA LAMPE DE FOUR:

Certaines cuisinières à gaz sont équipées de lampes de fours.

La lampe de four permet d'éclairer l'intérieur du four pendant son fonctionnement. Pour allumer la lampe de four appuyer sur le bouton de la lampe (FIG. 8) jusqu'à allumage de la lampe. Appuyer une seconde fois le bouton pour éteindre la lampe.



FIG. 8 LAMPE

Appuyer sur ce bouton pour éclairer l'intérieur du four.

LE MINUTEUR :

Certaines cuisinières à gaz sont équipées de minuteurs.

Le minuteur permet de signaler le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. Régler le temps de cuisson voulu avec le bouton minuteur. Le minuteur émet un avertissement sonore à la fin de la période programmée. Mettre le bouton sur "0" pour annuler le compte à rebours.

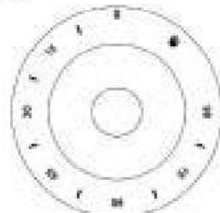
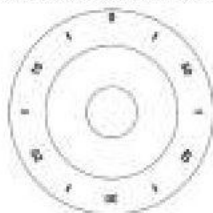


FIG. 9 MINUTEUR

QUELQUES RAPPELS :

Une casserole de large diamètre permet une cuisson plus rapide que celle d'un diamètre inférieur. Utiliser des casseroles qui sont adaptées au type de cuisson voulu.

Prévoir l'utilisation d'une casserole suffisamment grande pour éviter le débordement de son contenu lors de la cuisson.

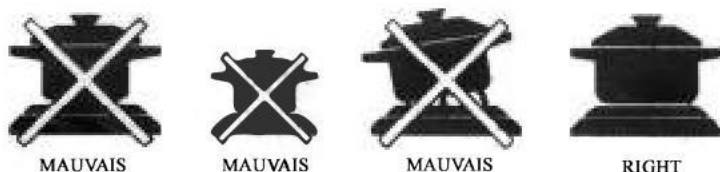
Un diamètre trop élevé de casserole ralentit le temps de cuisson. Surveiller la cuisson de graisses et de jus car ces aliments peuvent facilement prendre feu.

Il est mieux d'utiliser des moules mono-pièces pour cuire des gâteaux. Les moules démontables sont sujets à des fuites de jus et de sucre qui peuvent rendre difficile le nettoyage du four et des plaques à pâtisserie.

Ne pas mettre des récipients avec des composants plastiques dans le four.

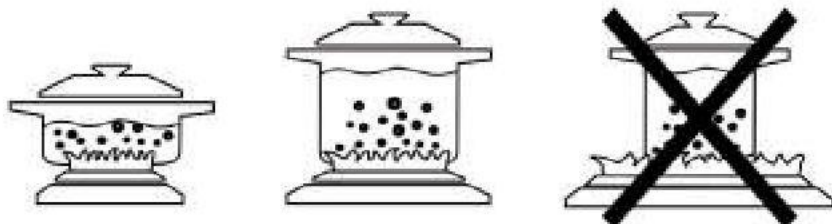
Utiliser des casseroles dont les tailles sont adaptées aux brûleurs afin d'optimiser le transfert de chaleur et donc la consommation de gaz (fig. 10, 11)

Fig.10



L'IMAGE CI-DESSOUS INDIQUE LE BON USAGE DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Fig. 11



en cm	Brûleur central	Brûleur rapide	Brûleur moyen	Brûleur auxiliaire
Diamètre des récipients à utiliser pour chaque brûleur	24-28	22-26	18-22	12-18

Il est conseillé de couvrir tout liquide bouillant et de réduire la flamme dès le début de l'ébullition afin d'optimiser la consommation d'énergie.

UTILISER LE FOUR :

Le bouton de réglage du four commande le four et le grill. Cet appareil est équipé d'un système de sécurité qui coupe le gaz si la flamme s'éteint.

Pour allumer le four, il suffit de tourner le bouton du four vers la gauche puis appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur du four s'allume. Appuyer sur le bouton d'allumage pendant 10 à 15 secondes afin de mettre en route le système de sécurité. Régler la température du four en tournant le bouton vers le symbole de la grande ou la petite flamme.

Pour allumer le brûleur du grill, il suffit de tourner le bouton du four vers la droite puis appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que le brûleur du grill s'allume.

Ne pas utiliser le bouton d'allumage pour plus de 15 s. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâcher le bouton puis ouvrir la porte du four et attendre au moins 1 minute avant de réessayer.

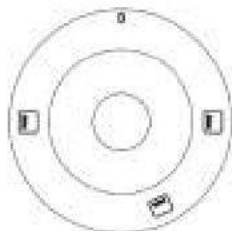


FIG. 12 œ BOUTON FOUR

ALLUMAGE MANUEL DU FOUR :

Régler le bouton sur le brûleur du four à allumer puis y introduire la flamme.

Positionner le bouton sur maximum.

Appuyer pendant 15 secondes puis relâcher le bouton. Réessayer si le brûleur s'éteint.

PRÉCHAUFFAGE :

Une fois le four allumé, laisser la porte ouverte pendant quelques minutes puis fermer la porte et régler le four à la température voulue. Préchauffer le four pendant environ 15 minutes avant d'y introduire les aliments à cuire.

DÉMARRER LE TOURNEBROCHE :

Appuyer sur le bouton du grill pour mettre le tournebroche en marche. Le brûleur du grill ne s'allume pas tant que le brûleur du four n'est pas éteint (un interrupteur de sécurité empêche les deux brûleurs de fonctionner en même temps).

UTILISER LE GRILL :

Ne pas faire fonctionner le brûleur du grill sans OUVRIR LA PORTE DU FOUR et sans avoir mis en place la protection des boutons.

AVERTISSEMENT :

Lors de l'utilisation du grill certains composants de l'appareil deviennent très chauds. Les enfants ne doivent JAMAIS approcher le four lors de son utilisation !

UTILISER LE TOURNEBROCHE :

Embrocher les aliments à cuire et vérifier qu'ils sont retenus correctement entre les fourches du tournebroche. Veiller à distribuer le poids des aliments sur le tournebroche pour éviter tout déséquilibre.

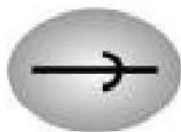


FIG. 13 TOURNEBROCHE

Appuyer sur ce bouton pour démarrer le tournebroche

INSTALLATION DE L'APPAREIL :

Cet appareil n'est pas équipé d'un appareil d'échappement donc il est conseillé de l'installer dans une pièce suffisamment aérée selon les lois en vigueur dans le territoire de l'installation.

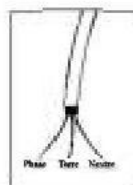
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES :

Cet appareil est conçu pour fonctionner sur une alimentation électrique 230 V monophasée.

Avant de brancher l'appareil, il faut vérifier que :

- les caractéristiques de l'alimentation électrique du lieu d'installation (secteur) correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (fig. 14)
- l'appareil est branché correctement sur une prise de terre convenable.

Fig. 14 -



L'appareil n'est pas prémuni d'une fiche électrique. Donc il faut lui en munir conformément à ses caractéristiques techniques (voir plaque signalétique). La fiche doit être branchée sur une prise du secteur convenable. Il est possible de relier l'appareil directement sur le secteur par le moyen d'un boîtier électrique selon les normes en vigueur sur le territoire de l'installation. Le fil marron indique le conducteur de phase et doit être branché sur le conducteur de phase du secteur. Dans tous les cas, le cordon d'alimentation électrique doit être placé de manière à ne pas chauffer plus de 50° C au dessus de la température ambiante.

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être relié à une prise à la terre.

LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR REFUSE NT TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DU NON RESPECT DES NORMES DE SÉCURITÉ

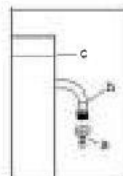
CONNEXIONS GAZ :

Le branchement à l'alimentation gaz doit être conforme aux normes en vigueur. L'appareil est conçu et testé par le fabricant pour le gaz dont les caractéristiques sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à côté de l'entrée gaz de l'appareil. Vérifier que l'appareil est alimenté par un gaz conforme aux caractéristiques techniques indiquées sur la plaque signalétique.

UTILISER DES TUYAUX RIGIDES OU DES FLEXIBLES MÉTALLIQUES :

Afin de bénéficier d'une sécurité optimale, il est conseillé de relier la cuisinière à la source d'alimentation gaz avec un système composé de tuyaux rigides (par ex. le cuivre) ou des flexibles inox (fig. 15).

Fig. 15



Le tuyau d'entrée de gaz est muni d'une connexion au gaz.

Ce genre d'installation exige un raccordement à l'alimentation gaz par des tuyaux métalliques selon les normes en vigueur.

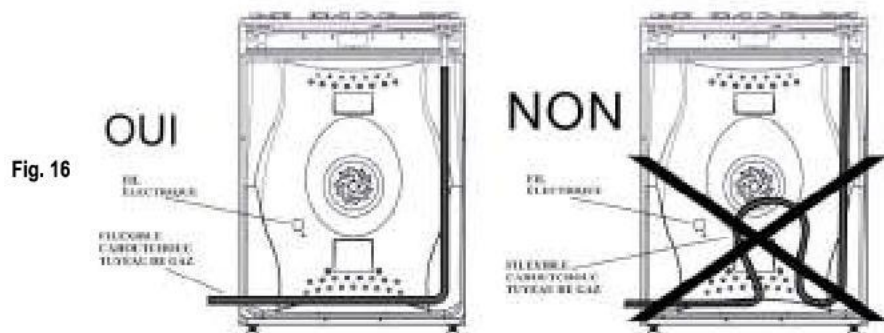
UTILISER DES FLEXIBLES NON-MÉTALLIQUES :

S'il est possible d'inspecter facilement la totalité du raccordement à l'alimentation gaz, ceci peut être fait par le moyen de flexibles non métalliques selon les normes en vigueur.

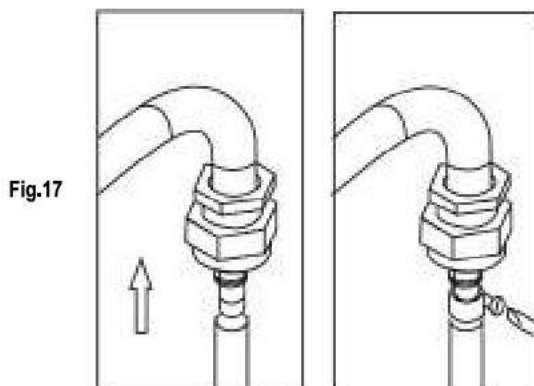
Le flexible doit être maintenu en place avec des dispositifs conformes aux normes en vigueur.

La connexion par flexible doit être conforme aux caractéristiques suivantes :

La température du flexible ne doit pas dépasser sur toute sa longueur 30°C au dessus de la température ambiante (fig.16)



- Il doit être d'une longueur maximum de 1500 mm
- Il ne doit comporter aucun nœud ou coude.
- Il ne doit être soumis à aucune tension ou pression
- Il doit être facile d'accès afin de vérifier son état (fig.17).



Le flexible non-métallique doit être contrôlé régulièrement sur les points suivants :

- il ne doit pas comporter de coupures, de fissures ou de brûlures sur toute sa longueur
- la matière du flexible doit garder toute son élasticité
- les dispositifs d'attaches ne doivent pas être rouillés
- la date d'expiration ne doit pas être dépassée.

En cas d'observation d'une faute, même mineure, il faut remplacer le flexible.

CONNEXION DE GAZ

Placer et enfoncez le tuyau au fond de l'embout de gaz.

Pour la vérification de la bonne connexion de la bombonne de gaz, assurez-vous que tous les commandes de contrôle sont fermés mais que la bombonne de gaz est ouverte. Appliquez du savon liquide sur la connexion du tuyau de gaz. En cas de fuite de gaz, vous constaterez la formation de bulles d'air.

IMPORTANT

Une fois l'appareil correctement installé il faut vérifier toutes les connexions avec une solution savonneuse et jamais une flamme nue.

INSTALLATION SELON LE TYPE DE GAZ

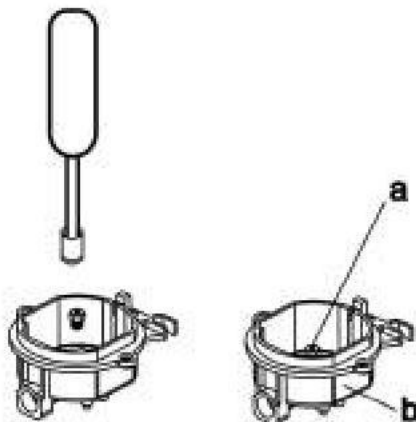
Pour modifier l'appareil afin d'utiliser un autre type de gaz il faut suivre les étapes indiquées ci-dessous.

CONNEXIONS GAZ

GPL	Utiliser le support tuyau en caoutchouc.
Gaz naturel	Utiliser la connexion prévue avec un joint.

En suite, suivre les instructions d'installation contenues ailleurs dans ce document (fig. 18).

Fig. 18



REPLACER LES BUSES DES BRULEURS

- Retirer les grilles au dessus les brûleurs
- Enlever les têtes des brûleurs bi-composantes.
- Utiliser une douille 7 mm pour remplacer les buses selon le type de gaz utilisé.
- Remonter les composants en suivant les étapes dans le sens inverse.

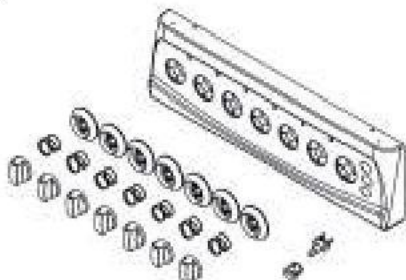
Les buses des brûleurs ne sont pas réglables.

RÉGLER LA TAILLE MINIMUM DES FLAMMES

Pour régler la taille minimum des flammes, il faut :

- 1- Positionner le bouton de réglage des brûleurs sur petite flamme
- 2- Déposer le bouton (fig.19)

Fig. 19



- 3- Serrer à fond la vis en cas de changement du gaz naturel au GPL
- 4- Desserrer la vis en cas de changement du GPL au gaz naturel jusqu'à ce que le brûleur produise une petite flamme stable.
- 5- Remonter le bouton et basculer le bouton rapidement entre grande et petite flammes afin de vérifier que la flamme ne s'éteigne pas.

CONSEILS DE CUISSON :

Démarrer la cuisson avec une taille de flamme convenable. L'extérieur de la flamme est plus chaud que l'intérieur donc une trop grande flamme peut gaspiller beaucoup d'énergie.

Cependant des brûleurs à gaz peuvent chauffer de manière efficace des casseroles qui n'ont pas de fond plat car la flamme s'étale sous toute la surface.

En effet, contrairement aux plaques de cuisson électriques, les brûleurs à gaz n'exigent pas de casseroles spéciales mais les casseroles à parois minces transmettent plus rapidement la chaleur aux aliments que celles aux parois épaisses.

Les casseroles à fond épais permettent d'éviter de surchauffer les aliments.

Éviter d'utiliser des casseroles trop petites. Des casseroles larges et peu profondes sont préférables à celles étroites et profondes car elles permettent de chauffer les aliments plus rapidement. Une petite casserole sur une grande flamme ne chauffe pas plus vite mais gaspille davantage de gaz. En effet, pour chauffer efficacement les aliments il faut utiliser des petites casseroles avec les petits brûleurs et des grandes casseroles avec les grands brûleurs.

Il faut toujours fermer la casserole avec son couvercle, sauf quelques exceptions, pour éviter de gaspiller de la chaleur.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR :

Le four chauffe du bas et du haut donc il convient d'utiliser des grilles du milieu. Si la cuisson exige plus de chaleur sur le dessus ou le dessous il convient d'utiliser les grilles du haut ou du bas respectivement.

Pour cuisiner des gâteaux

Préchauffer le four, sauf en cas d'indication contraire, pour au moins 10 minutes avant utilisation. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson de plats qui doivent lever (pâtisseries, soufflés) car l'apport en air froid arrêterait ce processus. Pour voir si le gâteau est cuit, insérer un couteau dans le mélange puis le retirer : s'il est propre ça veut dire que le gâteau est prêt. Laisser passer au moins les 3/4 du temps de cuisson avant d'effectuer ce contrôle. En règle générale il faut se rappeler que :

Un plat qui est bien cuit à l'extérieur mais non à l'intérieur aura besoin d'un temps de cuisson plus long à une température plus basse. Par contre, pour les gâteaux secs il faut prévoir un temps de cuisson court à température élevée.

Pour cuisiner de la viande

Pour obtenir une belle couleur de rôti, il faut utiliser peu d'huile. Si la viande est maigre, utiliser de l'huile ou du beurre ou même un peu des deux. Cependant l'apport d'huile ou de beurre n'est pas nécessaire si le morceau contient du gras. Viande avec une couche de graisse. Si le morceau de viande a une couche de graisse sur un côté alors il faut le mettre dans le four avec la couche de graisse vers le haut pour qu'elle fonde sur la viande pendant la cuisson. Pour cuire de la viande rouge, il convient de la sortir du froid environ une heure avant la cuisson pour qu'elle reste tendre. Pour les rôtis, et surtout la viande rouge, il est déconseillé de saler le morceau au début de la cuisson car le sel va faire sortir les jus de la viande et empêcher la formation d'une belle croûte dorée. Il est préférable de saler la viande après la moitié du temps de cuisson. Enfournier le rôti dans un plat creux mais avec un rebord qui n'est pas trop élevé pour que la chaleur atteigne la viande. La viande peut être placée sur un plat ou directement sur une grille du four avec la lèchefrite préalablement installée pour récupérer les jus pour la sauce. Ajouter d'autres ingrédients pour la sauce dans la dernière demi-heure de cuisson.

Pour une cuisson saignante, il convient de commencer avec une température élevée puis la réduire pour cuire l'intérieur de la viande. Une température modérée suffit pour cuire de la viande blanche. Pour savoir si une viande blanche est cuite, il suffit de piquer la viande avec un couteau pour vérifier que le jus n'est pas de couleur rouge ou rose. A la fin de la cuisson il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin de conserver les jus. Avant de servir, les assiettes peuvent être préchauffées dans le four à basse température.

Pour cuisiner des poissons

Les poissons doivent être cuits à une température élevée tout au long de la cuisson. Pour un poisson de taille moyenne, il suffit de commencer la cuisson à une température élevée puis la réduire progressivement.

Pour vérifier la cuisson d'un poisson blanc il suffit de l'ouvrir pour voir si sa chair est blanche partout. Bien sûr cette technique ne convient pas pour des poissons gras comme le saumon et la truite.

Pour cuisiner au grill

Une cuisson au grill convient à la plupart des viandes découpées en morceaux peu épaisses. Il est possible de cuire sous le grill d'autres aliments tels que le poisson, les légumes et certains fruits de mer. Avant de passer sous le grill, il convient d'huiler légèrement la viande ou le poisson. Il faut attendre la fin de la cuisson avant de saler une viande mais pour un poisson, il suffit de l'ouvrir et le saler à l'intérieur. Utiliser les différents emplacements des grilles du four pour bien positionner la viande sous le grill selon son épaisseur afin d'obtenir une cuisson parfaite.

Pour empêcher la fumée provenant des jus des viandes grillées il suffit de verser un ou deux verres d'eau sur la lèchefrite.

Le grill peut être utilisé pour dorer des gratins, faire du pain grillé, pour cuire certains fruits comme la banane, le pamplemousse, l'ananas en tranches, etc. Il ne faut pas placer des fruits trop près du grill.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient selon le type d'aliment, sa consistance et sa taille. Bien connaître les temps de cuisson relève de l'expérience de l'utilisateur.

Néanmoins, il convient de suivre au plus près la recette du plat voulu afin d'obtenir les meilleurs résultats.

ATTENTION : Ne pas placer des plats ou ustensiles directement sur le fond du four quand il est en fonctionnement car ceci empêchera la bonne diffusion de la chaleur et pourrait endommager l'émail du four.

ENTRETIEN

ATTENTION : Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien.

Nettoyer la cuisinière

Il faut nettoyer dès que possible avec un chiffon humide et savonneux toutes éclaboussures de sauce, de jus, etc. Ne pas utiliser de la paille de fer ou un grattoir, couteau, etc. pour enlever des salissures épaisses mais plutôt un chiffon humide savonneux qui n'abîmera pas l'émail de la cuisinière. Nettoyer les grilles émaillées avec de l'eau savonneuse ou même dans le lave-vaisselle.

Retirer les parties amovibles des brûleurs et les grilles puis les laver dans de l'eau savonneuse. Il faut sécher les brûleurs et les grilles avant de les remettre.

Vérifier que les brûleurs et les grilles sont correctement montés. Il est possible de nettoyer les brûleurs avec de la paille de fer ou d'autre produit légèrement abrasif.

Nettoyer la porte du four et le couvercle de la table de cuisson avec de l'eau tiède uniquement : ne pas utiliser de produits abrasifs. Pour les modèles munis d'un allumage automatique il faut nettoyer les bougies de temps en temps pour bénéficier d'un bon allumage. Il faut vérifier périodiquement que les trous des brûleurs ne sont pas obstrués.

Nettoyer le four

Nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation quand il est toujours légèrement chaud car c'est à ce moment qu'il est possible d'enlever facilement les salissures tenaces comme le jus de fruit, le sucre ou les graisses. Utiliser de l'eau savonneuse tiède ou un produit nettoyant prévu à cet effet. Ne pas mouiller les parties mates du four car il est possible de les endommager. Il faut toujours suivre les instructions du fabricant. Nettoyer les accessoires du four (grilles, lèche-frite, etc.) avec de l'eau savonneuse tiède.

Enlever toute croûte avec un produit légèrement abrasif.

Il ne faut jamais tapisser tout ou une partie du four avec du papier aluminium car ceci empêchera la bonne diffusion de la chaleur et pourrait endommager l'émail du four.

Contrôles périodiques

Vérifier périodiquement l'état du flexible d'arrivée du gaz et appeler un technicien agréé pour le remplacer en cas d'anormalité. Il est conseillé de le remplacer tous les ans.

Appeler un technicien agréé pour réviser périodiquement la cuisinière et surtout après une période d'utilisation intense.

Pour les modèles avec un compartiment pour une bouteille de gaz, il ne faut jamais y laisser une bouteille de gaz non-branchée ou vide.

Nettoyer le couvercle

Démonter le couvercle selon la procédure montrée dans les schémas ci-dessous (fig. 20a, fig. 20b).

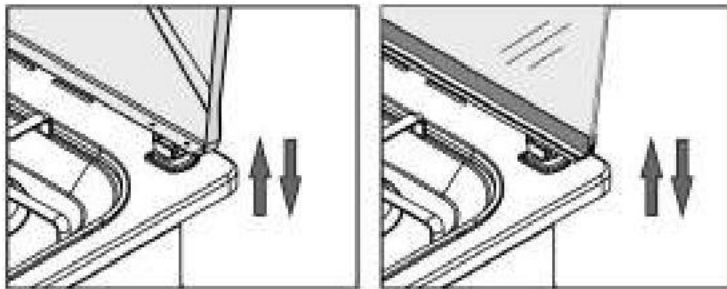


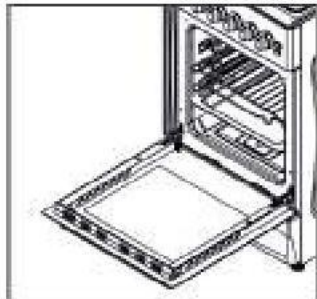
Fig. 20a Couvercle métallique Fig. 20b Couvercle en verre

Une fois le nettoyage effectué, il suffit de remettre le couvercle en place en suivant les étapes dans le sens inverse.

Nettoyer la porte du four

Pour un nettoyage complet de la porte du four il est conseillé de l'enlever de la manière suivante (fig.21) :

Fig. 21



Ouvrir complètement la porte, tourner 180° les deux fermetures sur les charnières, relever la porte à 30° puis la retirer.

Remonter la porte en suivant les étapes dans le sens inverse.

COMMENT RESOUDRE LES PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement il est conseillé de vérifier les points suivants avant d'appeler le SAV :

- ✓ Un débit de gaz anormal
Vérifier que :
 - Les trous des brûleurs ne sont pas obstrués
 - Le détendeur fonctionne correctement
 - La vanne de la bouteille de gaz est complètement ouverte.

- ✓ Une odeur de gaz
Vérifier que :
 - La vanne de la bouteille de gaz n'est pas ouverte
 - Que le flexible de l'arrivée de gaz est en bon état et correctement installé (remplacer si nécessaire)

ATTENTION Ne pas dépister une fuite de gaz avec une flamme nue utiliser de l'eau savonneuse.

- ✓ Le four ne chauffe pas
Vérifier que les boutons de réglage du four sont correctement positionnés.
- ✓ Le temps de cuisson est trop long
Vérifier que la température du four convient au type de cuisson voulu.
- ✓ La cuisinière produit de la fumée
Nettoyer le four pour enlever toute matière combustible comme la graisse de viande qui pourrait produire de la fumée et des mauvaises odeurs (voir le paragraphe sur le nettoyage du four).

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas il est conseillé d'appeler le SAV le plus près puis leur fournir toute l'information nécessaire comme le numéro du modèle et le numéro de la série.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les instructions suivantes sont destinées à un installateur agréé afin qu'il puisse installer l'appareil selon les normes en vigueur.

Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée avec un maximum de prudence.

LE FA BRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE SONT PAS TENUS RESPONSABLES DE TOUT ACCIDENT RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE INSTALLATION DE L'APPAREIL QUI N'EST PAS CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR.

ENVIRONNEMENT DE L'INSTALLATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil ne peut fonctionner que dans une pièce bien aérée selon les normes en vigueur.

Pour que les brûleurs de gaz fonctionnent correctement il faut une arrivée d'air adéquate selon les normes en vigueur.

L'arrivée d'air doit puiser l'air de l'extérieur du bâtiment. Toute ouverture pratiquée pour l'arrivée d'air doit être faite selon les règles de l'art et aussi discrète que possible.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien agréé et conformes aux normes en vigueur.

Tout branchement électrique doit être effectué selon la norme EN 60335 et le fabricant n'est pas tenu responsable pour tout accident dû à une prise à la terre défectueuse ou inexistante.

ÉCHAPPEMENT DES PRODUITS DE COMBUSTION

Toute cuisinière à gaz doit être équipée d'un échappement pour les produits de la combustion telle qu'une hotte branchée sur une sortie vers l'extérieur.

HORIZONTALITÉ

Cet appareil est équipé de 4 pieds réglables pour assurer son horizontalité.

Mettre l'appareil à l'horizontal selon le schéma Fig.22.

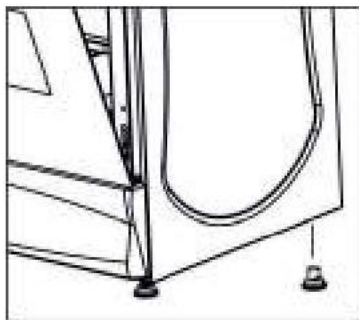


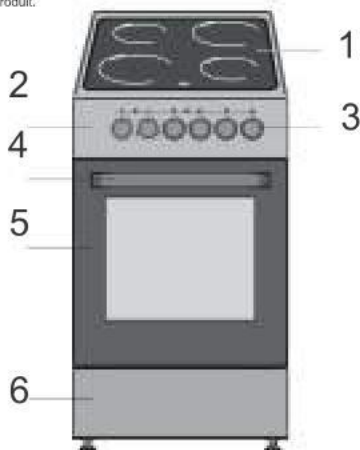
Fig. 22

Il est possible de modifier la hauteur de l'appareil pour qu'il soit à la même hauteur que des surfaces avoisinantes et régler son horizontalité pour assurer une distribution uniforme des liquide contenus dans des casseroles, etc.

Four à cuisson Vitroceran

* Aperçu

* Cela peut varier selon le type de votre produit.



Descriptions

1 Section de plaque de cuisson Vitroceran

2 Panneau de commande

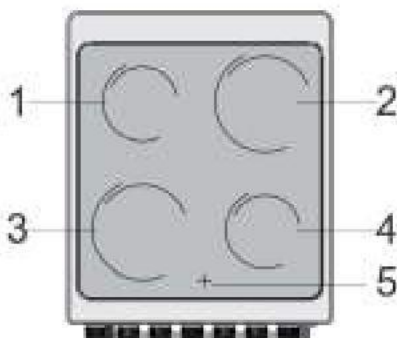
3 boutons de commande

4 poignées

5 Porte avant du four

6 Porte du meuble bas - Chauffe-visselle

plaque de cuisson en vitrocéramique



Description 1 Plaque de cuisson Vitroceran 15 cm

2 plaques de cuisson Vitroceran 19 cm

3 plaques de cuisson Vitroceran 19 cm

4 plaques de cuisson Vitroceran 15 cm

5 La zone de cuisson en fonctionnement et

Boutons de commande de plaque de cuisson en vitrocéramique

La puissance de fonctionnement et de chauffage des plaques vitrocéramiques peut être réglée à l'aide de quatre boutons de commande situés sur le panneau de commande.



Position du bouton	Description
0 = Position d'arrêt	Plaque de cuisson fermeture/arrêt
Niveau de cuisine 1 à 9	1 = niveau de cuisson inférieur 9 = niveau de cuisine maximal

* pour expliquer : 1-2- réchauffement

3-4 mijotage

5-6 Cuisson 7-8-9 Rositing / ébullition

* Lorsque le bouton de commande est activé, le voyant s'allume. Un voyant indiquant que la plaque de cuisson fonctionne s'allumera.

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Section de cuisson en fonctionnement et indicateur de chaleur résiduelle



Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Chaque zone de cuisson de la plaque de cuisson Vitroceran est équipée d'un indicateur de position et de chaleur résiduelle. Cet indicateur permet de savoir quelle plaque est en fonctionnement ou encore chaude. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que la plaque ait suffisamment refroidi.

La chaleur résiduelle peut être utilisée pour économiser de l'énergie pendant un certain temps. Elle peut servir à maintenir certains plats au chaud.

l'indicateur de chaleur résiduelle

Plaque de cuisson vitrocéramique 15 cm 1200 W

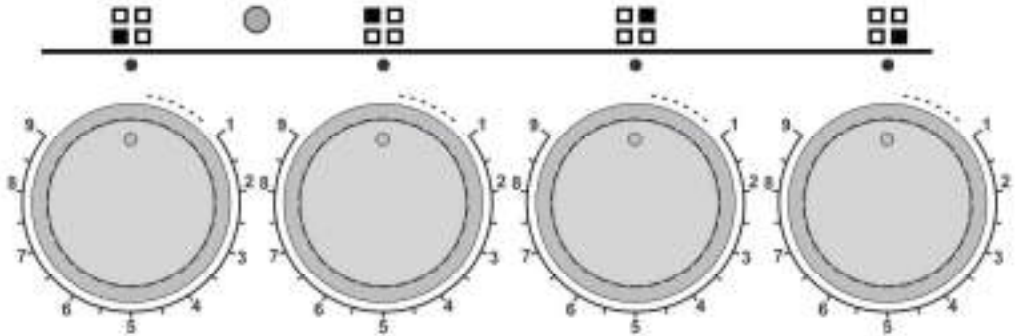
Plaque de cuisson vitrocéramique 19 cm 1800 W

• LORS DE L'UTILISATION D'UNE PLAQUE CHAUDE ÉLECTRIQUE EN CERAN, NOTEZ LE SUITES

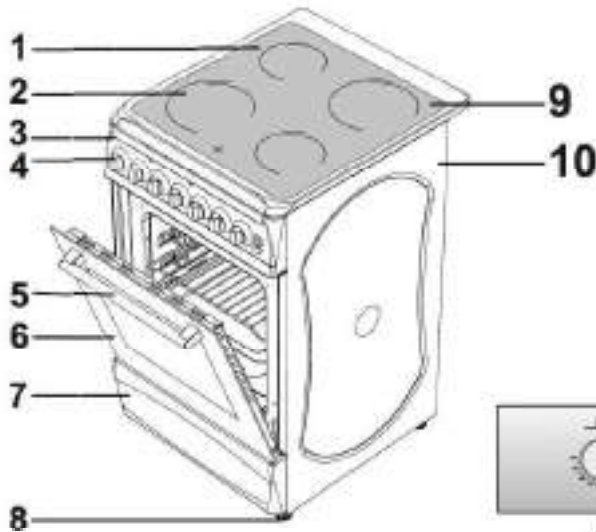
- Lors de la première utilisation, allumez la plaque chauffante en céramique en position 9 pendant 5 minutes. quelques minutes, afin que le matériau de protection de la surface supérieure soit stable.
- Utilisez une poêle plate d'un diamètre identique à celui de la plaque chauffante.
- Ne rien placer entre la plaque chauffante et la poêle.

Après utilisation, une fois la plaque chauffante refroidie, nettoyez sa surface avec un chiffon humide.

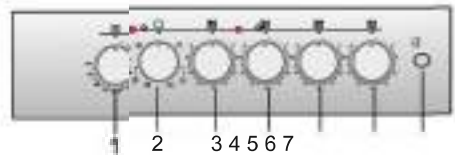
Le tissu ne doit pas être nettoyé avec des matériaux rigides ou résistants.



Four Vitroceran autoportant



1. Plaque céramique de 150 mm
2. Plaque céramique de 190 mm
3. Panneau de commande
4. Interrupteurs de commande
5. Poignée
6. Porte avant du four
7. Porte du chauffe-vaisselle
8. Pied du four
9. Table en vitrocéramique 1
10. Panneau latéral O.



1. Minuteur (*)
2. Interrupteur du four 3.
3. Plaque de cuisson Ceran HP avant gauche
4. Arrière gauche Ceran HP
5. Arrière droit Ceran HP
6. Avant droit Ceran HP
7. Lampe de four/Tumspit(*)

• LORS DE L'UTILISATION D'UNE PLAQUE CHAUDE ÉLECTRIQUE EN CÉRAM, VEUILLEZ NOTER LES POINTS SUIVANTS

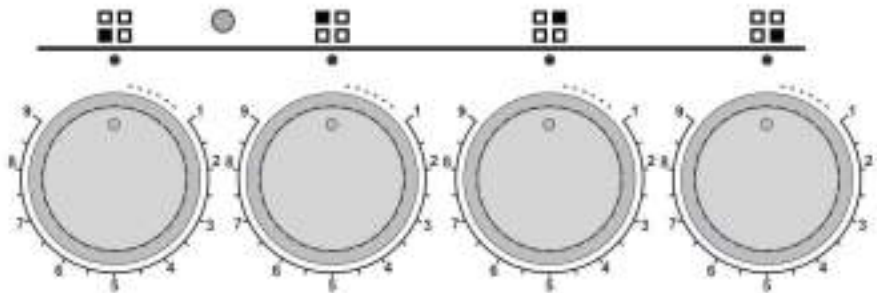
• Lors de la première utilisation, allumez la plaque chauffante en céramique à la position 9 pendant 5 minutes, de sorte que la partie supérieure

Le matériau de protection de surface sera stable. • Utilisez une poêle

plate du même diamètre que la plaque chauffante. • Ne placez rien entre la plaque

chauffante et la poêle. • Après utilisation, une fois la plaque chauffante refroidie,

nettoyez sa surface avec un chiffon humide. N'utilisez pas de matériau abrasif ou rigide pour le nettoyage.



Spécifications Techniques Pour Four Électrique

	50X50 & 50X60			60X60		
	G20	G30	G30	G20	G30	G30
	Injecteur (mm)	Puissance & Consommation (kW)	Injecteur (mm)	Puissance & Consommation (mm)	Injecteur (mm)	Puissance & Consommation (mm)
Brûleur auxiliaire	0,75	1,00 kW 0,095 m3/h	0,55	1,00 kW 0,095 m3/h	0,75	1,00 kW 0,095 m3/h
Brûleur semi-rapide	1,00	1,75 kW 0,167 m3/h	0,70	1,80 kW 0,167 m3/h	1,00	1,75 kW 0,167 m3/h
Brûleur rapide	1,20	2,85 kW 0,271 m3/h	0,85	2,85 kW 0,271 m3/h	1,20	2,85 kW 0,271 m3/h
Brûleur de Wok	/					
Brûleur Inférieur	1,00	1,75 kW 0,167 m3/h	0,65	1,65 kW 0,167 m3/h	1,00	1,75 kW 0,167 m3/h
Brûleur Supérieur	0,92	1,50 kW 0,143 m3/h	0,60	1,45 kW 0,143 m3/h	0,92	1,50 kW 0,143 m3/h
Standard / rapide (145 mm)	1000 W / 1500 W					
Standard / rapide (180 mm)	1500 W / 2000 W					
Élément chauffant inférieur	1000 W					
Élément chauffant supérieur	800 W					
Grill élément de chauffage (*)	1900 W					
Ventilateur (*)	25 W					
Lampe de four (*)	25 W					
Rôtisserie au poulet (*)	6 W					
Heures (*)	90 min 16 A, 250V, T 125					
Volume intérieur	58 Lt					
Tension électrique	220 - 240 V ~ 50-60 Hz.					

(*)= Composants optionnels

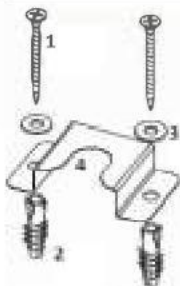
SABAF						
G30-30 mBar				G20-20 mBar		
	Puissance (kW)	Évaluation (g/h)	Injecteurs (mm)		Puissance (kW)	Évaluation (g/h)
Brûleur Auxiliaire	1,00	73	0,50	Brûleur Auxiliaire	1,00	0,095
Semi Rapide Brûleur	1,75	127	0,65	Semi Rapide Brûleur	1,75	0,167
Rapide Brûleur	3,00	218	0,85	Rapide Brûleur	3,00	0,286
WOK Brûleur	3,60	261	0,96	WOK Brûleur	3,60	0,343
Mini Wok Brûleur	2,50	182	0,82	Mini Wok Brûleur	2,60	0,248

PROPERTIES	50x50 & 50x60 OVEN	
Lampe	25 W	
Thermostat	40-320 Max °C	
Ventilateur de refroidissement	24-30 W	
Résistance inférieure	1000 W	
Résistance supérieure	800 W	
Résistance turbo	1500 W	
Ventilateur turbo	25 W	
Résistance grill	800 W	1100 W
Alimentation électrique	220V-240V *50-60 Hz	

PROPERTIES	60x60 OVEN	
Lampe	25 W	
Thermostat	40-320 Max °C	
Ventilateur de refroidissement	24-30 W	
Résistance inférieure	1200 W	
Résistance supérieure	1000 W	
Résistance turbo	1500 W	
Ventilateur turbo	25 W	
Résistance grill	1000 W	1500 W
Alimentation électrique	220V-240V *50-60 Hz	

Ce n'est valable que pour les fours 50x60 et 60x60 qui répondent aux exigences techniques.

Installation des supports anti-basculement



Pour votre sécurité, votre cuisinière doit être installée avec un dispositif mécanique d'accrochage au sol pour éviter un basculement du produit vers l'avant.

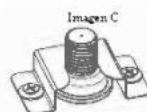
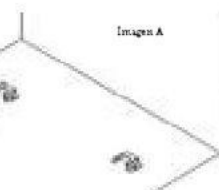
Vous trouverez ce dispositif dans la pochette d'accessoires inclus avec votre produit.

Voir la description ci-contre

- 1- Vis
- 2- Chevilles
- 3- Rondelles
- 4- Dispositif d'accrochage

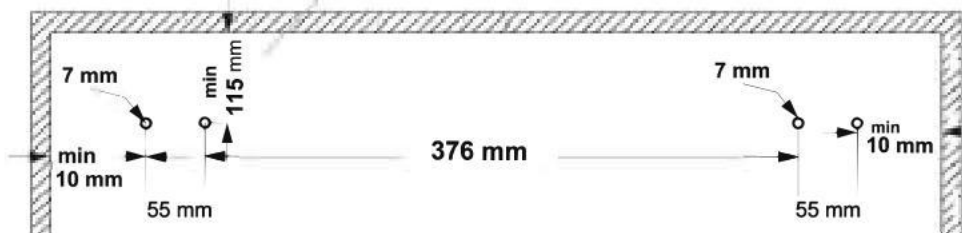
Instructions d'installation

- 1- Les outils nécessaires à l'installation sont un tournevis cruciforme et une perceuse.
- 2- En fonction de la taille de votre produit L50xP60 ou L60xP60, placez les dispositifs de maintien sur le sol aux mesures correspondantes (image A).
- 3- Fixez-les au sol à l'aide des vis et des chevilles
- 4- Une fois que les supports sont montés, déplacez le produit vers eux (Image B)

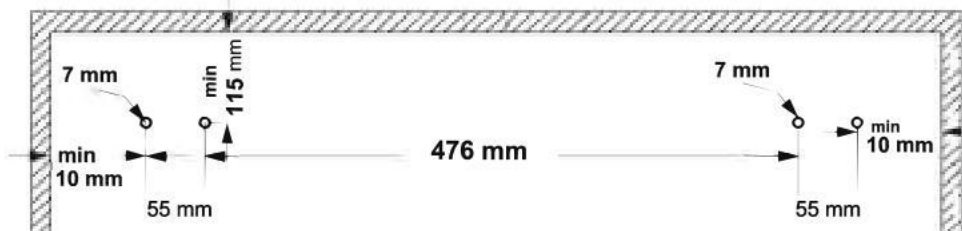


- 5- Assurez-vous que les deux pieds arrière du produit sont insérés dans le dispositif de sécurité comme indiqué sur (Image C)

50x60



60x60



INSTALLATION D'UN DISPOSITIF ANTI-TILT

AVERTISSEMENT!

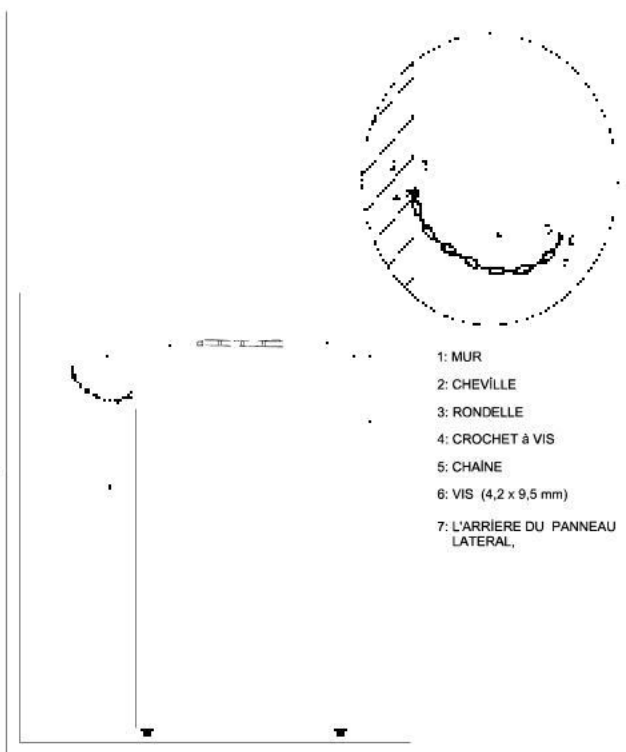
Pour des raisons de sécurité et pour éviter le renversement de l'appareil, ces moyens de stabilisation doivent être installés.

La cuisinière est équipée de 2 chaînes qui sera fixée de chaque côté à l'arrière de la cuisinière près du sommet, voir la figure ci-dessous.

- * *Marquez l'emplacement des vis, la position est la même que la vis située à l'arrière de la cuisinière.*
- * *Percez des trous dans le mur pour installer les vis.*
- * *Apportez la cuisinière près du mur et d'installer les chaînes de sécurité.*

Note: Note: Si le mode de fixation n'est pas adapté au matériau du mur, veuillez svp utiliser un dispositif approprié pour assurer une bonne fixation de la vis au mur.

IMPORTANT: Si la cuisinière est déplacée pour une quelconque raison (Par exemple la maintenance), la cuisinière est retirée du mur en décrochant les chaînes. La cuisinière doit être impérativement reenchâiné au mur à la fin de la tâche.



MISE EN MARCHÉ

REGLAGE DE LA MINUTERIE DIGITALE

Le réglage de l'heure doit être effectué avant d'utiliser le four. Si le réglage de l'horloge n'est pas terminé, le four ne fonctionnera pas.

Pendant le réglage de l'horloge, les symboles correspondant clignotent.

Après la première mise sous tension du four, réglez l'heure à l'aide des boutons.

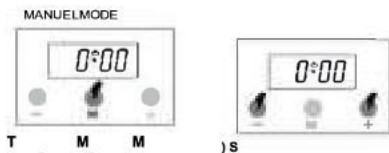


C'est un module de minuterie électronique qui permet aux aliments dans le four d'être prêts à l'heure de service. Seulement, il est nécessaire de régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt.

En outre, il peut également être utilisé comme réveil séparément du four.

PREMIER BRANCHEMENT

Lors du premier branchement, le four est désactivé. À l'écran, la lettre "A" clignote. L'heure doit être réglée pour apparaître à l'écran (voir fig. Réglage de l'horloge). Pour régler le programme de cuisson, vous devez sélectionner le mode manuel (voir fig. Mode manuel).



REGLAGE DE L'HEURE

Le réglage de l'heure ne peut être effectué que s'il existe un programme de cuisson. Appuyez d'abord sur + et - en même temps, puis réglez avec + pour avancer, - pour revenir en arrière. En appuyant longuement sur ces boutons, le temps changera plus rapidement.



1) Appuyer sur + et - en même temps 2) Régler l'heure en appuyant sur +

Remarque: après 5 secondes si vous n'appuyez pas sur la touche - ou +, le mode de réglage de l'heure est automatiquement terminé. Si vous voulez, interrompre immédiatement le mode de réglage en appuyant simultanément sur les touches + et -.

REGLAGE DE L'ALARME

Après avoir réglé l'heure avec cette fonction, vous pouvez régler votre réveil à l'heure que vous souhaitez.



1) Sélectionner l'alarme en appuyant sur la touche M. 2) Entrez la durée avec les touches + et -. 3) Après quelques secondes l'heure apparaît à l'écran.

Alarmsilence



1) L'alarme sonne quand le temps est terminé. 2) Arrêter l'alarme en appuyant sur un bouton



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

LE TRI
+ FACILE

NOTICE

+

ELEMENTS
D'EMBALLAGE

