

I6TMH2AF /I  
I6TMH2AG /I



**IT**

**Italiano**

## **Istruzioni per l'uso CUCINA E FORNO**

### **Sommario**

Istruzioni per l'uso, 1  
Attenzione, 2  
Descrizione dell'apparecchio- Vista d'insieme, 4  
Descrizione dell'apparecchio- Pannello di controllo, 4  
Installazione, 5  
Avvio e utilizzo, 9  
Programmi di cottura, 10  
Precauzioni e consigli, 13  
Manutenzione e cura, 14  
Assistenza, 15

**FR**

**Français**

## **Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR**

### **Sommaire**

Mode d'emploi, 1  
ATTENTION, 3  
Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 4  
Description de l'appareil-Tableau de bord, 4  
Installation, 16  
Mise en marche et utilisation, 22  
Utilisation du plan de cuisson, 22  
Précautions et conseils, 25  
Nettoyage et entretien, 26  
Assistance, 26

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.

Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

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

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

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

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio. Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.

Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.

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

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

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

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità

**ATTENTION**

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

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

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

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

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

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

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

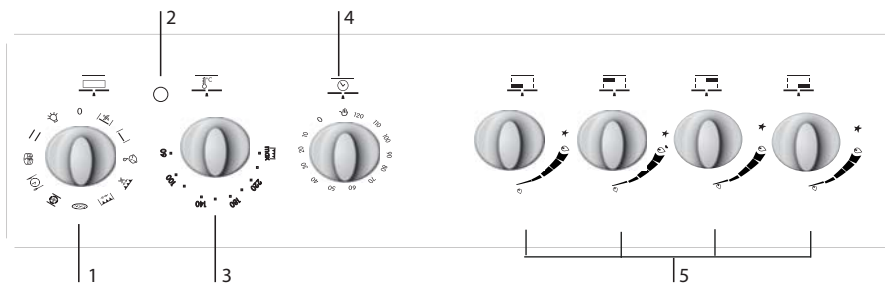
Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

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

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

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

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



**IT**

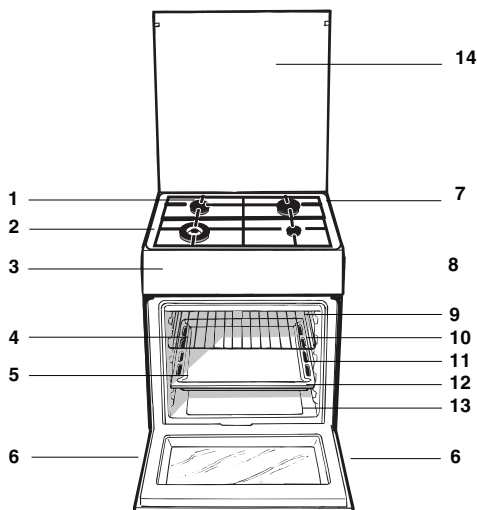
### Descrizione dell'apparecchio Pannello di controllo

1. Manopola di selezione forno
2. La spia termostato forno
3. Manopola termostato
4. Manopola TIMER
5. Manopole dei bruciatori a gas del piano di cottura

**FR**

### Description de l'appareil Tableau de bord

- 1 Manette PROGRAMMES.
2. Voyant lumineux thermostat
3. Manette du THERMOSTAT
4. Manette du MINUTEUR
5. Manette BRULEURS



**IT**

### Descrizione dell'apparecchio Vista d'insieme

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

**FR**

### Description de l'appareil Vue d'ensemble

1. Brûleur à gaz
2. Grille du plan de cuisson
3. Tableau de bord
4. Support GRILLE
5. Support LECHEFRITE
6. Pied de réglage
7. Plateau du plan de cuisson
8. GLISSIERES de coulissement
9. niveau 5
10. niveau 4
11. niveau 3
12. niveau 2
13. niveau 1
14. Couvercle en verre

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

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

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

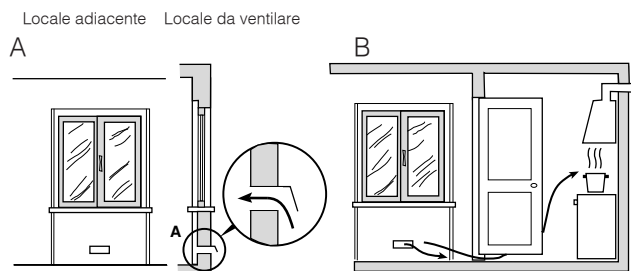
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

## Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata).

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm<sup>2</sup> di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (vedi figura A).

Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (vedi figura B) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



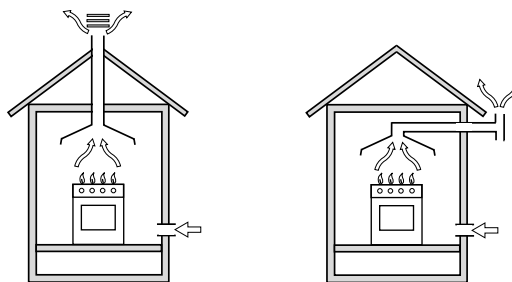
Apertura di ventilazione per l'aria comburente

Maggiorazione della fessura fra porta e pavimento

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

## Scarico dei fumi della combustione

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



Scarico direttamente all'esterno ramificato

Scarico tramite camino o canna fumaria riservata agli apparecchi di cottura

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

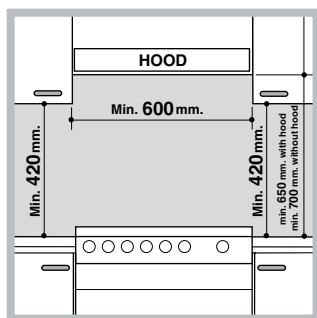
I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

## Posizionamento e livellamento

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

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

Per una corretta installazione:



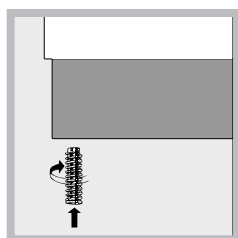
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile,

esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm.

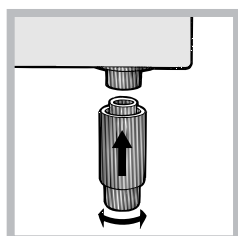
Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

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

### Livellamento



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



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

### Collegamento elettrico

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

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore

onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme nazionali in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghere e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

### Collegamento gas

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

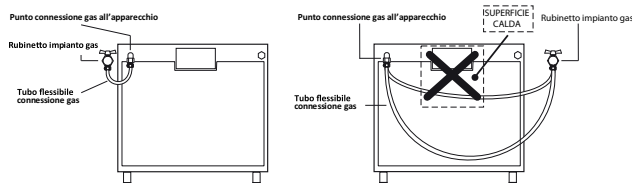
! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

## Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

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

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.



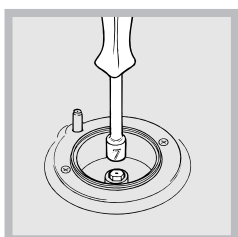
! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (vedi sotto).

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

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

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

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



### Controllo tenuta

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

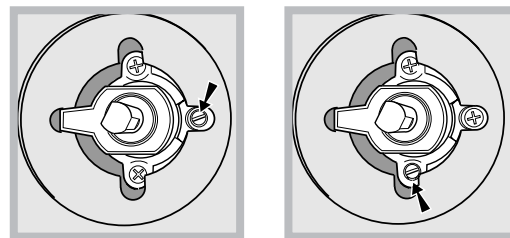
## Adattamento a diversi tipi di gas

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

### Adattamento del piano cottura

Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (vedi figura), e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli);
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

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

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

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

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

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

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

! Consigliamo di pulire il forno prima del suo primo utilizzo seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo "Manutenzione e cura".

### Sostituzione degli ugelli su bruciatore Tripla corona

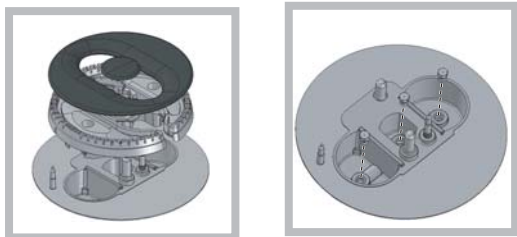
1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1). I due ugelli hanno la stessa foratura.
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

#### • Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

#### • Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.



4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

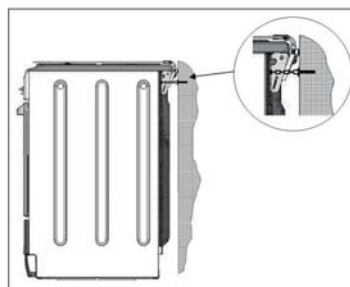
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

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

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

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

### La catenella di sicurezza



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

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

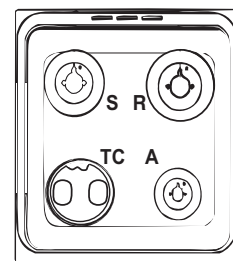
! Ad installazione ultimata la catenella deve essere mantenuta in trazione!

### Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli

| Tabella 1                  |  |                              |         | Gas Liquido        |                   |                   |                | Gas Naturale      |              |
|----------------------------|--|------------------------------|---------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------|-------------------|--------------|
| Bruciatore                 | Diametro (mm)                                      | Potenza termica kW (p.c.s.*) |         | By Pass 1/100 (mm) | ugello 1/100 (mm) | portata* g/h      |                | ugello 1/100 (mm) | portata* l/h |
|                            |  | Nominale                     | Ridotto |                    |                   | ***               | **             |                   |              |
| Tripla Corona (TC)         | 130  | 3.25                         | 1.50    | 63                 | 2x65              | 236               | 232            | 2x99              | 309          |
| Rapido (Grande) (R)        | 100  | 3.00                         | 0.70    | 41                 | 87                | 218               | 214            | 128               | 286          |
| Semi Rapido (Medio) (S)    | 75   | 1.90                         | 0.40    | 30                 | 69                | 138               | 136            | 104               | 181          |
| Ausiliario (Piccolo) (A)   | 51   | 1.00                         | 0.40    | 30                 | 50                | 73                | 71             | 78                | 95           |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar)<br>Minima (mbar)<br>Massima (mbar) |                              |         |                    |                   | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25    |              |

\* A 15°C 1013 mbar-gas secco  
\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



**I6TMH2AF / I  
I6TMH2AG / I**



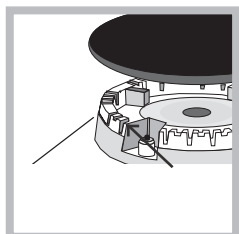
## Uso del piano cottura

### Accensione dei bruciatori

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

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

Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica\* (vedi figura) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE



sul simbolo di fiamma minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

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

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

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

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

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

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

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

## Regolazione della fiamma a livelli

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



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

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

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



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

## Uso del forno

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

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

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

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi Tabella cottura in forno).

Durante la cottura è sempre possibile:


- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

## Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

### Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando , con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

## Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).



### Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



### Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



### Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



### Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



### Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.



### Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.



### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.



### Programma **SOTTO VENTILATO**

Si attiva la resistenza suola ed entra in funzione la ventola che distribuisce il calore in tutta la cavità. Questa combinazione consente di cuocere con leggerezza verdure e piatti di pesce.



### Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**

Si accende l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione consigliata per ritoccare la cottura di cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato colore superficiale. Viene fatto notare che questa funzione non consente il raggiungimento della massima temperatura all'interno del forno (250°C), non è pertanto consigliabile una cottura di cibi mantenendo il forno sempre in questa posizione, ammenoché non si tratti di torte che richiedono temperature inferiori o uguali ai 180°C.



## Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola ubicata sulla parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno agli alimenti. Ciò è particolarmente consigliato per sbrinare tutti i tipi di cibo, ma in particolare alimenti delicati che non richiedono calore, ad esempio: torte-gelato, panna o dessert alla crema, torte alla frutta. Usando la ventola, il tempo di scongelamento viene quasi dimezzato. In caso di carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo servendosi della modalità „multi-cottura” e impostando la temperatura su 80° - 100°C

!Al momento dell'attivazione della funzione selezionata viene effettuato un settaggio dei parametri del prodotto, finalizzato ad ottimizzare le performances di cottura, che potrebbe comportare il ritardo dell'accensione di ventola ed elementi riscaldanti.

## Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

### MULTICOTTURA

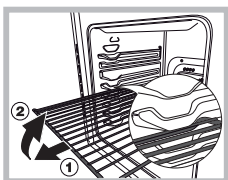
- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

### GRILL

- Nelle cotture GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

### FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.





ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1)

Per estrarre completamente le griglie e sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore tirarle. (2)

## Utilizzare il timer

1. Occorre anzitutto caricare la suoneria, ruotando la manopola TIMER DI FINE COTTURA di un giro quasi completo in senso orario.
  2. Tornando indietro in senso antiorario, impostare il tempo desiderato facendo coincidere i minuti indicati sulla manopola TIMER DI FINE COTTURA con il riferimento fisso sul pannello di controllo.
  3. A tempo scaduto emette un segnale acustico e spegne il forno.
  4. Quando il forno è spento il timer di fine cottura può essere usato come un normale contaminuti.
- ! Per utilizzare il forno in funzionamento manuale, escludendo cioè il timer di fine cottura, occorre ruotare la manopola TIMER DI FINE COTTURA fino al simbolo

| DATI TECNICI   |  |
|--|--|
| Dimensioni Forno HxLxP   | 32x43,5x40 cm  |
| Volume   | lit. 58  |
| Dimensioni utili del cassetto scaldavivande  | larghezza cm 42<br>profondità cm 44<br>altezza cm 8,5  |
| Brucciatori  | adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche  |
| Tensione e frequenza d'alimentazione   | vedi targhetta caratteristiche   |
| ENERGY LABEL   | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304<br>Consumo energia convezione Naturale - funzione di riscaldamento: Tradizionale;<br>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Pasticceria. |
| <br> | Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 2009/142/EC del 30/11/09 (Gas)  |

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

## Tabella cottura in forno

| Programmi                        | Alimenti  | Peso (Kg)     | Posizione dei ripiani | Preriscalda mento (minuti) | Temperatura consigliata | Durata cottura (minuti) |
|----------------------------------|---|---------------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Forno Tradizionale               | Anatra  | 1             | 3                     | 15                         | 200                     | 65-75                   |
|                                  | Arrosto di vitello o manzo                      | 1             | 3                     | 15                         | 200                     | 70-75                   |
|                                  | Arrosto di maiale                               | 1             | 3                     | 15                         | 200                     | 70-80                   |
|                                  | Biscotti (di frolla)                            | -             | 3                     | 15                         | 180                     | 15-20                   |
|                                  | Crostate  | 1             | 3                     | 15                         | 180                     | 30-35                   |
| Forno Pasticceria                | Crostate  | 0.5           | 3                     | 15                         | 180                     | 20-30                   |
|                                  | Torta di frutta                                 | 1             | 2 or 3                | 15                         | 180                     | 40-45                   |
|                                  | Plum cake                                       | 0.7           | 3                     | 15                         | 180                     | 40-50                   |
|                                  | Pan di spagna                                   | 0.5           | 3                     | 15                         | 160                     | 25-30                   |
|                                  | Crêpes farcite (su 2 ripiani)                   | 1.2           | 2 and 4               | 15                         | 200                     | 30-35                   |
|                                  | Cake piccoli (su 2 ripiani)                     | 0.6           | 2 and 4               | 15                         | 190                     | 20-25                   |
|                                  | Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani) | 0.4           | 2 and 4               | 15                         | 210                     | 15-20                   |
|                                  | Bigné (su 3 ripiani)                            | 0.7           | 1 and 3 and 5         | 15                         | 180                     | 20-25                   |
|                                  | Biscotti (su 3 ripiani)                         | 0.7           | 1 and 3 and 5         | 15                         | 180                     | 20-25                   |
| Meringhe (su 3 ripiani)          | 0.5   | 1 and 3 and 5 | 15                    | 90                         | 180                     |                         |
| Fast cooking                     | Surgelati                                       |               |                       |                            |                         |                         |
|                                  | Pizza   | 0.3           | 2                     | -                          | 250                     | 12                      |
|                                  | Misto zucchine e gamberi in pastella            | 0.4           | 2                     | -                          | 200                     | 20                      |
|                                  | Torta rustica di spinaci                        | 0.5           | 2                     | -                          | 220                     | 30-35                   |
|                                  | Panzerotti                                      | 0.3           | 2                     | -                          | 200                     | 25                      |
|                                  | Lasagne   | 0.5           | 2                     | -                          | 200                     | 35                      |
|                                  | Panetti dorati                                  | 0.4           | 2                     | -                          | 180                     | 25-30                   |
|                                  | Bocconcini di pollo                             | 0.4           | 2                     | -                          | 220                     | 15-20                   |
|                                  | Precotti  |               |                       |                            |                         |                         |
|                                  | Ali di pollo dorate                             | 0.4           | 2                     | -                          | 200                     | 20-25                   |
|                                  | Cibi Freschi                                    |               |                       |                            |                         |                         |
| Biscotti (di frolla)             | 0.3   | 2             | -                     | 200                        | 15-18                   |                         |
| Plum-cake                        | 0.6   | 2             | -                     | 180                        | 45                      |                         |
| Salatini di sfoglia al formaggio | 0.2   | 2             | -                     | 210                        | 10-12                   |                         |
| Multicottura                     | Pizza (su 2 ripiani)                            | 1             | 2 and 4               | 15                         | 230                     | 15-20                   |
|                                  | Lasagne   | 1             | 3                     | 10                         | 180                     | 30-35                   |
|                                  | Agnello   | 1             | 2                     | 10                         | 180                     | 40-45                   |
|                                  | Pollo arrosto + patate                          | 1+1           | 2 and 4               | 15                         | 200                     | 60-70                   |
|                                  | Sgombro   | 1             | 2                     | 10                         | 180                     | 30-35                   |
|                                  | Plum cake                                       | 1             | 2                     | 10                         | 170                     | 40-50                   |
|                                  | Bigné (su 2 ripiani)                            | 0.5           | 2 and 4               | 10                         | 190                     | 20-25                   |
|                                  | Biscotti(su 2 ripiani)                          | 0.5           | 2 and 4               | 10                         | 180                     | 10-15                   |
|                                  | Pan di spagna (su 1 ripiano)                    | 0.5           | 2                     | 10                         | 170                     | 15-20                   |
|                                  | Pan di spagna(su 2 ripiani)                     | 1             | 2 and 4               | 10                         | 170                     | 20-25                   |
| Torte salate                     | 1.5   | 3             | 15                    | 200                        | 25-30                   |                         |
| Forno Pizza                      | Pizza   | 0.5           | 3                     | 15                         | 220                     | 15-20                   |
|                                  | Arrosto di vitello o manzo                      | 1             | 2                     | 10                         | 220                     | 25-30                   |
|                                  | Pollo   | 1             | 2 or 3                | 10                         | 180                     | 60-70                   |
| Grill                            | Sogliole e seppie                               | 0.7           | 4                     | -                          | Max                     | 10-12                   |
|                                  | Spiedini di calamari e gamberi                  | 0.6           | 4                     | -                          | Max                     | 8-10                    |
|                                  | Seppie  | 0.6           | 4                     | -                          | Max                     | 10-15                   |
|                                  | Filetto di merluzzo                             | 0.8           | 4                     | -                          | Max                     | 10-15                   |
|                                  | Verdure alla griglia                            | 0.4           | 3 or 4                | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                                  | Bistecca di vitello                             | 0.8           | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                                  | Salsicce  | 0.6           | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                                  | Hamburger                                       | 0.6           | 4                     | -                          | Max                     | 10-12                   |
|                                  | Sgombri   | 1             | 4                     | -                          | Max                     | 15-20                   |
|                                  | Toast (o pane tostato)                          | 4 and 6       | 4                     | -                          | Max                     | 3-5                     |
| Gratin                           | Pollo alla griglia                              | 1.5           | 2                     | 10                         | 200                     | 55-60                   |
|                                  | Seppie  | 1.5           | 2                     | 10                         | 200                     | 30-35                   |
|                                  | Orata   | 0.5           | 3                     | 18                         | 170-180                 | 25-30                   |
|                                  | Filetto di merluzzo                             | 0.5           | 3                     | 16                         | 160-170                 | 15-20                   |
|                                  | Branzino al cartoccio                           | 0.5           | 3                     | 24                         | 200-210                 | 35-45                   |
|                                  | Branzino al cartoccio                           | 0.8-1,0       | 3                     | 21                         | 190-200                 | 50-60                   |
|                                  | Verdure Miste (Tipo Ratatouille)                | 1.5-2,0       | 3                     | 20                         | 180-190                 | 55-60                   |
| Forno sotto                      | Per perfezionare la cottura                     |               |                       |                            |                         |                         |

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

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

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

## Smaltimento

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

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

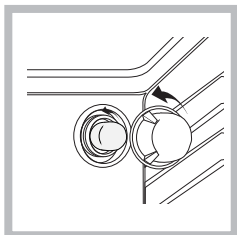
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

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

## Controllare le guarnizioni del forno

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

## Sostituire la lampadina di illuminazione del forno



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

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

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

## Manutenzione rubinetti gas

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

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

## Pulizia del forno assistita a vapore:

Questa modalità di pulizia è consigliata specialmente dopo le cotture molto grasse (arrosti, carne).

Questo procedimento di pulizia permette di agevolare la rimozione dello sporco delle pareti del forno tramite la generazione del vapore che si crea all'interno della cavità rendendone più semplice la pulizia.

!Importante! Prima di avviare la pulizia a vapore:

- rimuovere eventuali residui di cibo e di grasso dal fondo del forno.
- rimuovere eventuali accessori (griglie e leccarde).

Effettuate le operazioni sopra consigliamo il seguente procedimento:

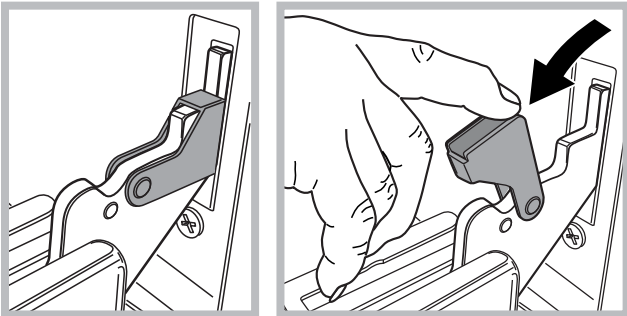
- 1.versare 300ml di acqua nella leccarda del forno, posizionandola nel primo ripiano dal basso. Nei modelli in cui non fosse presente la leccarda, utilizzare una teglia da forno e posizionarla sulla griglia al primo ripiano dal basso;
- 2.selezionare la funzione del forno  
|—| Programma **FONDO FORNO (FORNO SOTTO)**  
ed impostare la temperatura a 100°C;
- 3.tenere acceso il forno per 15min;
- 4.spegnere il forno;
- 5.una volta raffreddato il forno è possibile aprire la porta per ultimare la pulizia con acqua e un panno umido;
- 6.eliminare qualsiasi acqua residua dalla cavità dopo aver terminato la pulizia

Nel caso di pulizia a vapore effettuata dopo cotture particolarmente grasse o sporco difficile da rimuovere, può rendersi necessario completare la pulizia con il metodo tradizionale indicato al paragrafo precedente.

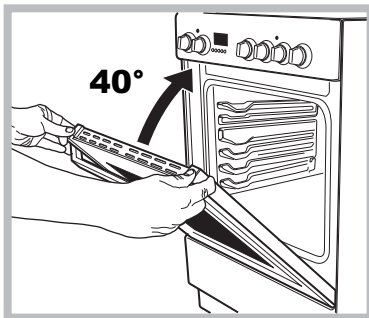
! Eseguire le operazioni di pulizia solamente a forno freddo !

## Rimozione e inserimento della porta del forno:

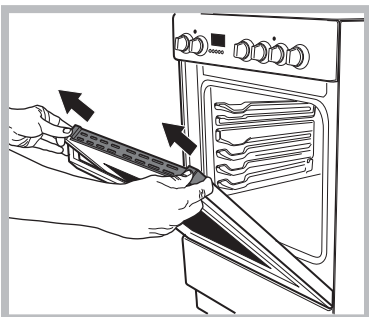
1. Aprire la porta.
2. Far ruotare completamente all'indietro i ganci cerniera della porta del forno (cfr. foto).



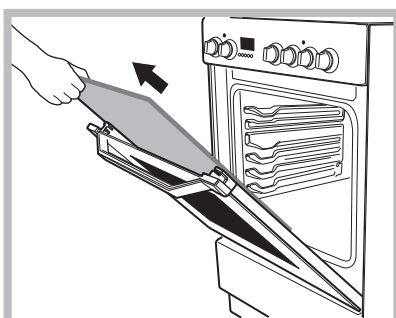
3. Chiudere la porta fino a che il gancio non si ferma (la porta rimane aperta a 40°). (cfr foto) 40°



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



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

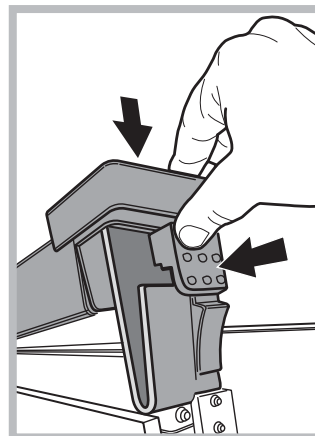


6. Sostituire il vetro.

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

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

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



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

## Assistenza

**! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.**

### Comunicare:

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

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

**Assistenza attiva 7 giorni su 7**

 **199.199.199**  
ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI  
NUMERO UNICO

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

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

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

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

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Installation

FR

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

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

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

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

## Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

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

## Aération des locaux

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

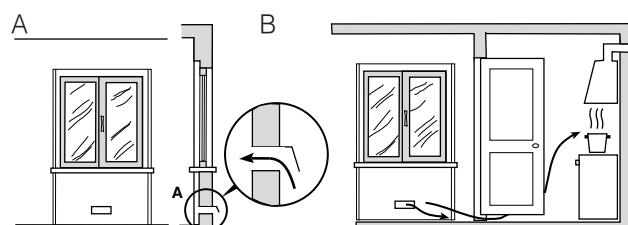
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm<sup>2</sup> de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm<sup>2</sup>) 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.

Local adjacent

Local à ventiler



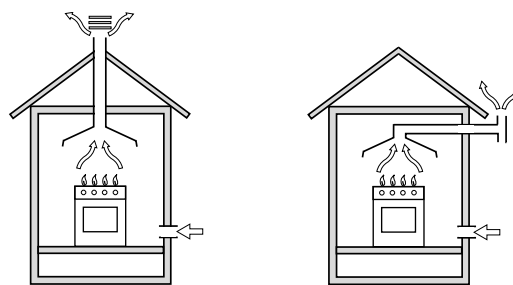
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

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

## Evacuation des fumées de combustion

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



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 en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.



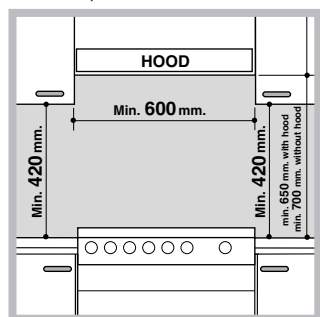
## Positionnement et nivellement

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

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

Pour une installation correcte :

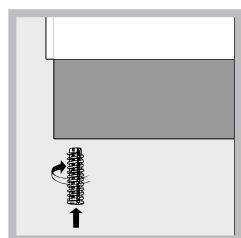
- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 200 mm de l'appareil;



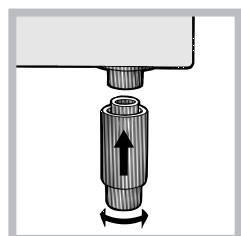
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous aux instructions de leur notice d'emploi.

### Nivellement



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



Montage des pieds\* par encastrement sous la base.

### Raccordement électrique

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

En cas de raccordement direct au réseau, il faut

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

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

### Raccordement gaz

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

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

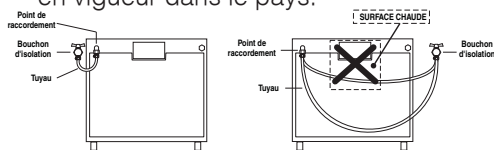
\*N'existe que sur certains modèles

## Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

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

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

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



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

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

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

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

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

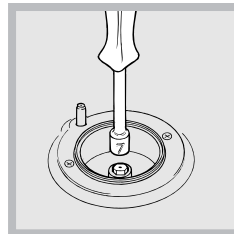
### Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

## Adaptation aux différents types de gaz

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

### Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de

7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;

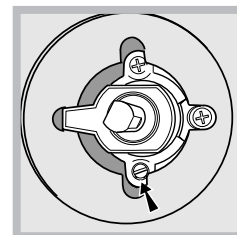
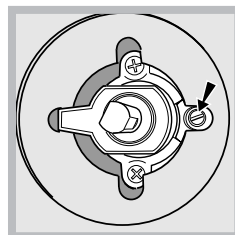
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

### Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;
  2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
- ! En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.
- ! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

### Réglage du minimum du brûleur du four à gaz :

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



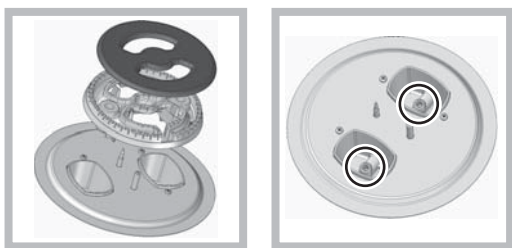
En cas de gaz naturel, il faut dévisser la vis de réglage en

tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre;

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

### Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

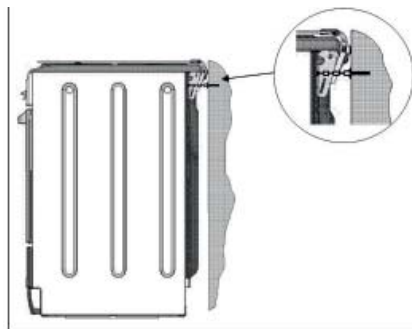
1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
  2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.
  3. remonter les composants dans le sens inverse du démontage.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)



Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)
1. Placez le robinet sur la position de minima;
  2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
  3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises.




### 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.

| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  |   |
|--|---|
| <b>Dimensions du four HxLxP</b>  | 32x43,5x40 cm   |
| <b>Volume</b>  | 58 l  |
| <b>Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats</b>   | largeur 42 cm<br>profondeur 44 cm<br>hauteur 8,5 cm   |
| <b>Brûleurs</b>  | adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique   |
| <b>Tension et fréquence d'alimentation :</b>   | Voir plaque signalétique  |
| <b>ETIQUETTE ENERGIE</b>   | Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques<br>Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :<br>Traditionnel ;   |
|  | Consommation énergie déclaration<br>Classe convection Forcée – fonction four :<br>Pâtisserie.   |
| <br><br> | Directives Communautaires:<br>2006/95/EC du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC.<br>1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

## Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

| Brûleur                     | Diamètre<br>(mm) | Puissance thermique<br>kW (p.c.s.*) |         | Gaz liquide      |                    |                |     | Gaz naturel        |               |
|-----------------------------|------------------|-------------------------------------|---------|------------------|--------------------|----------------|-----|--------------------|---------------|
|                             |                  | Nomin.                              | Réduit. | Bipasse<br>1/100 | injecteur<br>1/100 | débit**<br>g/h |     | injecteur<br>1/100 | débit*<br>l/h |
|                             |                  |                                     |         | (mm)             | (mm)               | ***            | **  | (mm)               | G20           |
| Rapide<br>(Grand)(R)        | 100              | 3,00                                | 0,7     | 41               | 87                 | 218            | 214 | 128                | 286           |
| Semi Rapide<br>(Moyen)(S)   | 75               | 1,90                                | 0,4     | 30               | 69                 | 138            | 136 | 104                | 181           |
| Auxiliaire<br>(Petit)(A)    | 51               | 1,00                                | 0,4     | 30               | 50                 | 73             | 71  | 78                 | 95            |
| Triple<br>Couronne<br>(TC)  | 130              | 3,25                                | 1,50    | 63               | 2x65               | 236            | 232 | 2x99               | 309           |
| Pressions<br>d'alimentation | minale (mbar)    |                                     |         |                  |                    | 28-30          | 37  |                    | 20            |
|                             | Minimum (mbar)   |                                     |         |                  |                    | 20             | 25  |                    | 17            |
|                             | Maximum (mbar)   |                                     |         |                  |                    | 35             | 45  |                    | 25            |

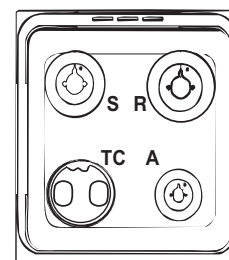
\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

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

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

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>






I6TMH2AF/I  
I6TMH2AG/I

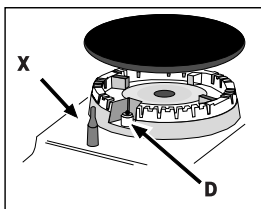
## Utilisation du plan de cuisson


### Allumage des brûleurs

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

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

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




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

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

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

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité\*(X) de flamme, poussez sur le manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

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

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

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

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

| Brûleurs             | ř Récipients (cm) |
|----------------------|-------------------|
| Rapide (R)           | 24 - 26           |
| Semi-rapide (S)      | 16 - 20           |
| Auxiliaire (A)       | 10 - 14           |
| Triple Couronne (TC) | 24 - 26           |

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

### Réglage de la flamme par niveaux

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



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

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

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

## Utilisation du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

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 ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

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

### Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.



**ATTENTION!** Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques

## Programmes de cuisson manuels



### Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



### Programme **FOUR PATISSERIE**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



### Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.



### Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



### Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.



### Programme **GRIL**

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.



### Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.



### Programme **FOUR INFÉRIEUR**

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180°C.



### Programme **Four "Décongélation"**


Position du bouton thermostat "M" : quelconque. Le ventilateur situé à l'arrière du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction est indiquée pour décongeler tout type d'aliment, et plus particulièrement les aliments délicats qui craignent la chaleur tels que, par exemple : les gâteaux glacés, les gâteaux garnis de crème pâtissière ou de crème fouettée, les gâteaux aux fruits. Le temps de décongélation est réduit environ de moitié. Vous pouvez également utiliser la fonction "Multicuisson" pour décongeler rapidement de la viande, du poisson ou du pain, en sélectionnant une température de 80°C - 100°C.





### Programme **FOUR INFÉRIEUR VENTILE**

L'élément chauffant inférieur (+ventilateur) est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface.


### Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur , la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

## La manette du minuteur fin de cuisson

Certains modèles sont équipés d'un programmeur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette dans le sens des aiguilles  d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau

le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmeur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .

Quand le four est éteint, le programmeur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

## Tableau de cuisson au four

| Programmes  | Aliments  | Poids (Kg)    | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée | Durée cuisson (minutes) |
|---|---|---------------|---------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Four Tradition</b>                                     | Canard  | 1             | 3                   | 15                     | 200                    | 65-75                   |
|   | Rôti de veau ou de bœuf                             | 1             | 3                   | 15                     | 200                    | 70-75                   |
|   | Rôti de porc  | 1             | 3                   | 15                     | 200                    | 70-80                   |
|   | Biscuits (pâte brisée)                              | -             | 3                   | 15                     | 180                    | 15-20                   |
|   | Tartes  | 1             | 3                   | 15                     | 180                    | 30-35                   |
| <b>Four Pâtisserie</b>                                    | Tartes  | 0.5           | 3                   | 15                     | 180                    | 20-30                   |
|   | Tarte aux fruits                                    | 1             | 2 ou 3              | 15                     | 180                    | 40-45                   |
|   | Cake aux fruits                                     | 0.7           | 3                   | 15                     | 180                    | 40-50                   |
|   | Génoise   | 0.5           | 3                   | 15                     | 160                    | 25-30                   |
|   | Crêpes farcies (sur 2 niveaux)                      | 1.2           | 2 et 4              | 15                     | 200                    | 30-35                   |
|   | Petits gâteaux (sur 2 niveaux)                      | 0.6           | 2 et 4              | 15                     | 190                    | 20-25                   |
|   | Friands au fromage (sur 2 niveaux)                  | 0.4           | 2 et 4              | 15                     | 210                    | 15-20                   |
|   | Choux (sur 3 niveaux)                               | 0.7           | 1, 3 et 5           | 15                     | 180                    | 20-25                   |
|   | Biscuits (sur 3 niveaux)                            | 0.7           | 1, 3 et 5           | 15                     | 180                    | 20-25                   |
|   | Meringues (sur 3 niveaux)                           | 0.5           | 1, 3 et 5           | 15                     | 90                     | 180                     |
| <b>Fast cooking</b>                                       | <b>Surgelés</b>                                     |               |                     |                        |                        |                         |
|   | Pizza   | 0.3           | 2                   | -                      | 250                    | 12                      |
|   | Mélange de courgettes et crevettes en croûte        | 0.4           | 2                   | -                      | 200                    | 20                      |
|   | Feuilleté aux épinards                              | 0.5           | 2                   | -                      | 220                    | 30-35                   |
|   | Chaussons salés                                     | 0.3           | 2                   | -                      | 200                    | 25                      |
|   | Lasagnes  | 0.5           | 2                   | -                      | 200                    | 35                      |
|   | Petits pains dorés                                  | 0.4           | 2                   | -                      | 180                    | 25-30                   |
|   | Poulet en morceaux                                  | 0.4           | 2                   | -                      | 220                    | 15-20                   |
|   | <b>Précuits</b>                                     |               |                     |                        |                        |                         |
|   | Ailes de poulet dorées                              | 0.4           | 2                   | -                      | 200                    | 20-25                   |
|   | <b>Aliments Frais</b>                               |               |                     |                        |                        |                         |
|   | Biscuits (pâte brisée)                              | 0.3           | 2                   | -                      | 200                    | 15-18                   |
|   | Cake aux fruits                                     | 0.6           | 2                   | -                      | 180                    | 45                      |
| Friands au fromage  | 0.2   | 2             | -                   | 210                    | 10-12                  |                         |
| <b>Multicuisson</b>                                       | Pizza (sur 2 niveaux)                               | 1             | 2 et 4              | 15                     | 230                    | 15-20                   |
|   | Lasagnes  | 1             | 3                   | 10                     | 180                    | 30-35                   |
|   | Agneau  | 1             | 2                   | 10                     | 180                    | 40-45                   |
|   | Poulet rôti + pommes de terre                       | 1+1           | 2 et 4              | 15                     | 200                    | 60-70                   |
|   | Maquereau   | 1             | 2                   | 10                     | 180                    | 30-35                   |
|   | Cake aux fruits                                     | 1             | 2                   | 10                     | 170                    | 40-50                   |
|   | Choux (sur 2 niveaux)                               | 0.5           | 2 et 4              | 10                     | 190                    | 20-25                   |
|   | Biscuits (sur 2 niveaux)                            | 0.5           | 2 et 4              | 10                     | 180                    | 10-15                   |
|   | Génoise (sur 1 niveau)                              | 0.5           | 2                   | 10                     | 170                    | 15-20                   |
|   | Génoise (sur 2 niveaux)                             | 1             | 2 et 4              | 10                     | 170                    | 20-25                   |
|   | Tartes salées                                       | 1.5           | 3                   | 15                     | 200                    | 25-30                   |
|   | <b>Four Pizza</b>                                   | Pizza         | 0.5                 | 3                      | 15                     | 220                     |
| Rôti de veau ou de bœuf                                   |   | 1             | 2                   | 10                     | 220                    | 25-30                   |
| Poulet  |   | 1             | 2 ou 3              | 10                     | 180                    | 60-70                   |
| <b>Gril</b>   | Soles et seiches                                    | 0.7           | 4                   | -                      | Max.                   | 10-12                   |
|   | Brochettes de calmars et crevettes                  | 0.6           | 4                   | -                      | Max.                   | 8-10                    |
|   | Seiches   | 0.6           | 4                   | -                      | Max.                   | 10-15                   |
|   | Tranches de colin                                   | 0.8           | 4                   | -                      | Max.                   | 10-15                   |
|   | Légumes grillés                                     | 0.4           | 3 ou 4              | -                      | Max.                   | 15-20                   |
|   | Côte de veau  | 0.8           | 4                   | -                      | Max.                   | 15-20                   |
|   | Saucisses   | 0.6           | 4                   | -                      | Max.                   | 15-20                   |
|   | Hamburgers  | 0.6           | 4                   | -                      | Max.                   | 10-12                   |
|   | Maquereaux  | 1             | 4                   | -                      | Max.                   | 15-20                   |
|   | Croque-monsieur ou toasts                           | 4 et 6        | 4                   | -                      | Max.                   | 3-5                     |
|   | Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé) |               |                     |                        |                        |                         |
|   | Veau à la broche                                    | 1.0           | -                   | 5                      | Max.                   | 80-90                   |
|   | Poulet à la broche                                  | 1.5           | -                   | 5                      | Max.                   | 70-80                   |
|   | Agneau à la broche                                  | 1.0           | -                   | 5                      | Max.                   | 70-80                   |
|   | <b>Gratin</b>                                       | Poulet grillé | 1.5                 | 2                      | 10                     | 200                     |
| Seiches   |   | 1.5           | 2                   | 10                     | 200                    | 30-35                   |
| Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)       |   |               |                     |                        |                        |                         |
| Veau à la broche  |   | 1.5           | -                   | 5                      | 200                    | 70-80                   |
| Agneau à la broche  |   | 1.5           | 2                   | 5                      | 200                    | 70-80                   |
| Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite) | 1.5   | 2             | 5                   | 200                    | 70-75                  |                         |
| -   | -   | 2             | 5                   | 200                    | 70-75                  |                         |
| <b>Chaleur sole</b>                                       | Pour parfaire la cuisson                            |               |                     |                        |                        |                         |
| <b>Sous ventile'</b>                                      | Breme   | 0.5           | 3                   | 15                     | 170-180                | 25-35                   |
|   | Filet de morue                                      | 0.5           | 3                   | 15                     | 160-170                | 15-20                   |
|   | Loup de mer cuit au four en papillote               | 0.5           | 3                   | 20                     | 200-210                | 35-45                   |
|   | Mélange de légumes (Ratatouille)                    | 0.8 – 1,0     | 3                   | 20                     | 190-200                | 50-60                   |
|   | Légumes farcis                                      | 1,5 – 2,0     | 3                   | 20                     | 180-190                | 55-60                   |



# Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.

- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL et GRATIN, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

## Mise hors tension

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

## Nettoyage de l'appareil

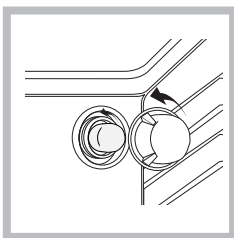
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez 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 raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## Contrôler les joints du four

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

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

**! 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.**

## Assistance

**! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.**

**Indiquer :**

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil

## Nettoyage du four vapeur assisté par:

Cette méthode de nettoyage est particulièrement recommandé après la cuisson très gras (viande grillée).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter l'élimination de la saleté des parois du four par la génération de vapeur d'eau qui se crée à l'intérieur de la cavité en faciliter le nettoyage.

**! Important!** Avant de commencer le nettoyage à vapeur:

- Retirer tout résidu de nourriture et de graisse du bas du four.
- Retirez tous les accessoires (grilles et les égouttoirs).

Effectuez les opérations ci-dessus, nous vous recommandons la procédure suivante:

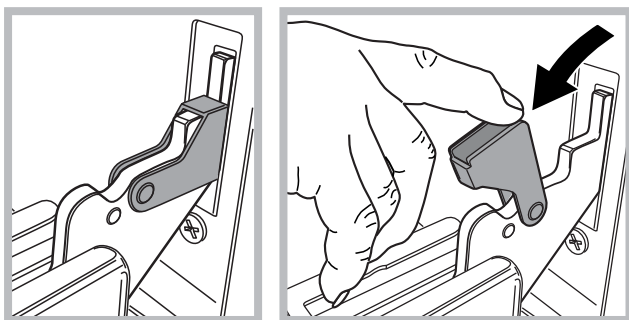
1. Verser 300 ml d'eau dans le bac de cuisson dans le four, en le plaçant dans l'étagère inférieure. Dans les modèles où la lèchefrite n'est pas présent, utilisez une plaque de cuisson et les déposer sur la grille à la tablette du bas;
2. sélectionner la fonction du four:  
| — | **Programme Pâtisserie**  
et régler la température à 100 ° C;
3. garder le four pendant 15 min;
4. éteindre le four;
5. Une fois refroidi le four, vous pouvez ouvrir la porte pour terminer le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide;
6. éliminer l'eau résiduelle hors de la cavité après le nettoyage de finition

Dans le cas du nettoyage à la vapeur fait après la cuisson particulièrement gras ou la saleté est difficile à enlever, vous pouvez être amené à compléter le nettoyage avec la méthode traditionnelle décrite dans le paragraphe précédent.

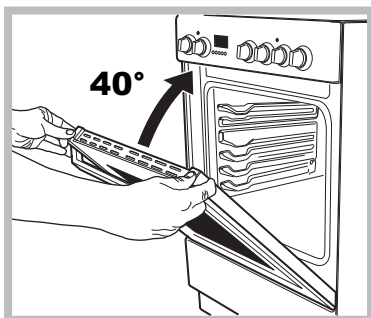
! Effectuer le nettoyage uniquement dans le four froid!

### Démontage et remontage de la porte du four :

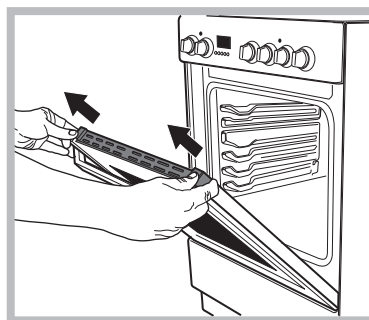
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



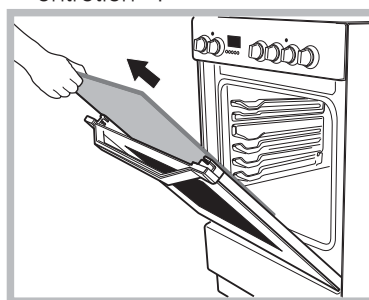
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



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



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

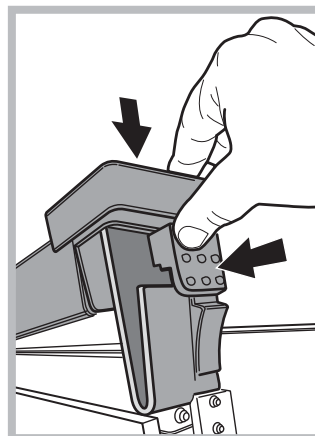


6. Remonter la vitre.

**ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!**

**ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.**

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



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

