

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

AXMT 6434/IX

AXMT 6434/WH

FR Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi, 1

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 14

Description de l'appareil-Tableau de bord, 14

Installation, 15

Mise en marche et utilisation, 19

Utilisation du four, 19

Utilisation du plan de cuisson, 21

Nettoyage et entretien, 25

GB English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1

SAFETY INSTRUCTIONS 9

Description of the appliance-Overall view, 27

Description of the appliance-Control Panel, 27

Installation, 28

Start-up and use, 32

Using the hob, 32

Cooking modes, 34

Care and maintenance, 38

INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DES AUTRES EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.



Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

 **DANGER**

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves.

 **AVERTISSEMENT**


Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les avertissements de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présent et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommages et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Observez attentivement les instructions suivantes :

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité pour le préjudice à des personnes ou des animaux ou des dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Évitez de toucher le four au cours du cycle de pyrolyse. Tenez les enfants loin du four lors du cycle de pyrolyse. Tout déversement excessif et tout objet doivent être retirés de la cavité du four avant le nettoyage (uniquement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).
- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement pour la cuisson. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple)
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments dans des bords ou récipients hermétiquement fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Pendant et après le cycle de pyrolyse, les animaux doivent être tenus à l'écart de la zone de l'emplacement de l'appareil (seulement pour les fours dotés de la fonction de pyrolyse).

- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils ayant une surface en verre).
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays"
- **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, principalement lorsque l'appareil est en cours d'utilisation : gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif mécanique de ventilation (hotte aspirante mécanique). L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, augmentant ainsi le niveau de ventilation mécanique déjà installée.
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas minutieusement respectées, un incendie ou une explosion pourraient survenir, occasionnant ainsi des dégâts matériels ou des blessures.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
-  Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne refermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé (zdz)

USAGE PRÉVU DE L'APPAREILPRODUCT

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
 - les chambres d'hôtes.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez ni n'utilisez de l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays

- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte se ferme bien.
En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).
- Effectuez tous les travaux de coupe de la carrosserie avant de monter l'appareil dans le meuble et retirez soigneusement tous les copeaux de bois et la sciure de bois.
- Après l'installation, la partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible.
- Pour un fonctionnement correct de l'appareil, n'obstruez pas l'écart minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.

CONNEXION DE GAS

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- L'appareil doit être relié à l'alimentation de gaz principale ou à la bouteille de gaz conformément à la réglementation nationale en vigueur. Avant la connexion, assurez-vous que l'appareil est adapté à l'alimentation en gaz que vous souhaitez utiliser. Si tel n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum 1* à la position minimum 2* afin de vérifier la stabilité de la flamme.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.

- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.

UTILISATION APPROPRIÉE

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.


- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
 - N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- Si l'appareil est installé sur un four encastré qui est équipé de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse), évitez d'utiliser l'appareil lorsque la fonction d'auto-nettoyage est en marche.
- Après utilisation, éteignez l'élément de cuisson à l'aide de son bouton de commande tout en évitant de vous appuyer contre le détecteur de casserole.
 - S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
 - Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
 - Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
 - Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
 - **IMPORTANT** : Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
 - N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
 - des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
 - deux brûleurs simultanément pour un réceptacle (par exemple poissonnière).
 - Remarque : si les conditions locales particulières du gaz fourni rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de reprendre l'opération avec le bouton réglé sur une position de flamme réduite.
 - Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
 - **AVERTISSEMENT** : Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
 - Essuyez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.
 - N'utilisez pas la table de cuisson pendant que le four exécute la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Utilisez des gants de protection pour les opérations de nettoyage et entretien.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Retirez tous les accessoires avant d'exécuter la fonction de pyrolyse (y compris les grilles latérales).
- Si le four est installé sous une plaque de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou des plaques électriques sont éteints au cours de la fonction d'auto-nettoyage (pyrolyse).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- **Remarque :** Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage  Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux. 
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être emmené dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

- Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception de la directive européenne no 65/2014, et no 66/2014 en conformité avec la norme européenne EN 60350-1.

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,4 x 43,5 x 40,3 cm
Volume	l 57
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Consommation énergie déclaration et Classe convection Forcée – fonction four : Rôtisserie 

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez régler le problème vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Eteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.

Spécifiez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle de four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro de service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un service après-vente autorisé, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED

Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.
Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.




WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Do not touch the oven during pyrolysis cycle. Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle. Excess spillage and any object must be removed from the oven cavity before cleaning cycle (only for ovens with Pyrolysis function).
- The appliance is designed solely for domestic use for cooking food. No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g. rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
- The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- During and after the pyrolysis cycle, the animals have to be kept away from the area of the appliance location (only for ovens with Pyrolysis function).
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **WARNING** : If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (only for appliances with glass surface).

- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country"
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shut down lid when burner alight .

INTENDED USE OF THE PRODUCT

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as :
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- Do not use the appliance outdoors.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.

WARNING : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries

- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

GAS CONNECTION

- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When a gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current National regulations. Before carrying out the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with a minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- For appliances with a fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer's instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.


- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
 - Do not use the hob as a work surface or support.
- If the appliance is installed over a built-in oven that is equipped with Self-Cleaning function (Pyrolysis), do not operate the appliance while the Self-Cleaning function is operating.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
 - Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
 - The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
 - Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
 - Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan
 - **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
 - Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans.
 - Heat diffusers such as metal mesh, or any other types.
 - Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
 - Note : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
 - Note : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.
 - **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
 - Remove any liquid from the lid before opening it
 - Do not operate the hob while the oven is operating Self-Cleaning function (Pyrolysis).

CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Use protective gloves for cleaning and maintenance operations.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaning equipment.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function (also the lateral grids).
- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the Self-Cleaning (pyrolysis) function.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol  . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.


- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4 x 43,5 x 40,3 cm
Volume	57 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ÉTIQUETTE ÉNERGIE et ÉCOCONCEPTION	Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Rotisserie 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

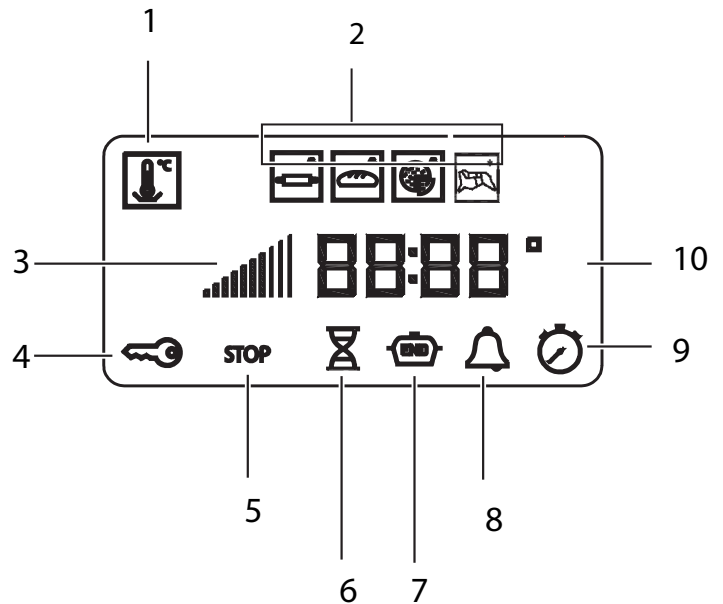
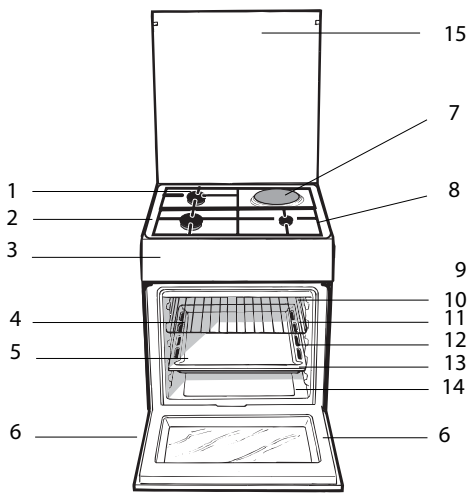
- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**. Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 0000





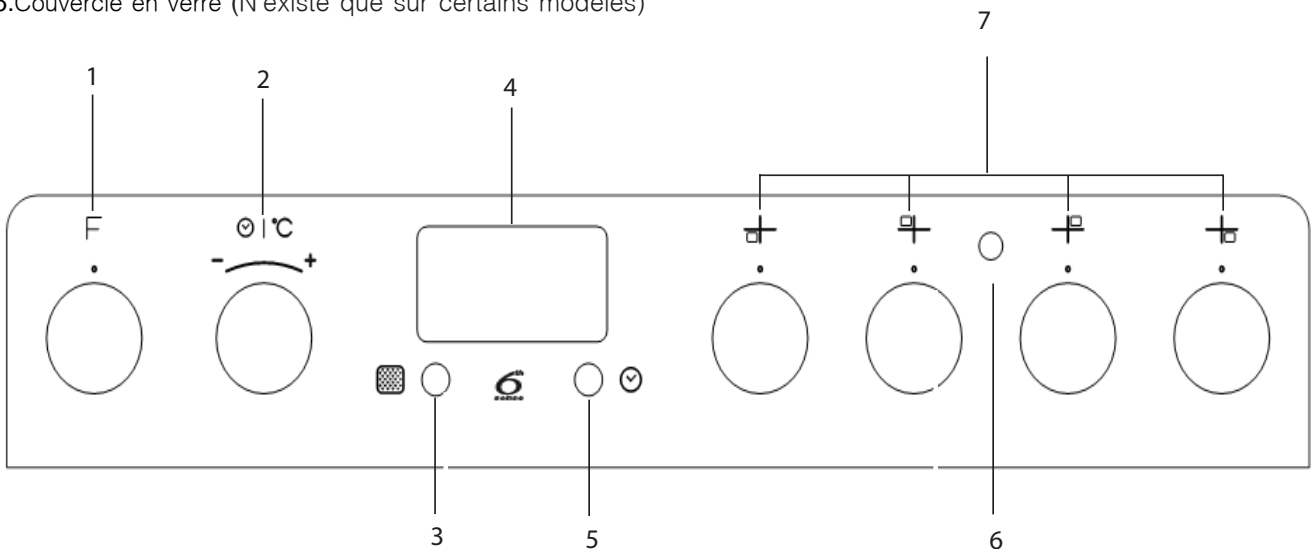
FR

Description de l'appareil Vue d'ensemble

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

FR

1. Icône PROGRAMME BASSE TEMPERATURE
2. Icônes PROGRAMMES AUTOMATIQUE 6TH SENSE
3. Indicateur de Préchauffage
4. Voyant PORTE VERROUILLEE
5. Icône STOP
6. Icône DUREE
7. Icône FIN DE CUISSON
8. Icône MINUTEUR
9. Icône HORLOGE
10. Chiffres TEMPS et TEMPERATURE



FR

Description de l'appareil Tableau de bord

1. Bouton PROGRAMMES
2. Bouton THERMOSTAT/TEMPS SELECTION
3. Touche PYROLYSE
4. AFFICHEUR
5. Touche selection Temps
6. Voyant PLAQUE ELECTRIQUE
7. Boutons BRULEURS et de la PLAQUE ELECTRIQUE du plan de cuisson

Installation

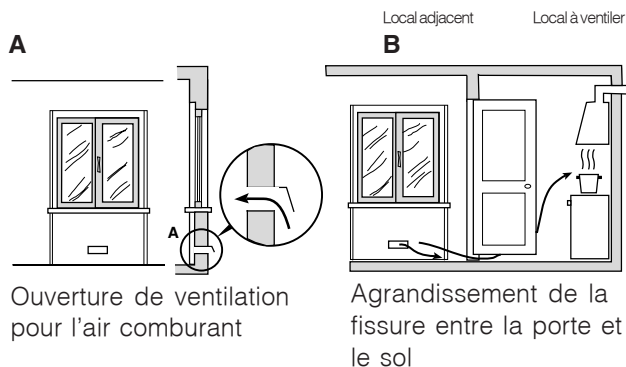
FR

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 2 m³/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.

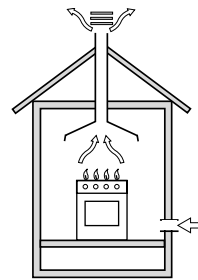


Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des ventilateurs éventuels.

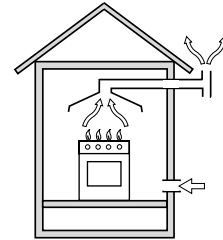
Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage

naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur



Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.

Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent au sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

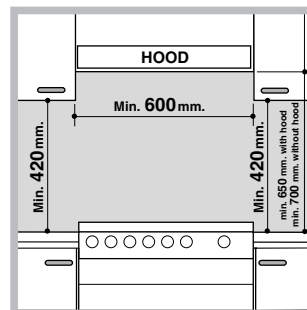
Positionnement et nivellement

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

S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

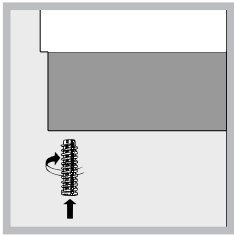
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.



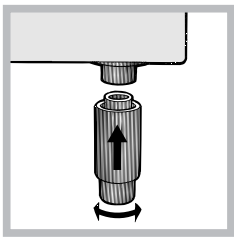
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



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



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

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

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

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

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

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

Raccordement gaz

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

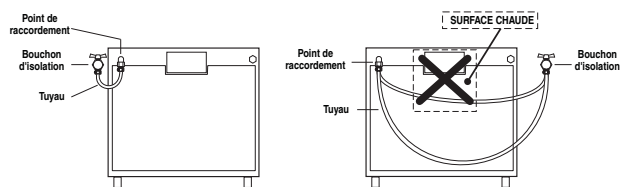
Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide ; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

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



*N'existe que sur certains modèles

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

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

Vérifier que le tuyau est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et les joints d'étanchéité métalliques en aluminium conformes à la norme UNI 9001-2 ou les joints en caoutchouc conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

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

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

Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

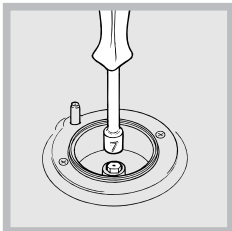
Adaptation aux différents types de gaz

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

Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :

1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;



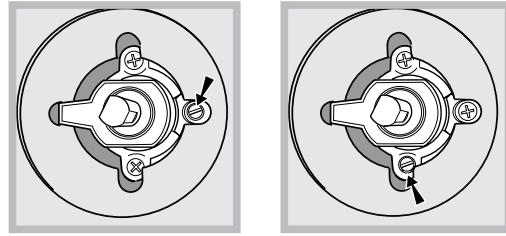
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (*voir figure*) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (*voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*) ;

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

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

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

En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;



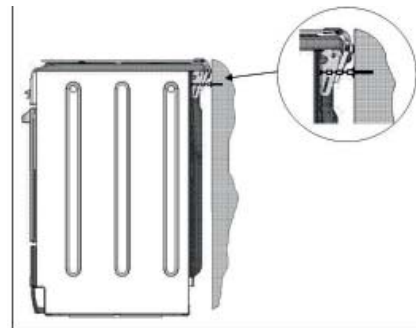
3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

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

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation EN 88-1 et EN88-2 sur les « régulateurs pour gaz canalisés » en vigueur dans le pays.

La chaîne de sécurité



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

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

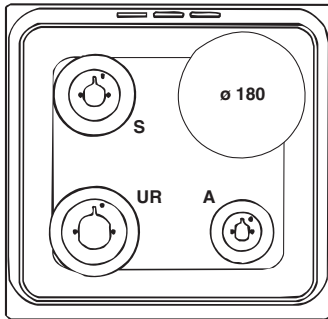
Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

Tableau des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

FR

Tableau 1				Gaz liquide				Gaz naturel	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit l/h
		Nomin.	Réd.			***	***		
Ultra Rapide (Grand) (R)	100	3,30	0,7	41	90	240	236	135	314
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30	37	20	
						20	25	17	
						35	45	25	

- * à 15°C et 1013 mbar- gaz sec
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³



AXMT 6434/IX
AXMT 6434/WH

Mise en marche et utilisation




FR

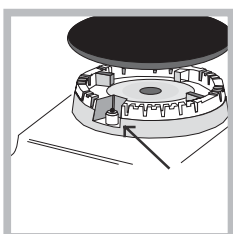
Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

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

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

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



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut

arriver que le brûleur s'éteigne dès qu'on lâche le bouton. Dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

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







Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité* de flamme, pousser sur le bouton BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt. 0

Mode de cuisson assistée 6th sense

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

Mode de cuisson assistée 6th sense

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe «Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs».

Brûleur	ø Diamètre Casseroles (cm)
Ultra Rapide (UR)	24 – 26
Semi Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Plaques électriques*

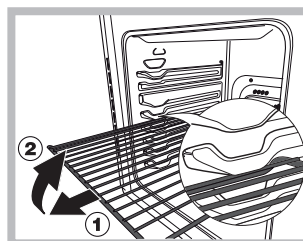
Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.



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







ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1) Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

*N'existe que sur certains modèles




Mise à l'heure de l'horloge

Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.
L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Utilisation du four


Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

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

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.

2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
 - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir programmes de cuisson*);
 - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (*voir Programmes de cuisson*).

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes ROTISSERIE et BARBECUE.

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE, le ventilateur fonctionne à faible vitesse.










Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

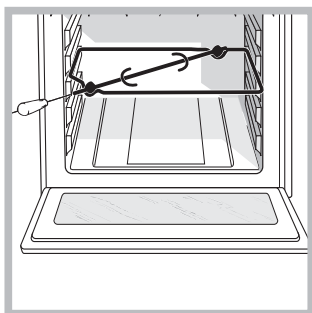
Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson manuels

Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme TOURNEBROCHE, la valeur présélectionnée est 270°C.

Fonction	Fonction	Description UTILISATION ET ENTRETIEN
	FOUR TRADITION	Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.
	MULTINIVEAU	L'air cuit et dore les aliments de manière uniforme puisque la chaleur reste constante dans tout le four. Vous pouvez utiliser simultanément un maximum de deux grilles de cuisson.
	RÔTISSERIE	Cette combinaison de fonctions accroît l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants à travers la circulation forcée de l'air dans le four. Cette mesure empêche toute cuisson superficielle des aliments et permet à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments. Fermez toujours la porte du four en faisant cuire des aliments dans ce mode.
	GRIL/TOURNEBROCHE	L'élément chauffant supérieur est activé. La température élevée et directe du gril est recommandée pour les aliments qui nécessitent une température de surface élevée et pour la cuisson au tournebroche. Fermez toujours la porte du four en faisant cuire des aliments dans ce mode.
	TEMPÉRATURE BASSE	Vous pouvez utiliser ce type de cuisson pour le dégivrage, la préparation des yaourts, le chauffage des plats cuisinés à la vitesse requise et la cuisson lente à basse température. Les températures disponibles sont : 40, 65, 90° C.
	PÂTISSERIE	Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Vous pouvez également placer le plat dans un four préchauffé. Vous ne pourrez régler la durée qu'entre - 10 et +10 minutes.
	PAIN	Pour obtenir des meilleurs résultats, nous vous recommandons de suivre à la lettre les instructions ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> • Suivez la recette. • Ne dépassez pas le poids maximal de la lèchefrite. • Pensez à verser 100 ml d'eau froide dans la plaque de cuisson en position 5. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Si vous souhaitez placer les aliments préchauffés dans le four tout juste après un programme de cuisson à haute température, le message « Hot » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce que la température du four chute à 40°. À ce stade, il sera possible de placer le pain dans le four.
	PIZZA	Utilisez cette fonction pour préparer des pizzas. Veuillez consulter le chapitre suivant pour plus de détails. Vous ne pourrez régler la durée qu'entre -5 et +5 minutes. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous recommandons de suivre à la lettre les instructions ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> • Suivez la recette. • Le poids de la pâte doit être compris entre 500 g et 700 g. • Faites graisser légèrement la lèchefrite et les plaques de cuisson. Placez les aliments à l'intérieur du four pendant qu'ils sont encore froids. Si vous souhaitez placer les aliments préchauffés dans le four tout juste après un programme de cuisson à haute température, le message « Hot » apparaîtra sur l'écran jusqu'à ce que la température du four chute à 120°. À ce stade, il sera possible de placer la pizza dans le four.
	ROTI	Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -20/+25 minutes.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure), procéder comme suit:

1. placer la lèchefrite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;




3. actionner le tournebroche en sélectionnant les icônes 

Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Comment programmer une cuisson





La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.



Programmer la durée de cuisson

- Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
- tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;
- appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
- à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

- Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
- appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
- tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
- appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
- tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
- appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
- à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Tableau de cuisson au four

FR

Table de cuisson						
Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (depuis la partie inférieure)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et observations
Gâteaux à pâte levée	MULTINIVEAU	Oui	2	160 - 180	30 - 90	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	FOUR TRADITION	Oui	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Plateau de dégivrage ou moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	2	160 - 200	35 - 90	Plateau de dégivrage ou moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Biscuits/Tartelettes	FOUR TRADITION	Oui	2	160 - 180	15 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Choux à la crème	MULTINIVEAU	Oui	2	180 - 200	30 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Meringues	FOUR TRADITION	Oui	3	90	120 - 150	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	90	140 - 180	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Focaccia	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 250	15 - 35	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (niveaux de commutation à mi-cuisson) Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (niveaux de commutation à mi-cuisson) Grille 1 : plateau de dégivrage
Pizzas congelées	RÔTISSERIE	Oui	2	250	10 - 20	Grille 2 : plateau de dégivrage / griglia
Flans (flans aux légumes, quiche)	FOUR TRADITION	Oui	2	180 - 190	40 - 55	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Vol-au-vent / Biscuits apéritifs à base de pâte feuilletée	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 210	20 - 30	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Grille 5 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 3 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Lasagne / Pâtes alimentaires cuites au four / Cannelloni / Flans	FOUR TRADITION	Oui	3	180 - 200	45 - 65	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
	FOUR TRADITION	Oui	3	190 - 200	80 - 110	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
1 Kg de viande d'agneau / de veau / de bœuf / de porc	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	50 - 90	Grille 2 : étagère grillagée
	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	50 - 90	Grille 1 : plateau de dégivrage
2 kg de rôti de viande et peau de porc	RÔTISSERIE	Oui	2	190 - 210	110 - 150	Grille 2 : étagère grillagée
1 kg de viande de poulet / lapin / canard	RÔTISSERIE	Oui	2	190 - 200	50 - 100	Grille 2 : étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour) Grille 1 : plateau de dégivrage

Dinde/Oie 3 Kg	FOUR TRADITION	Oui	2	190 - 200	80 - 140	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Poisson cuit au four / cuit dans une feuille d'aluminium (filet, entier)	MULTINIVEAU	Oui	2	180 - 200	30 - 60	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Tomates, courges, aubergines farcies aux légumes	FOUR TRADITION	Oui	2	180 - 200	50 - 60	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Pain grillé	GRIL/TOURNEBROCHE	5 min	4	270	4 - 6	Étagère grillagée
Filets / tranches de poisson	FOUR TRADITION	Oui	3	170 - 190	20 - 30	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Saucisses / Viande à kebab / Travers de porc / Hamburger	GRIL/TOURNEBROCHE	Oui	4	240 - 250	15 - 30	Grille 4 : étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour) Grille 3 : plateau de dégivrage contenant
1- 1,3 kg de poulet rôti	GRIL/TOURNEBROCHE	-	3	250	70 - 80	Grille 3 : tournebroche Grille 1 : plateau de dégivrage contenant de l'eau
1 kg de rôti de bœuf saignant	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	35 - 50	Grille 2 : étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage
Pommes de terre rôties	RÔTISSERIE	Oui	2	210	30 - 55	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée (pendant la cuisson, tournez les aliments aux deux tiers de tour, si nécessaire)
Légumes au gratin	RÔTISSERIE	Oui	2	200 - 210	25 - 40	Plateau de dégivrage / plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Yaourt	TEMPÉRATURE BASSE	-	2	40	240 - 300	Pots sur le plateau de dégivrage
1 Kg de viande d'agneau / de veau / de bœuf / de porc	TEMPÉRATURE BASSE	-	2	90	120 - 180	Grille 2 : étagère grillagée Grille 1 : plateau de dégivrage

Table de cuisson automatique 6th sense

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (depuis la partie inférieure)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires et observations
Tartes (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	PÂTISSERIE	-	2	-	-	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Gâteau quatre-quarts, gâteau marbré		-	2	-	-	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Pizza (épaisse) Focaccia	PIZZA	-	2	-	-	Plateau de dégivrage
Pain	PAIN	-	2	-	-	Grille 5 : plateau de dégivrage contenant de l'eau Grille 2 : plaque de cuisson sur l'étagère grillagée
Rôti de bœuf	Rôtis de viande	-	2	-	-	lèche-frite ou plat

RECETTES ÉPROUVÉES (conformément à IEC 60350-1)

Recette	Fonction	Préchauffage	Grille (depuis la partie inférieure)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires* et observations
Sablé	MULTINIVEAU	Oui	2	140	30 - 40	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	140	30 - 40	Grille 3 : plateau universel Grille 1 : plateau universel
Petits gâteaux	MULTINIVEAU	Oui	3	160	20 - 30	Plateau de dégivrage
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	25 - 35	Grille 3 : plateau universel Grille 1 : plateau de dégivrage
Génoise sans matière grasse	MULTINIVEAU	Oui	2	150	35 - 45	Moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	30 - 45	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
2 Tarte aux pommes	MULTINIVEAU	Oui	1 - 3	160	70 - 90	Grille 3 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée Grille 1 : moule à gâteaux sur l'étagère grillagée
Pain grillé	GRIL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Étagère grillagée
Hamburgers	GRIL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Grille 4 : étagère grillagée (pendant la cuisson tournez les aliments d'un demi-tour) Grille 3 : plateau de dégivrage contenant de l'eau

*Il est possible d'acheter les accessoires non fournis auprès du service après-vente.

Les indications fournies dans le tableau ne tiennent pas compte de l'utilisation des tablettes coulissantes. Effectuez des essais sans ces dernières.

Préchauffage du four vide (conformément à IEC 60350-1) : testez les fonctions « MULTINIVEAU ».

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

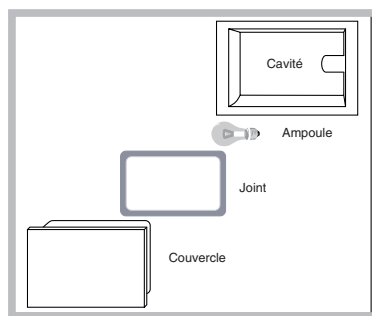
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité* de flamme.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
- Éviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 25 W, culot G9. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Entretien robinets gaz

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

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

- Vous pouvez nettoyer les boutons chromés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède et de savon neutre. Des savons agressifs peuvent affecter l'aspect du produit n'utilisez pas des diluants à base d'acide ou d'alcool comme ceux contenant de l'acide citrique (par exemple le citron) ou l'acide acétique (par exemple le vinaigre).

*N'existe que sur certains modèles

Nettoyage automatique par PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE, la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, autrement dit, la carbonisation des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.


Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur «0»

Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendre qu'il refroidisse.


L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.


Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer 4 secondes sur la touche  Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.





Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (*voir Programmer la fin du nettoyage automatique*).



Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;

- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche 
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin de cycle n'est plus possible.

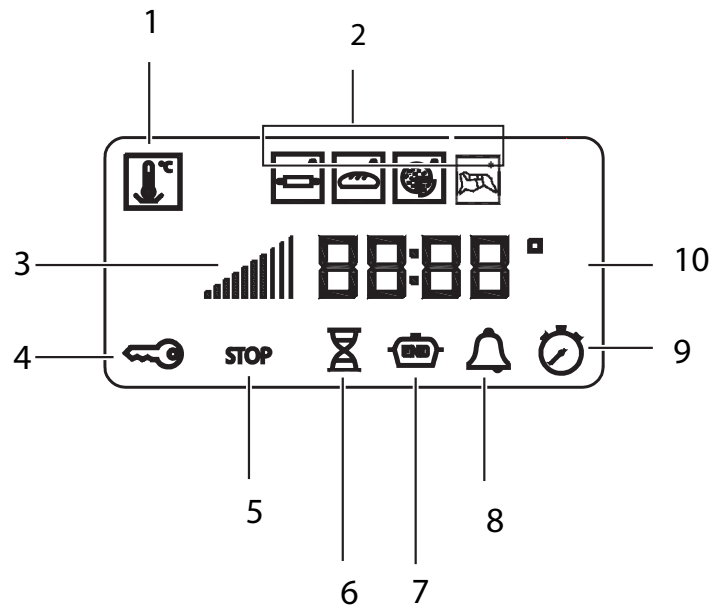
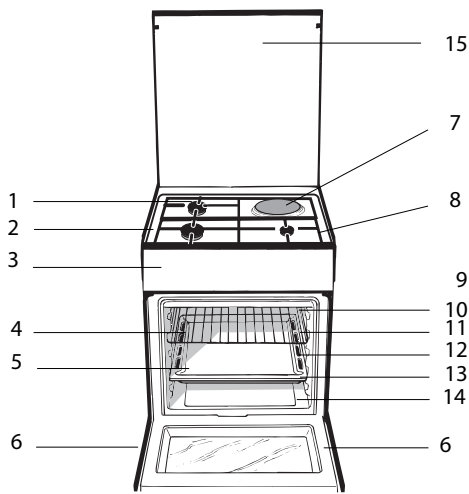
Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter ;
 4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux: ils sont tout à fait inoffensifs.



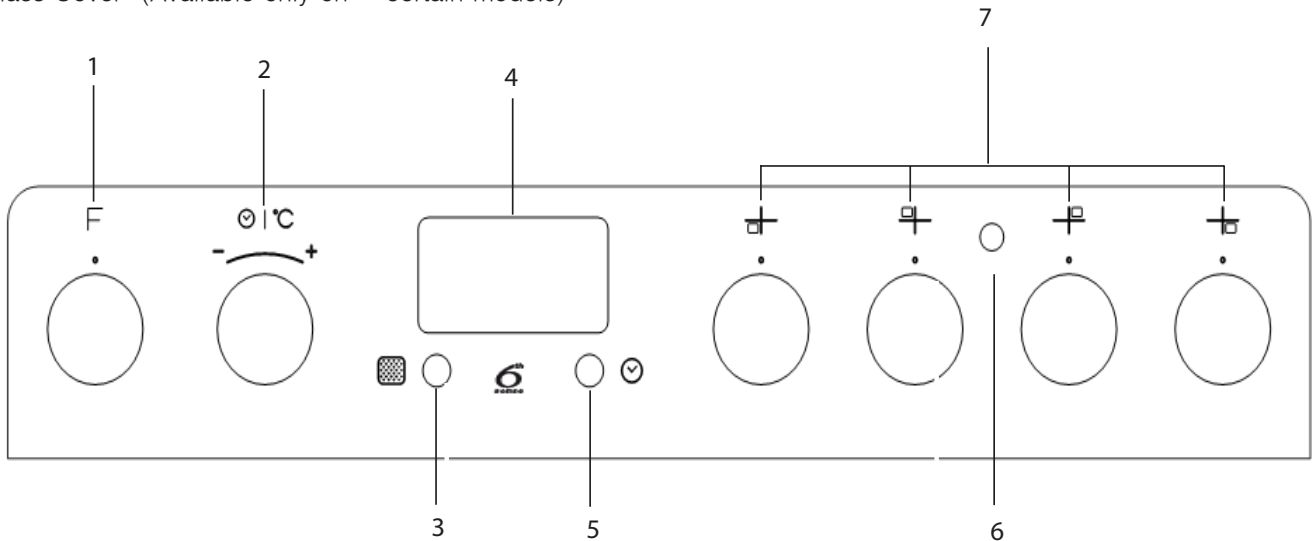
GB

Description of the appliance
Overall view

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

GB

- 1. LOW TEMPERATURE MODE icon
- 2. AUTOCOOKING FUNCTION 6TH SENSE icons
- 3. Indicator Preheating
- 4. indicator DOOR LOCK
- 5. icon STOP
- 6. icon DURATION
- 7. icon END OF COOKING
- 8. icon TIMER
- 9. icon CLOCK
- 10. digits TIME and TEMPERATURE



GB

Description of the appliance
Control panel

- 1. SELECTOR knob
- 2. THERMOSTAT/TIMER knob
- 3. PYROLITIC CYCLE button
- 4. DISPLAY
- 5. SET TIMER button
- 6. Indicator light for electric hotplate
- 7. HOB BURNER and ELECTRIC HOTPLATE control knobs

Installation

GB

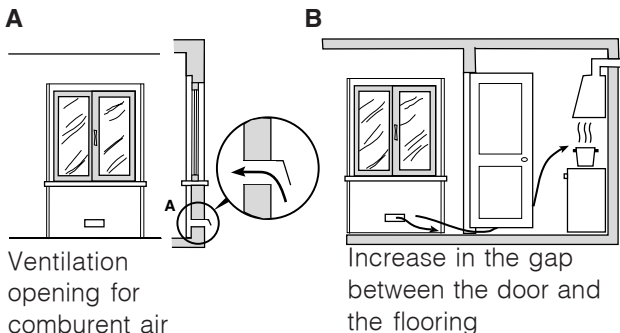
Room ventilation

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

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

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

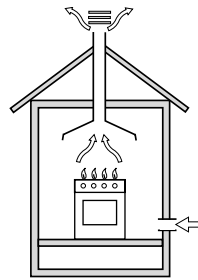
Adjacent room Room requiring ventilation



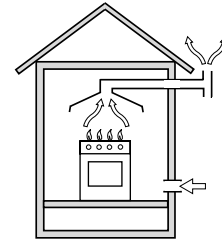
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

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



Fumes channelled straight outside



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

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

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

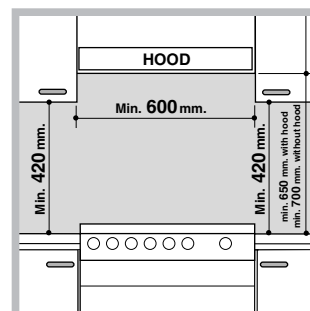
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

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

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

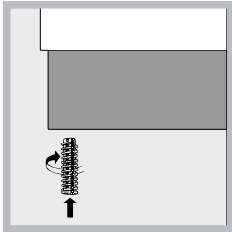


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets

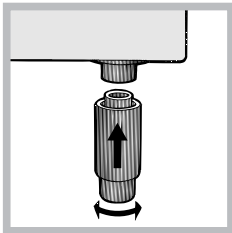
are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



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



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

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

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

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

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

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

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

The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

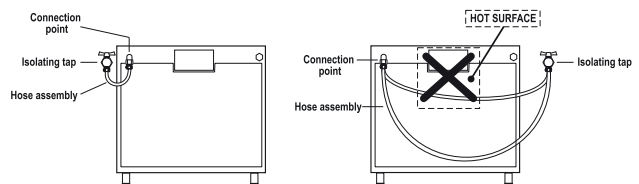
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

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

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

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



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

* Only available in certain models.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.

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

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

Checking the connection for leaks

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

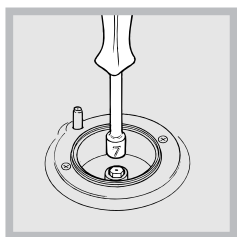
Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



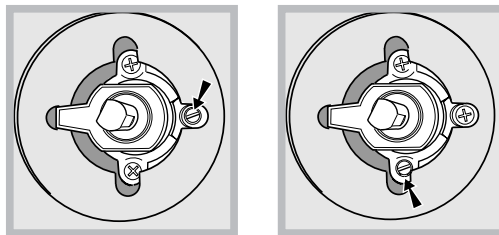
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Table of burner and nozzle specifications).
3. Replace all the components by following the above

instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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



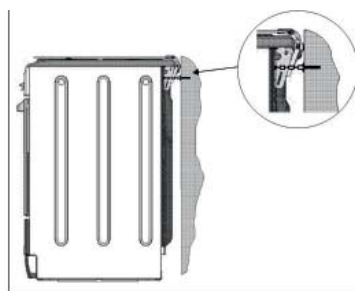
3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

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

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain



! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the

supplied safety chain **MUST** be installed!

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

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

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

Table of burner and nozzle specifications

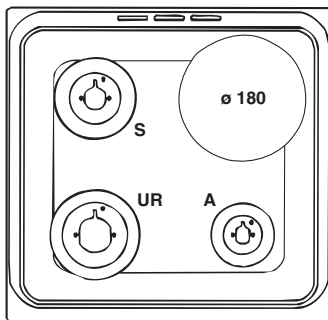
Table 1				Liquid gas				Natural gas	
Burner	Diameter (mm)	Heating power kW (p.c.s.*)		Bypass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow rate* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow rate* l/h
		Nomin.	Red.			***	***		
Ultra rapid (Large) (UR)	100	3.30	0.7	41	90	240	236	135	314
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Supply pressure	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



AXMT 6434/IX
AXMT 6434/WH

Start-up and use




Using the hob

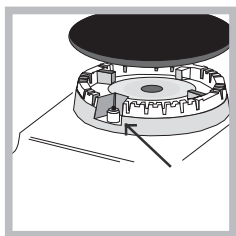
GB

Lighting the burners

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

To light one of the burners on the hob:

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




If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit.

The burner might be

extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.

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







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

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

Assisted cooking mode 6th sense

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

Assisted cooking mode 6th sense

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

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

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Ultra rapid (UR)	24 – 26
Semi-rapid (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Electric hotplates*





The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light comes on.

Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.






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

* Only available in certain models.

Setting the timer


This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm. The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Using the oven

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up. The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob
3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - Set the cooking duration and the cooking end time (see *Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

5. The cooking time may be modified (see *Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

There is no preheating stage for the ROASTING and BARBECUE modes.

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

Always place cookware on the rack(s) provided.

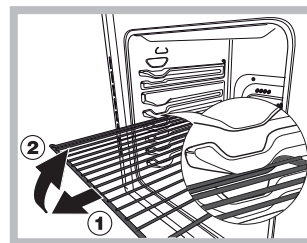
Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

Once cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.












The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

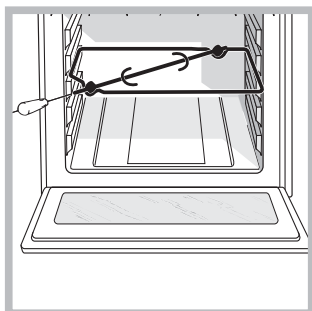
Manual cooking modes

GB

All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

Funzione	Funzione	Descrizione USE AND CARE
	TRADITIONAL OVEN	When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.
	MULTILEVEL	Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	ROTISSERIE	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.
	GRILL/SPIT ROAST	The top heating element is activated. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature and for rotisserie spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.
	LOW TEMPERATURE	This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.
	BAKED CAKES	This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by - 10/+10 minutes.
	BREAD	To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below: <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • Do not exceed the maximum weight of the dripping pan. • Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.
	PIZZA	Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes. <p>To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Follow the recipe. • The weight of the dough should be between 500 g and 700 g. • Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.
	ROAST mode	Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -20/+25 minutes.

Spit roast



oven.

To operate the spit roast function (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the




3. Start the spit roast function by selecting the  symbols.

When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Programming cooking





A cooking mode must be selected before programming can take place.



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm;
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the "0" position.

Practical cooking advice

Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

In the SPIT ROAST, BARBECUE and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Oven cooking advice table						
Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Leavened cakes	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 180	30 - 90	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	2	160 - 200	35 - 90	Drip tray or cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	160 - 180	15 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Bignè	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Meringhe	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	90	120 - 150	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	90	140 - 180	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Focaccia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 250	15 - 35	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray
Pizze surgelate	ROASTING	Yes	2	250	10 - 20	Shelf 2: drip tray / griglia
Torte salate (torta di verdura, quiche)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 190	40 - 55	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 210	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	180 - 200	45 - 65	Drip tray / oven tray on wire shelf
	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	190 - 200	80 - 110	Drip tray / oven tray on wire shelf
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	50 - 90	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
	ROASTING	Yes	2	190 - 210	110 - 150	Shelf 2: wire shelf Shelf 1: drip tray
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg	ROASTING	Yes	2	190 - 200	50 - 100	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray
Tacchino / Oca 3 Kg	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	190 - 200	80 - 140	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)	MULTILEVEL	Yes	2	180 - 200	30 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	TRADITIONAL OVEN	Yes	2	180 - 200	50 - 60	Drip tray / oven tray on wire shelf
Pane tostato	GRILL/SPIT ROAST	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Filetti / tranci di pesce	TRADITIONAL OVEN	Yes	3	170 - 190	20 - 30	Drip tray / oven tray on wire shelf

Oven cooking advice table

Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	GRILL/SPIT ROAST	Yes	4	240 - 250	15 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Pollo arrosto 1-1,3 Kg	GRILL/SPIT ROAST	-	3	250	70 - 80	Shelf 3: spit roast
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef al sangue 1Kg	ROASTING	Yes	2	200 - 210	35 - 50	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray
Patate arrosto	ROASTING	Yes	2	210	30 - 55	Drip tray / oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Verdure gratinate	ROASTING	Yes	2	200 - 210	25 - 40	Drip tray / oven tray on wire shelf
Yogurt	LOW TEMPERATURE	-	2	40	240 - 300	Jars on the drip tray
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg	LOW TEMPERATURE	-	2	90	120 - 180	Shelf 2: wire shelf
						Shelf 1: drip tray

Table AUTOCOOKING FUNCTION 6TH SENSE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories and notes
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	BAKED CAKE	-	2	-	-	Cake tin on wire shelf
Pound cake, marble cake						
Pizza (alta)	PIZZA	-	2	-	-	Drip tray
Focaccia						
Bread	BREAD	-	2	-	-	Shelf 5: drip tray with water Shelf 2: oven tray on wire shelf
ROAST	MEAT ROASTS	-	2	-	-	On dripping pan or baking pan

TESTED RECIPES (in compliance with IEC 60350-1)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temp. (°C)	Time (min)	Accessories* and notes
Short bread	MULTILEVEL	Yes	2	140	30 - 40	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	140	30 - 40	Shelf 3: universal tray Shelf 1: universal tray
Small cakes	MULTILEVEL	Yes	3	160	20 - 30	Drip tray
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	25 - 35	Shelf 3: universal tray Shelf 1: drip tray
Fatless sponge cake	MULTILEVEL	Yes	2	150	35 - 45	Cake tin on wire shelf
	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	30 - 45	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
2 Apple pie	MULTILEVEL	Yes	1 - 3	160	70 - 90	Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Toast	GRILL/GIRARROSTO	5 min	4	270	4 - 6	Wire shelf
Burgers	GRILL/GIRARROSTO	-	4	250	18 - 30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water

*When not provided, accessories can be purchased from after sale service.

The indications in the table are without use of the sliding shelves. Do the tests without these.

Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "MULTILEVEL" functions.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

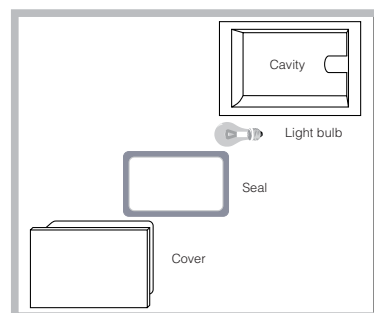
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or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

Inspecting the oven seals

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

* Only available in certain models.

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
 2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap G9.
- Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

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

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

- The chromed knobs can be cleaned with a sponge soaked in warm water and neutral soap. Aggressive soaps can ruin the look of the product; do not use thinners with an acid or alcoholic base such as those containing citric acid (for example: lemon) or acetic acid (for example: vinegar).

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle


During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.


Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the "0" position.

If the oven is too hot, the pyrolytic cycle may not start. Wait for the oven to cool down.



The programme may only be started once the oven door has been closed.

To activate the PYROLYTIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.





1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



An end time for the PYROLYTIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the  button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 5. Press the  button again to confirm;
 6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLYTIC CYCLE end time and duration alternately.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are completely harmless and will not affect your food in any way.

Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

www.whirlpool.com

03/2016-195136677.02

XEROX FABRIANO
