

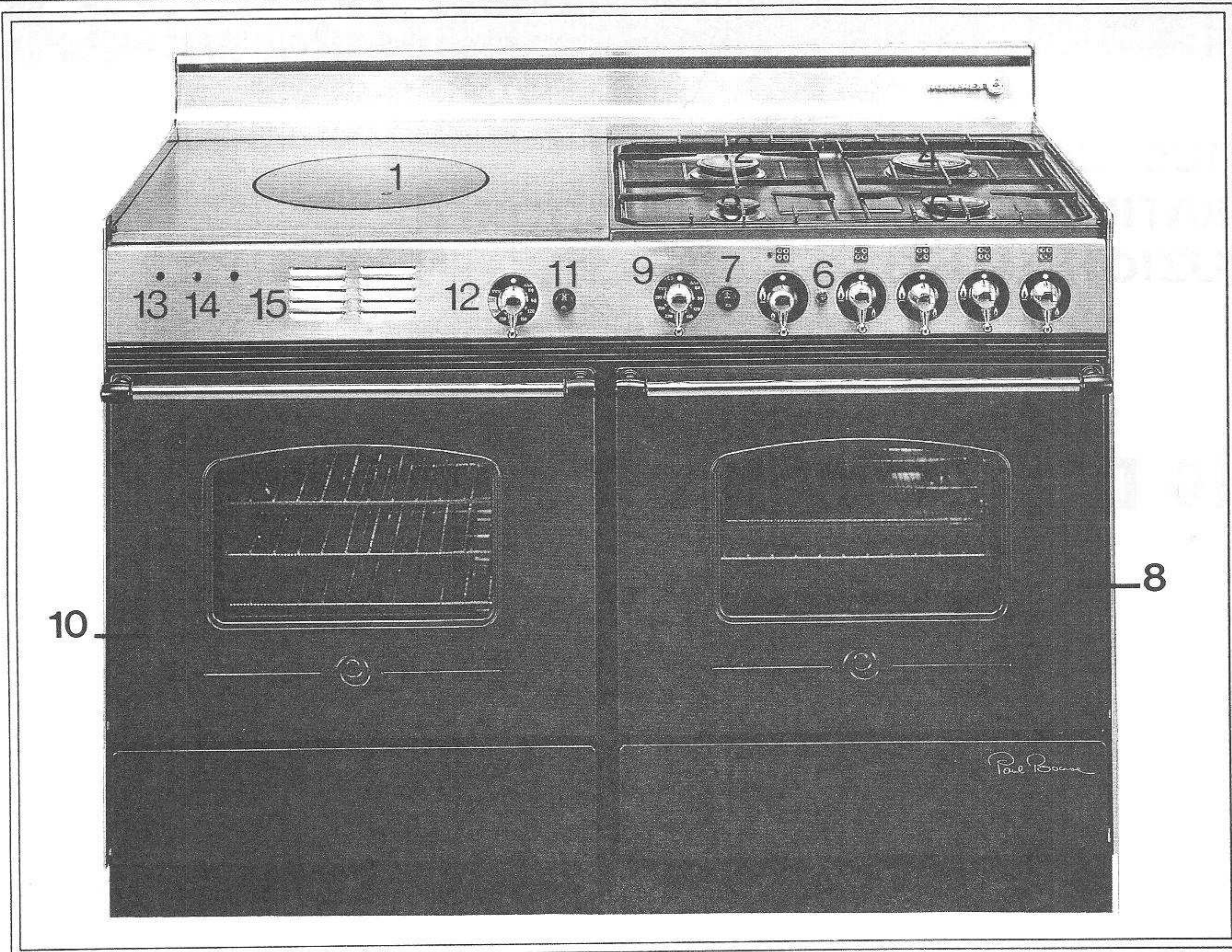
**NOTICE D'EMPLOI
OPERATING INSTRUCTIONS COOKER
ISTRUZIONI D'USO**

4040 DB - 4040 RU RB

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIÈRES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978. Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality, ROSIÈRES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements. In conformity with the directive CEE 82/499 on the limitation of radioelectrical disturbances.

Tutte queste caratteristiche sono indicative. ROSIÈRES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative. Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 82/499 relativa alla soppressione delle perturbazioni radio-elettriche.



1 - Brûleur sous plaque 4,5 kW	Hot plate burner	Bruciatore sotto la piastra
2 - Brûleur rapide 2,5 kW	Fast burner 2,5 kW	Bruciatore rapido 2,5 kW
3 - Brûleur semi-rapide 1,45 kW	Medium burner 1,45 kW	Bruciatore semi-rapido 1,45 kW
4 - Brûleur ultra-rapide 3,5 kW	Ultra-fast burner 3,5 kW	Ultra-rapido bruciatore 3,5 kW
5 - Brûleur rapide 2,5 kW	Fast burner 2,5 kW	Bruciatore rapido 2,5 Kw
6 - Allumage électrique pour tous les brûleurs gaz et sous plaque	Push-button ignitor for gas burner and hot plate	Accensione dei bruciatori gas e sotto la piastra
7 - Bouton-poussoir éclairage des fours	Push-button for oven interior lights	Bottone della luce dei forni
8 - Four convection naturelle sortant, email catalytique	Natural convection oven with slide-out, catalytic enamel insert	Forno convezione naturale che si sforna : smalto catalitic
9 - Manette du four droit	Left hand oven temeprature control knob	Monopola del forno destro
10 - Four multifonction, super email	Multifunction oven, normal enamel	Forno multifunzione, smalto normal
11 - Bouton poussoir pour chaleur brassée four gauche	Selector knob for fan cooking in left hand oven	Bottone di selezione per la cottura ventilata forno sinistro
12 - Manette de sélection four gauche	Left hand oven control knob	Manopola di selezione del forno sinistro
13 - Voyant orange de régulation température four G	Left hand oven orange temperature control light	Spia arancia per la temperatura del forno sinistro
14 - Voyant rouge de mise sous tension four	Red oven on mains indicator light	Spia rossa di funzionamento forno
15 - Voyant orange de régulation température four D	Right hand oven orange temperature control light	Spia arancia per la temperatura del forno destro

FIGHE TECHNIQUE

Dimensions de l'appareil (en cm)

Largeur : 119,5
Profondeur : 60
Hauteur avec dosseret : 95 - sans dosseret : 84

LA TABLE DE CUISSON (brûleur)

Dessus droit **Dessus gauche**
1 semi-rapide 1,45 kW 1 sous-plaque 4,5 kW
2 rapides 2,5 kW

1 ultra-rapide 3,5 kW

Gaz utilisable selon réglage : GN + B/P

LES FOURS

Dimensions utiles du four (en cm) :

	multifonct.	conv. nat.
Largeur	42,5	41,5
Profondeur	38	35,5
Hauteur	29,5	28,5
Volume utile	47 l	41 l

Puissance

Four multifonctions

Chaleur brassée :	2,42 kW
Convection naturelle :	2,39 kW
Grilloir :	2,11 kW
<u>Four à convection nat. :</u>	2,39 kW
Grilloir :	2,11 kW

Consommation

Four multifonctions

de montée à 175°C	0,4 kWh
de maintien pendant 1h à 175°C	0,5 kWh
Total	0,9 kWh
<u>Four à convection naturelle</u>	
de montée à 200°C	0,4 kWh
de maintien pendant 1h à 200°C	0,5 kWh
Total	0,9 kWh

TECHNICAL DATA

Dimensions of the appliance (in cm)

Width : 119,5
Depth : 60
Height with back panel : 95 - below back panel : 84

THE HOB (burner)

Right hand side **Left hand side**
1 medium 1,45 kW 1 hot plate 4,5 kW
2 fast 2,5 kW
1 ultra-fast 3,5 kW

**Gases to be used in accordance with adjustments
NG+B/P**

THE OVENS - Usable oven dimensions :

	multifunct.	nat. conv.
Width	42,5	41,5
Depth	38	35,5
Height	29,5	28,5
Usable oven	47 l	41 l

Power rating

Multifunction oven

Fan convection :	2,42 kW
Natural convection :	2,39 kW
Grill :	2,11 kW
<u>Natural convection oven :</u>	2,39 kW
Grill :	2,11 kW

Power consumption

Fan convection

to reach 175°C	0,4 kWh
to hold at 175°C for 1 h	0,5 kWh
Total	0,9 kWh
<u>Natural convection</u>	
to reach 200°C	0,4 kWh
to hold at 200°C for 1 h	0,5 kWh
Total	0,9 kWh

TABELLA DATI TECNICI

Dimensioni dell'apparecchio (cm)

Larghezza : 119,5
Profondità : 60
Altezza con alzatina posteriore : 95 - senza : 84

PIANO DI COTTURA (bruciatori)

Lato destro **Lato sinistro**
1 semi-rapido 1,45 kW 1 sotto la piastra 4,5 kW
2 rapidi 2,5 kW
1 ultra-rapido 3,5 kW

**Gas utilizzabile secondo le regolazioni :
Metano, gas liquido**

I FORNI

Dimensioni utili del forni (cm)

	multifunz.	conv.nat.
Larghezza	42,5	41,5
Profondità	38	35,5
Altezza	29,5	28,5
Volume forno	47 l	41 l

Potenza forno

Forno multifunzione

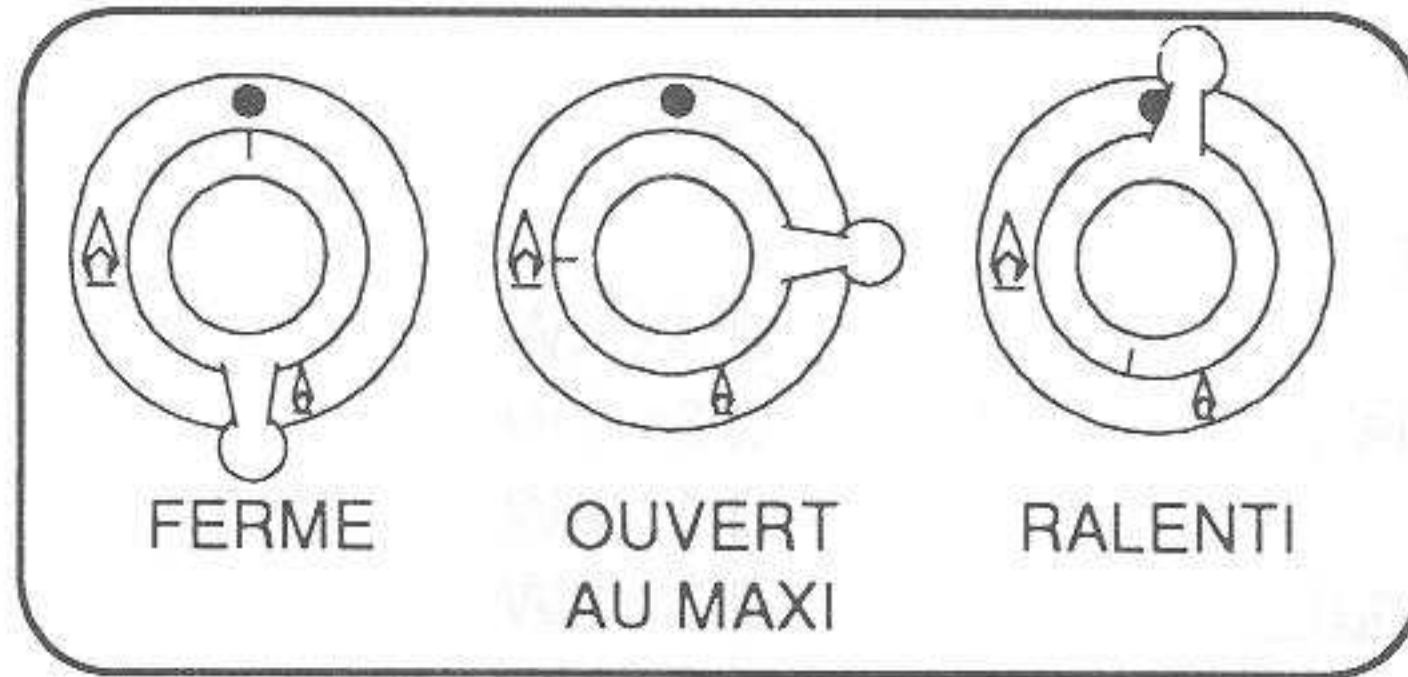
Calore ventilato :	2,42 kW
Convezione naturale :	2,39 kW
Grill :	2,11 kW
<u>Forno convezione naturale :</u>	2,39 kW
Grill :	2,11 kW


Consumo

Calore ventilato :

da 0° a 175°C	0,4 kWh
per mantenere 175°C per 1 ora	0,5 kWh
Totale	0,9 kWh
<u>Convezione naturale :</u>	
da 0° a 200°C	0,4 kWh
per mantenere 200°C per 1 ora	0,5 kWh
Totale	0,9 kWh

LES BRULEURS GAZ



Allumage : Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé. Exemple : repère du foyer arrière droit .

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité. De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz, et enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère grande flamme, puis, appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs.

ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE CHOIX DES RECIPIENTS : la table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débit différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

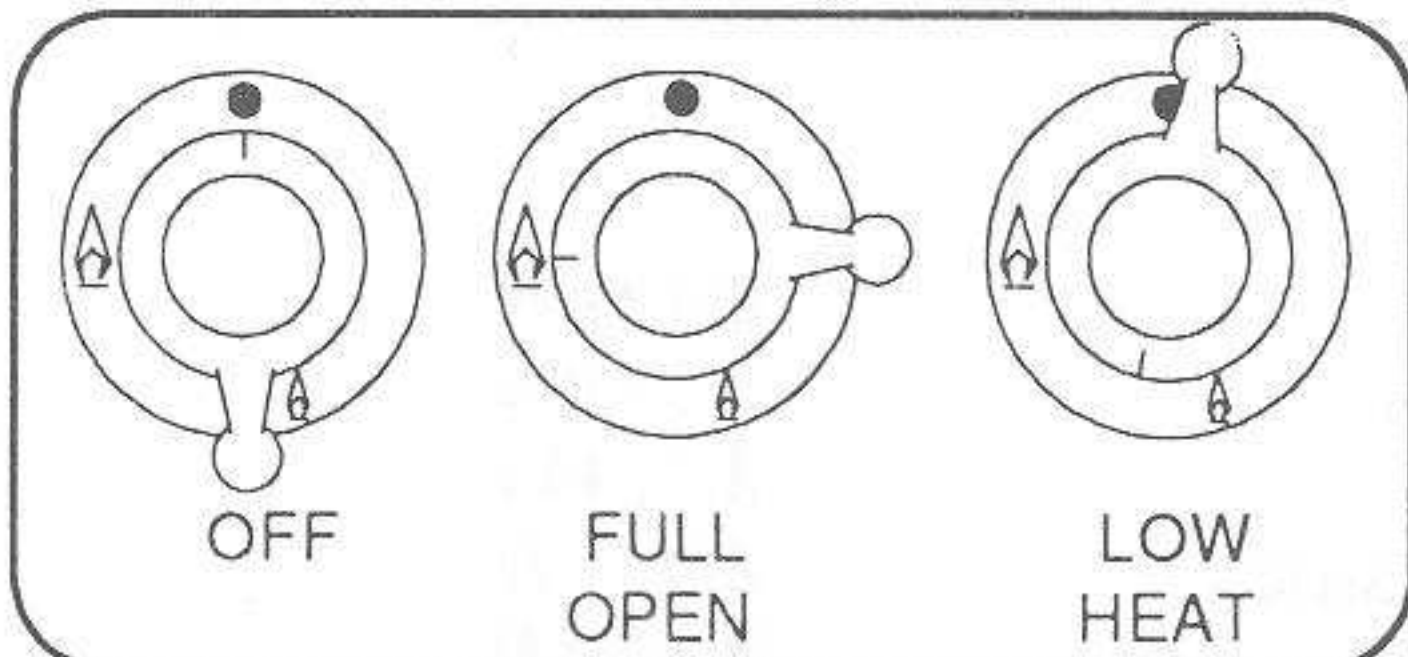
- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

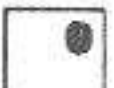
- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Les flammes ne doivent pas dépasser des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

THE GAS BURNERS



IGNITION : A symbol next to each control knob indicates which burner is being used. Eg. : for rear RH burner .

Each burner is supplied with a tap which incorporates a safety catch and a slow burning position, see below. Between the high and low positions the control can be adjusted to any required flame height.

- Push and turn control knob until you reach the large flame symbol,
- Press the electric ignition button to light the burners.

IMPORTANT RECOMMENDATION :

When the burners are not being used the mains gas supply valve should be closed.

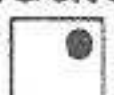
USE OF GAS BURNERS : The hob is fitted with burners of varying sizes and heat ratings. Full use should be made of this feature. Use the small burner for simmering and for sauces.

Avoid boiling food too rapidly. Food is not cooked more quickly in this way but excessive boiling will impair the flavour.

To ensure fuel economy do not have flames up the sides of the pan.

BRUCIATORI A GAS



ACCENSIONE : Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato. Nell'esempio e' illustrato il simbolo relativo al bruciatore posteriore destro .

Ciascun bruciatore e' controllato da un rubinetto a chiusura di sicurezza. Tra le due posizioni massimo e minimo e' possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.

- Premere e ruotare la manopola fino al simbolo "fiamma grande",
- Premere il tasto per l'accensione dei bruciatori.

RACCOMANDAZIONE IMPORTANTE : Quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.

SCELTA DEI RECIPIENTI : il piano di cottura e' dotato di bruciatori di dimensioni e portata differenti.

E' necessario quindi trarre vantaggio dalle differenze di potenza che ne risultano.

- Utilizzare il piu' potente per portare ad ebollizione liquidi, per carne ai ferri e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.

- Utilizzare il bruciatore piccolo per la cottura a fuoco lento, i sughi, ecc.

- Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta non cuoce piu' in fretta, ma puo' peggiorare il gusto degli alimenti.

La fiamma non deve superare i bordi, altrimenti avrete spreco di gas.

LE BRÛLEUR SOUS PLAQUE

Le robinet est muni d'un dispositif de sécurité commandé par thermocouple, qui stoppe automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'anomalie.

ALLUMAGE :

Tourner la manette vers la gauche, et simultanément :

Appuyer sur le bouton d'allumage électrique des brûleurs et maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de s'enclencher.

UTILISATION :

Le brûleur sous plaque vous permet d'utiliser de grands récipients et de faire des cuissons simultanées. Il est plus puissant qu'un brûleur gaz normal et permet :

- les mijotages prolongés sans surveillance,
- le maintien au chaud sans brûler,
- les réalisations des sauces sans utiliser le bain-marie, etc...

Vous pouvez selon la préparation que vous êtes en train d'effectuer, jouer sur le réglage du brûleur, ainsi que sur le déplacement du récipient sur la plaque.

Ex. pour une cuisson d'une blanquette : Huiler les morceaux de viande et les faire revenir dans une cocotte sur le milieu de la plaque, à feu vif. Introduire le vin blanc, aromatiser, et finir la cuisson à feu doux sur le côté de la plaque.

THE HOT PLATE BURNER

The valve is fitted with a safety device, controlled by a thermoelectric element which automatically cuts off the gas supply when an anomaly arises.

IGNITION :

- Push the knob down and turn full on, simultaneously
- press the ignition button for the burners, and
- continue to hold the knob down for 15-20 seconds to allow the safety system to operate.

USE : The hot plate enables you to use large cooking vessels or to cook several dishes at the same time. It is more powerful than a normal gas burner and allows you to :

- simmer for long periods without having to watch the food.
- to keep food hot without burning it.
- to prepare special sauces without using a bain-marie.
- Steak griddle.
- Left open for Wok cooking.

Depending on the dish that you are preparing, you can either adjust the burner or change the position of the cooking vessel on the hot plate, the centre being the hottest, and cooler areas nearer the outer edges.

Example : TO COOK A STEW. Place cooking oil in a saucepan and place in the middle of the hot plate, set on a high position. Add the meat and seal in the hot oil. Add the wine, vegetables, seasoning and herbs, and finish cooking on a low setting with the saucepan placed to one side of the hot-plate.

BRUCIATORE SOTTO LA PIASTRA

Il rubinetto è munito di un dispositivo di sicurezza a termocoppia, che chiude automaticamente l'uscita del gas in caso di anomalie.

ACCENSIONE :

- ruotare la manopola in senso antiorario e contemporaneamente :
- premere il pulsante di accensione e,
- tenerlo premuto per alcuni secondi, per permettere al dispositivo di sicurezza di entrare in funzione,.

USO :

Questo bruciatore permette di utilizzare dei recipienti molto grandi e di realizzare cotture simultanee.

Questo bruciatore ha una potenza molto elevata e, in abbinamento con il piano in ghisa, si rivela vantaggioso per :

- cotture prolungate a bassa intensità,
- mantenimento in caldo senza bruciare,
- realizzazione di salse e sughi senza dover utilizzare il "bagno maria", ecc.

A seconda della preparazione da fare è possibile agire sulla regolazione del bruciatore, oppure sulla posizione del recipiente sulla placca.

LA CONVECTION NATURELLE

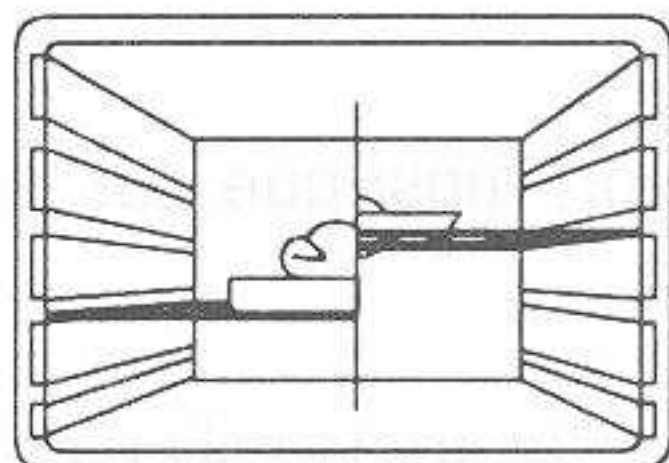
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

La convection naturelle est disponible sur les deux fours. Nous préférons la convection naturelle pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbeef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moules épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche....

Placer la manette du thermostat sur la position choisie pour la cuisson.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons.



Placer la pièce à cuire au centre du four.

DUREE DE PRECHAUFFAGE :

- 20 min entre 250 à 280°C
- 15 min entre 150 à 220°C
- 10 min entre 60 à 120°C

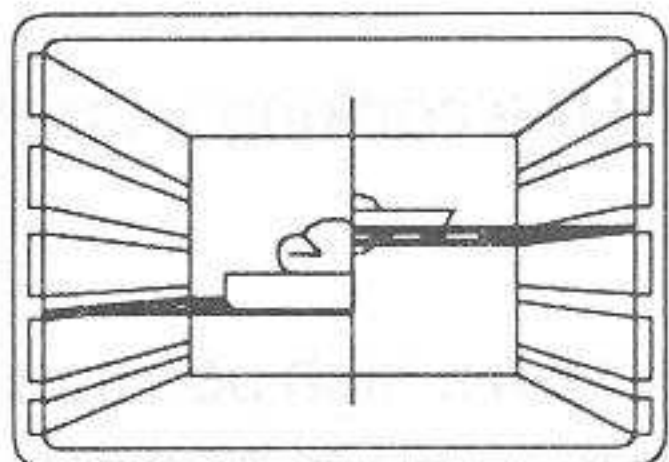
THE NATURAL CONVECTION OVEN

WARNING : The oven doors are hot when the oven is on, keep young children away.

The natural convection or conventional cooking is available on the two ovens. With this method of cooking the heat naturally rises, therefore the higher shelf positions are hotter than the lower ones. So it is possible, for instance to cook a casserole or braise vegetables on a low shelf, while cooking pastry dishes or baking potatoes on a higher shelf. This method of cooking is often preferred by the cook, who likes to braise casseroles in thick earthenware dishes, or bake puddings slowly and gently. The results of this method may be preferred as crusts on baked dishes are often browner and crisper.

The best results using a conventional oven are achieved when cooking on one shelf only. If you are using more than one shelf, tins will probably need changing halfway through the cooking time. Unless a recipe indicates otherwise, use a middle shelf position in the oven when cooking on one level only.

Turn the right hand oven thermostat control knob to the required position. The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking, indicating the set temperature has been reached.



Place the food to be cooked in the centre of the oven.

Pre-heating time

60°-90°C takes between 5-10 mins
120°-180°C takes between 10-15 mins
220°-280°C takes between 15-20 mins

Oven temperature Guide (Taken to the nearest round fig)

C°	F°	C°	F°
100	200	200	400
110	225	220	425
150	300	240	475
180	350		

CONVEZIONE NATURALE

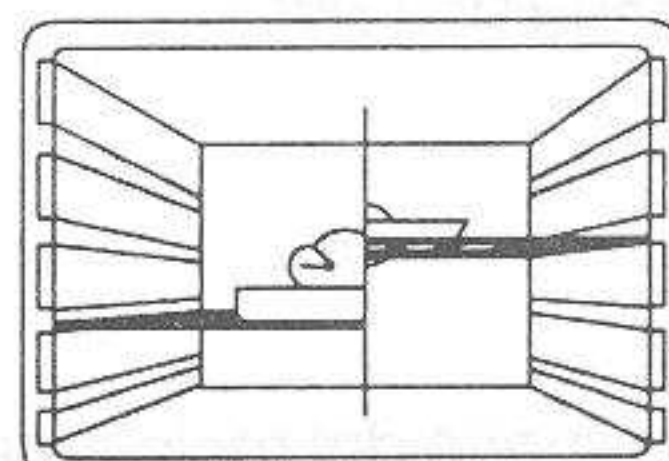
ATTENTION : La porta del forno é calda durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.

La convezione naturale e' disponibile sui due forni. Consigliata per la cottura a temperature elevate, per cucinare cosciotti, roast beef, selvaggina, cotture a fuoco lento e cotture con contenitori di grande spessore (ad es, terracotta).

Impostare il selettore funzioni sulla convezione naturale e regolare la manopola termostato sulla posizione prescelta.

Durante il funzionamento, si accendono due spie. La spia rossa si accende appena il forno entra in funzione e restera' accesa per tutta la durata della cottura.

La spia arancio indica l'inserimento delle resistenze da parte del termostato, accendendosi e spegnendosi a intervalli durante la cottura.



Posizionare il piatto da cucinare al centro del forno.

LE THERMOSTAT

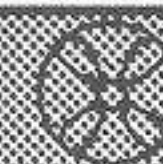
Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons entiers rôtis ou braisés	180	180-220	selon grosseur
Bar-Dorade-Lotte	180	180-220	
Viandes-Légumes			
Boeuf aux carottes	220	180-220	4 h environ
Boeuf bourguignon	220	180-220	4 h environ
Canard	220	180-220	1-1 h 30
Choux braisés	220	180-220	1 h environ
Flamche poireaux	200	160-180	35-40 minutes
Gigot de mouton	260	180-220	15 min par livre
Oie-Dinde	200	160-180	60-80 minutes
Pâté en croûte	200	180-220	1 h par kilo
Pâté en terrine	220	180-220	1h30-2 h
Poulet moyen rôti	220	180-220	45 min-1 h
Ouiche lorraine	220	180-220	30-40 min
Rôti de boeuf	280	220-260	15 min par livre
Pâtisseries			
C a k e	180	120-160	50-60 min
Clafoutis aux fruits	220	180-220	35-40 min
Crème renversée	120	60-80	45 min au b.m.
Quatre-quarts	220	180-220	35 à 45 min
Tarte garnie	240	200-220	35 à 40 min

THE THERMOSTAT

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
Whole fish, roasted or braised	180	180-220	depend. of size
MEAT			
Beef stew	220	180-220	25-30 mins p/pound
D u c k	220	180-220	25-30 mins p/pound
Braised cabbage	220	160-180	15 mins
Braised endives	180	160-180	15 mins
Leek pie	220	180-220	15-20 mins p/pound
Leg of lamb	260	180-220	15-20 minutes p/pound
G o o s e - t u r k e y	200	160-180	1 h approx.
Pork pie	220	180-200	50-60 mins p/pound
N o o d l e s	220	180-200	15-20 mins p/pound
Roast chicken	220	180-200	15-20 mins p/pound
Ouiche lorraine	220	180-220	35-45 mins
Roast beef	280	220-260	30-40 mins p/pound
PASTRIES			
Fruit pudding	220	180-220	35-40 mins
B u n s	220	180-220	15-20 mins
Fruit tarts	240	200-220	35-40 mins

IL TERMOSTATO

Pietanze	Manopola		Durata di cottura
	temperatura		
	preriscaldamento	cottura	
Pesci interi arrostiti o brasati	180	180-210	secondo dimensioni
Spigola Orata Rana	180	180-210	
Carni			
Manzo alle carote	220	180-210	4 ore circa
Manzo bourguignon	220	180-210	4 ore circa
A n a t r a	220	180-210	1-1 ora e mezza
Cavoli brasati	220	180-210	1 ora circa
P o r r i	205	150-180	35-40 minuti
Cosciotto di agnello	250	180-210	30 minuti per Kg
Oca Tacchino	205	150-180	60-80 minuti
T i m b a l l o	205	180-210	1 ora per Kg
Pasticcio in terrina	220	180-210	1h30-2 ore
Pollo medio arrosto	220	180-210	45 min-1 ora
Crostata salata	220	180-210	30-40 minuti
Arrosto di Manzo	270	220-250	30 minuti per Kg
Dolci			
P a n f r u t t o	180	130-150	50-60 minuti
C l a f o u t i s	210	180-210	35-40 minuti
C r e m a	150	130-150	45 minuti
Biscotti friabili	220	180-210	18 minuti
Torta guarnita	250	200-225	35 - 40 minuti



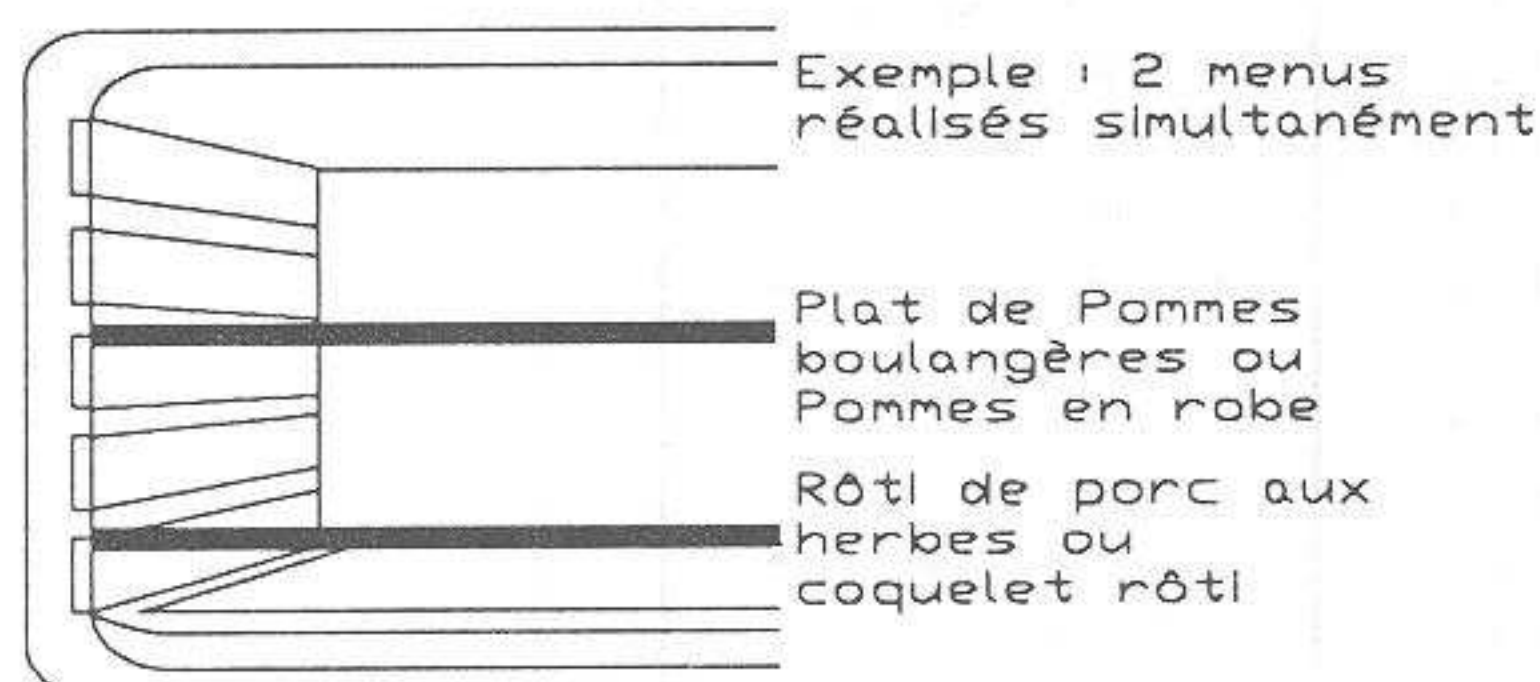
ATTENTION : La porte est chaude pendant le fonctionnement - Eloigner les jeunes enfants.

Uniquement avec le four de gauche.

Nous la recommandons pour cuire les pâtisseries, les viandes blanches, les petites volailles. A ceci vient s'ajouter les cuissons simultanées qui vous permettent un gain de temps et d'énergie.

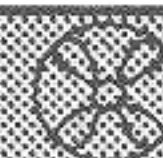
Appuyer sur l'interrupteur de fonction de la chaleur brassée et la manette de thermostat sur une température comprise entre 60 et 240°C, au-delà les températures sont réservées pour la convection naturelle.

Au début de la cuisson, les 2 voyants s'allument. Le voyant rouge s'allume dès que le four est en fonctionnement et reste allumé pendant toute la durée de la cuisson. Le voyant orange indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.



DUREE DE PRECHAUFFAGE :
 20 min entre 210 à 230°C
 15 min entre 120 à 180°C
 10 min entre 50 à 90°C

THE FAN CONVECTION



WARNING : The oven doors are hot when the oven is on, keep young children away.

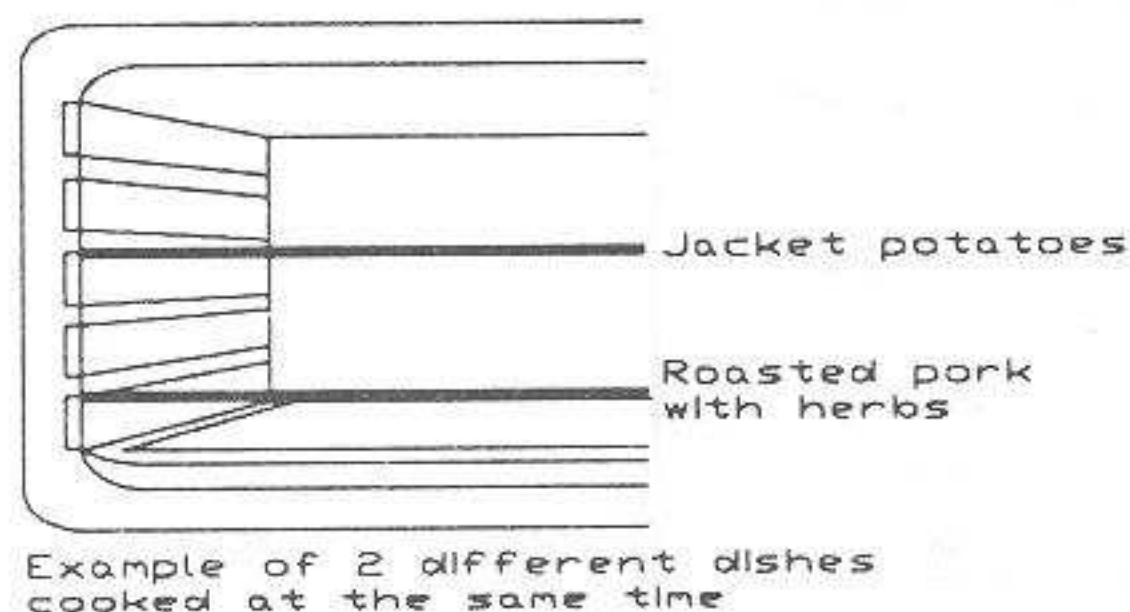
Left oven only : Fan (forced convection) oven cooking.

For this method of cooking the oven is used with the fan button depressed. The fan will circulate the warm air produced from the upper and lower elements to produce a constant heat inside the oven.

Because the temperature is uniform inside the oven cavity there will be no problems when the oven is filled to maximum capacity with various dishes, allowing you to save time and energy. Batch baking is recommended.

Depress the fan button, and the thermostat knob at the required position. The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking, indicating the set temperature has been reached.

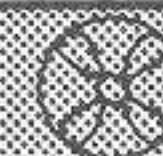
When cooking with a fan oven it is generally recommended that you use lower temperatures and reduced times. This is because the circulating air in a fan oven is very intense, ensuring that the heat penetrates the food more rapidly than in a conventional oven. This means the food will cook faster. When cooking for the first time it is advisable to cook at a lower temperature, than to cook, for example, a cake too quickly so that it browns before it is cooked through.



It will necessary to pre-heat the oven as for natural convection cooking, but when the fan is in use times may be slightly reduced.

PRE-HEATING TIME
 20 mins between 210 to 230°C
 15 mins between 120 to 180°C
 10 mins between 50 to 90°C

COTTURA VENTILATA



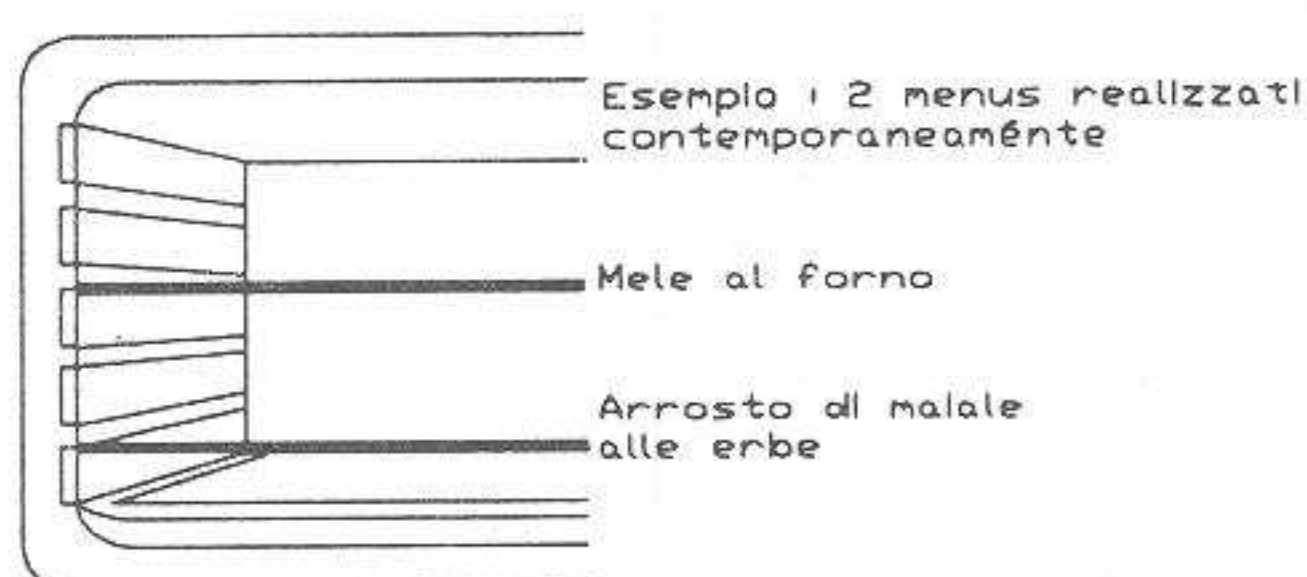
ATTENTION : La porta del forno é calda durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.

Solo per il forno di sinistra.

Consigliata per i dolci, le carni bianche, e piccoli volatili. Inoltre e' possibile cuocere simultaneamente piatti diversi, con risparmio di tempo ed energia.

Premere il pulsante del selettore della cottura ventilata e regolare la manopola del termostato su una temperatura prescelta tra 60 e 230°C, perché le altre sono riservate per la convezione naturale.

Durante il funzionamento, si accendono due spie. La spia rossa si accende appena il forno entra in funzione e resterà accesa per tutta la durata della cottura. La spia arancio indica l'inserimento delle resistenze da parte del termostato, accendendosi e spegnendosi a intervalli durante la cottura.



DURATA DEL PRERISCALDAMENTO
 20 min tra 210 e 230°C
 15 min tra 120 e 180°C
 10 min tra 50 e 90°C

LE THERMOSTAT

Nature des mets	Manette		Durée de cuisson
	Température		
	préchauffage	cuisson	
Poissons en filet			
Dame de saumon	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5-8 min
Filet de sole	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5 min environ
Viandes - Légumes			
Choux farcis braisés	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	1 h 30 à 2 h
Endives au gruyère	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	25-30 min
Gratinés	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 min
Lapin rôti	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	50-60 min
Pigeon rôti	1 8 0	1 6 0 - 1 8 0	15-25 min
Pommes de terre en robe	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	1 h environ
Rôti de viande blan.	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	30 40 min/Kg
Soufflé salé-sucré	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-45 min
Tomates farcies	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	30-40 min
Pâtisseries			
Biscuit roulé	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	10-15 min
Brioche	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	40-45 min
Flan	2 0 0	1 8 0 - 2 2 0	30 min
Gâteau de Savoie	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-40 min
Meringues	6 0	6 0 - 8 0	60-90 min
Pâte à tarte	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	20-30 min
Pâte feuilletée	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 min

THE THERMOSTAT

Type of food	Control knob		Cooking time
	Temperature		
	preheating	cooking	
FILLETS OF FISH			
Salmon steak	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5-8 mins
Sole fillet	1 8 0	1 2 0 - 1 6 0	5 mins approx.
MEAT			
Roast cockerel	2 2 0	1 6 0 - 1 6 0	25-30 mins p/pound
Endives with cheese ham	2 2 0	1 6 0 - 1 8 0	25-30 mins
Gratinés	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15 to 20 mins
Roast pigeon	1 8 0	1 6 0 - 1 8 0	15-20 mins p/pound
Jacket potatoes	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	1 h approx.
Roast pork	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 mins p/pound
Roast veal	2 2 0	1 6 0 - 1 8 0	15-20 mins p/pound
Salted-sweet soufflé	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-45 mins
Stuffed tomatoes	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	30-40 mins
PASTRIES			
Sponge biscuits	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	35 mins
Sponge cake	2 0 0	1 6 0 - 1 8 0	35-40 mins
Tart base filling without	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	20-30 mins
Puff pastry	2 2 0	1 8 0 - 2 2 0	15-20 mins

IL TERMOSTATO

Piatanze	Manopola		Durata di cottura
	temperatura		
	preriscaldamento	cottura	
Fietto di pesce			
Salmon	1 8 0	1 2 0 - 1 5 0	5-8 minuti
Filetto di sogliola	1 8 0	1 2 0 - 1 5 0	5 minuti circa
Carni			
Cavoli farciti brasati	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	1 ore-2 ore
Endivi al groviera	2 0 5	1 5 0 - 1 8 0	25-30 minuti
Piatti gratinati	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	15-20 minuti
Coniglio arrostito	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	50-60 minuti
Piccione arrosto	1 8 0	1 5 0 - 1 8 0	15-25 minuti
Patate in camicia	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	1 ora circa
Arrosto carne bianca	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	30 40 min/Kg
Soufflé salato Zucch	2 0 5	1 5 0 - 1 8 0	35-45 minuti
Pomodori ripieni	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	30-40 minuti
Dolci			
Biscotti al lievito	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	10-15 minuti
Brioche	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	40-45 minuti
Flan	2 0 5	1 8 0 - 2 1 0	30 minuti
Dolce savoiardo	2 0 5	1 5 0 - 1 8 0	35-40 minuti
Meringhe	1 5 0	6 0 - 8 0	60-90 minuti
Pasta per torte	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	20-30 minuti
Pasta di cavoli	2 2 0	1 8 0 - 2 1 0	15-20 minuti

LE GRILLOIR

ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

**LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE ENTR'OUVERTE
AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES, SOUS LE TABLEAU DE BORD.**

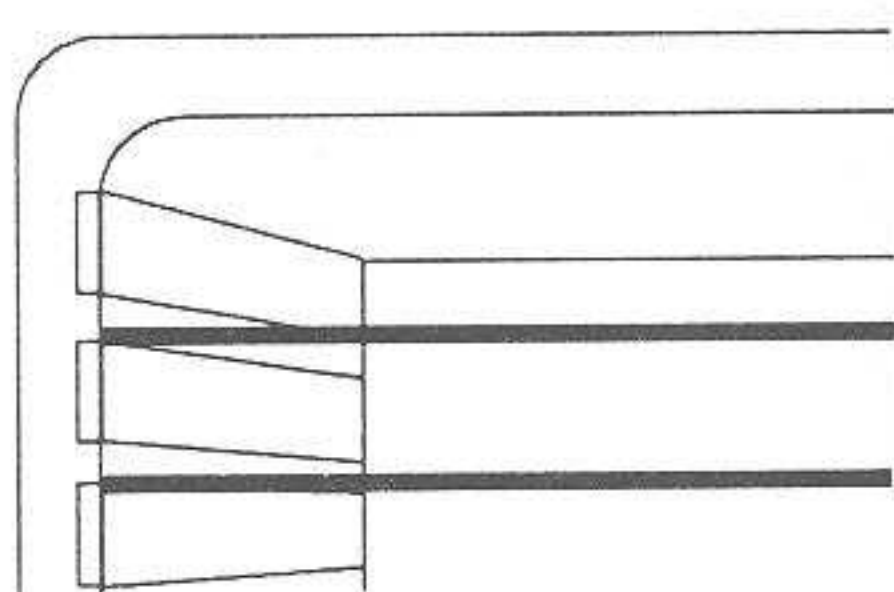
Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc côte de boeuf ou de veau, poisson plat, les gratins. Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue : **le grilloir doit être rouge.**

Placer la manette de thermostat sur la position du grilloir.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et équiper le four :

- de la grille plate, avec le plat récolte-sauce posé sur la sole dans le four multifonctions.
- de la grille avec rails, avec le plat récolte-sauce glissé sous la grille, dans le four convection naturelle.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS



Steak mince bleu
ou saignant

Viande épaisse bleue ou
saignante, viande blanche
poisson plat ou en tranche
Viande épaisse cuite à point
viande blanche, légumes.

LES GRATINS - Les aliments déjà cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

Pour les aliments crus (pommes de terre par exemple), il faut compter près d'une heure.

THE GRILL

Warning : When grilling parts of the oven can become hot. Keep young children away.

REMEMBER : WHEN GRILLING ALWAYS LEAVE THE DOOR PARTLY OPEN, AND PLACE THE GRILL DEFLECTOR PLATE (THE METAL SHIELD) IN POSITION UNDER THE SWITCH PANEL.

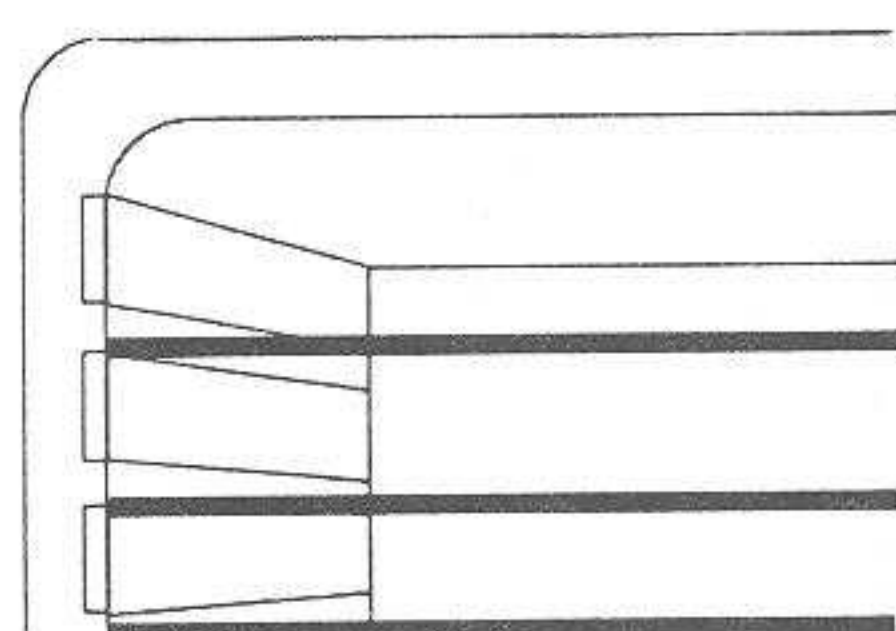
Grilling is a healthier method of cooking meat and fish than frying. It is a fast method of cooking, using direct heat, therefore only the best cuts of meat should be grilled. Times for grilling can be varied by the positioning of the food in the oven.

Place the selector knob on GRILL. The red light will always be on while the oven is in use. The orange light indicates the function of the thermostat. It will therefore go on and off regularly throughout the cooking.

PRE-HEAT THE GRILL FOR 5 MINUTES BEFORE USE.

As a general rule it is best to start with the grill at its hottest to seal the surface of the food and prevent the inside drying out, then adjust the position to achieve the required result.

Place grill pan at the required height (see below) or use the roasting tray and shelf.



A thin slice of steak,
very rare : as high
as possible

A thick slice of steak,
medium rare : medium position

A thick slice of steak,
well-done : low position

Food that is to be grilled should be brushed with a little oil. Pepper and herbs can also be sprinkled over. This will bring out the flavours when grilling meat. Never pierce the food prior to grilling it will allow the juices to run out, and the food will become dry.

GRILL

ATTENZIONE : I parti accessibile sono caldi quando il gril é in funzionamento, tenere lontano i bambini.

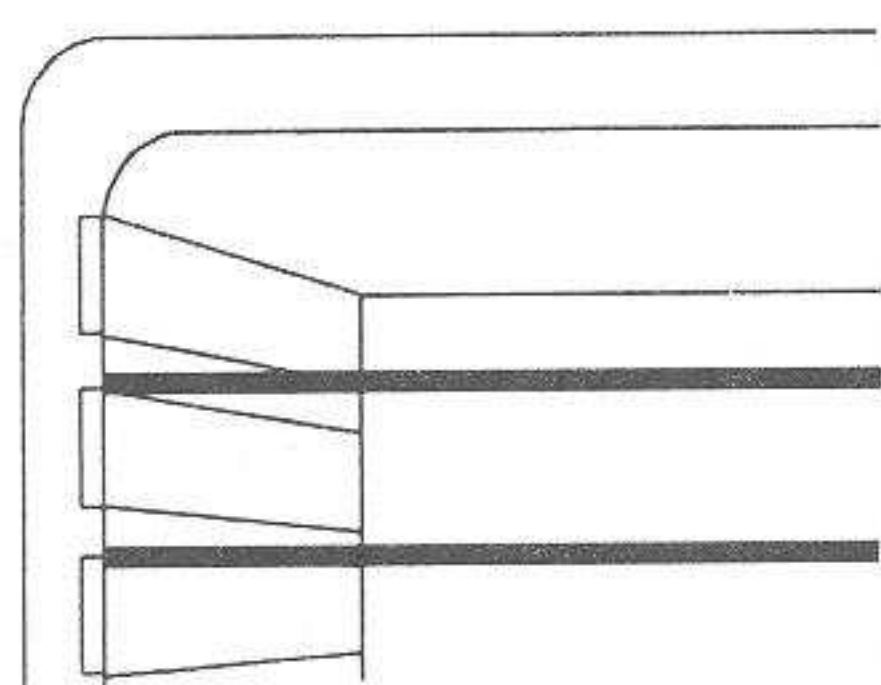
LE COTTURE AL GRILL SI FANNO CON LA PORTA SEMIAPERTA, MA BISOGNA ADATTARE IL DEFLETTORE DE MANOPOLE.

Utilizzare il grill tradizionale per le cotture come costole e pesci piatti.

Girare la manopola del selettore sulla posizione del grill. La spia di regolazione indica il funzionamento del termostato. Si accende e si spegne regolarmente durante la durata di cottura.

Mettere il piatto per raccogliere la salsa di fondo nel forno multifunzione, o, lasciarlo scivolare sotto i binari della griglia nel forno della convezione naturale.

Lasciar riscaldare circa 5 minuti prima di introdurre i cibi.



Bistecca sottile
al sangue

Carne spessa al sangue,
carne bianca, pesci
piatti o a tranci.
Carne spessa ben cotta,
carne bianca spessa, legumi

PIATTI GRATINATI

Le pietanze già cotte, alle quali si aggiunge una salsa o del parmigiano, non hanno bisogno di una cottura prolungata. Per gli alimenti crudi come le patate, ad esempio, bisogna contare circa un'ora.

LE TOURNEBROCHE (EN OPTION)

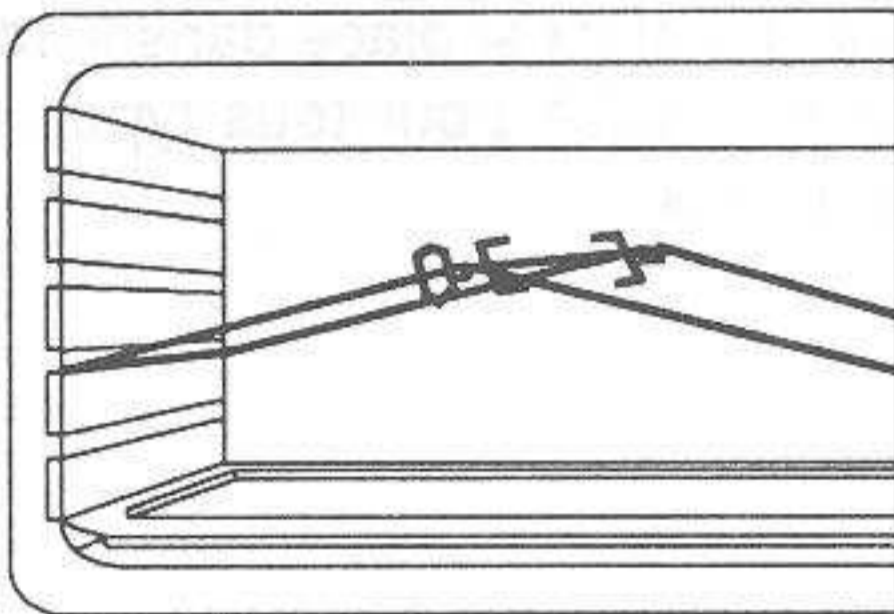


UNIQUEMENT DANS LE FOUR CONVECTION NATURELLE (four de droite).

- retirer du four la grille et la plaque à pâtisserie, poser le plat profond sur la sole,
- embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
- poser la broche sur le support, et glisser le support et la broche sur le 2ème gradin. L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
- tourner la manette de commande sur la position "TOURNEBROCHE".

On ne fait pas de préchauffage pour les cuissons au tournebroche.

Il est préférable de ne cuire que des pièces de taille moyenne au tournebroche et de cuire les grosses pièces au four, elles n'en seront que meilleures.



LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE SE FONT PORTE OUVERTE OU ENTR'OUVERTE AVEC MISE EN PLACE DU DEFLECTEUR DE MANETTES

TEMPS DE CUISSON

Boeuf	20-30 mins per 1 kg
Agneau, mouton.....		30 mins per 1 kg
Veau, volaille	50 mins per 1 kg
Porc	55 mins per 1 kg

THE ROTISSERIE (OPTIONAL)



REMEMBER :

WHEN THE ROTISSERIE IS BEING USED THE METAL DEFLECTOR PLATE SHOULD BE USED UNDER THE SWITCH PANEL, AND THE DOOR KEPT OPEN.

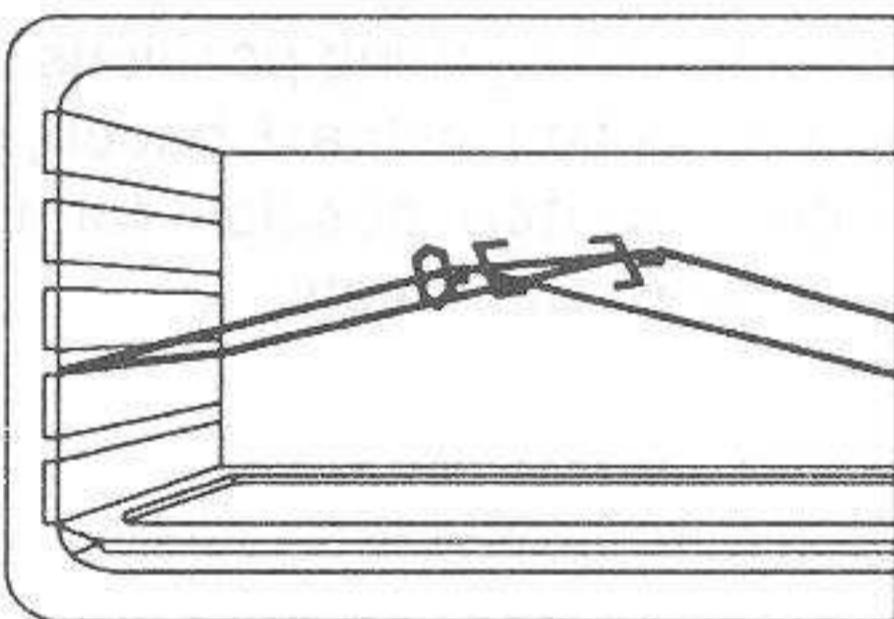
THE ROTISSERIE CAN ONLY BE USED IN THE CONVECTION OVEN (RIGHT OVEN).

- Remove the oven shelves and baking tray.
 - Place the roasting tray on the floor of the oven.
 - Place the meat to be cooked on the spit and secure by the two forks.
 - Place the spit on the spit support, and slide the spit and shelf support onto the second shelf runner.
- The spit should then be in line with the square drive hole.

- Push the spit into the drive hole.
- Set the oven control knob to the Rotisserie position.

With this method of cooking there is no need to pre-heat the oven.

It is recommended that only small to medium sized joints are cooked using this method. For large joints better results will be obtained cooked in the conventional oven.



WHEN THE ROTISSERIE IS BEING USED, THE METAL DEFLECTOR PLATE SHOULD BE USED UNDER THE SWITCH PANEL, AND THE DOOR KEPT OPEN.

GUIDE TO COOKING TIMES :

Beef	20-30 mins per 1 kg (2 lbs)
Lamb	30 mins per 1 kg (2 lbs)
Veal	50 mins per 1 kg (2 lbs)
Pork	55 mins per 1 kg (2 lbs)

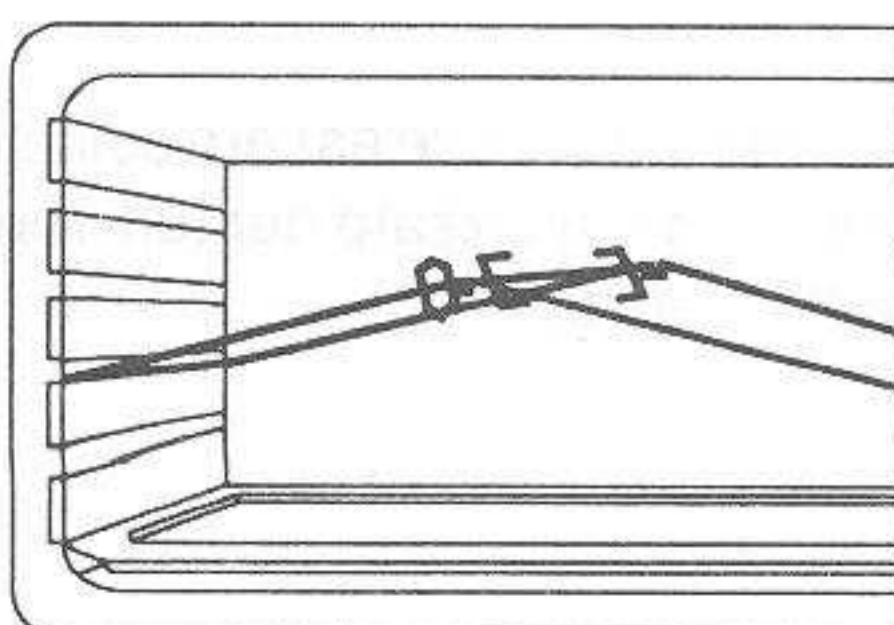
GIRARROSTO (OPZIONALE)



Si adatta solamente nel forno destro.

- Estrarre dal forno la griglia e la piastra pasticcera.
 - Appoggiare la leccarda sul fondo del forno.
 - Infilare il cibo da cuocere sulle due forchette del girarrosto.
 - Fissare l'asta del girarrosto sull'apposito supporto.
 - Il supporto va posizionato sul secondo gradino in modo che l'asta del girarrosto si trovi davanti al relativo foro di fissaggio.
- Ruotare la manopola fino alla posizione girarrosto.

La cottura con girarrosto non necessita di preriscaldamento.

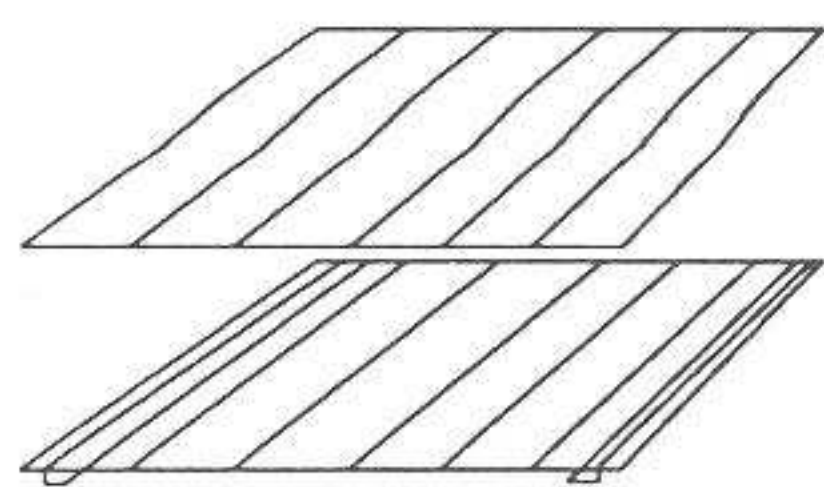


PER LE COTTURE CON GIRARROSTO LA PORTA DEVE RIMANERE SEMIAPERTA ED INOLTRE BISOGNA ADATTARE IL DEFLETTORE MANOPOLE

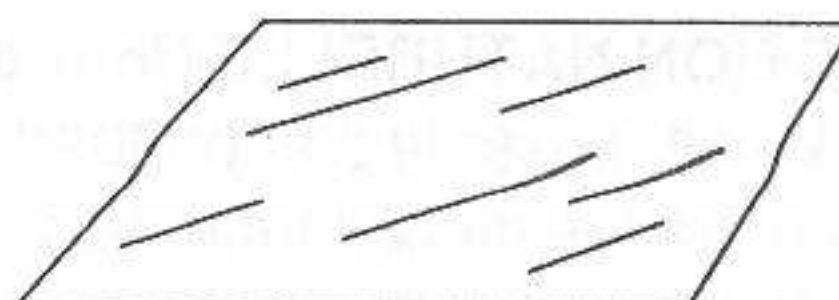
TEMPI DI COTTURA

Bovino	20-30 mins per 1 kg
Agnello, montone.....		30 mins per 1 kg
Pollo, volatili	50 mins per 1 kg
Maiale	55 mins per 1 kg

LES ACCESSOIRES



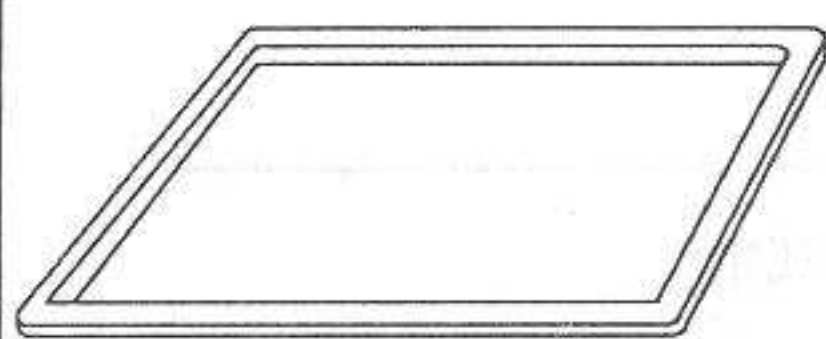
Les grilles porte-plats servent de support aux moules, aux plats et à la plaque à pâtisserie; la deuxième sert plus particulièrement à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir ou en turbo-grill puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.



La plaque à pâtisserie sera placée sur la grille porte-plats. On y déposera les petites pâtisseries telles que choux, sablés, meringues, etc... (doit être retirée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée).

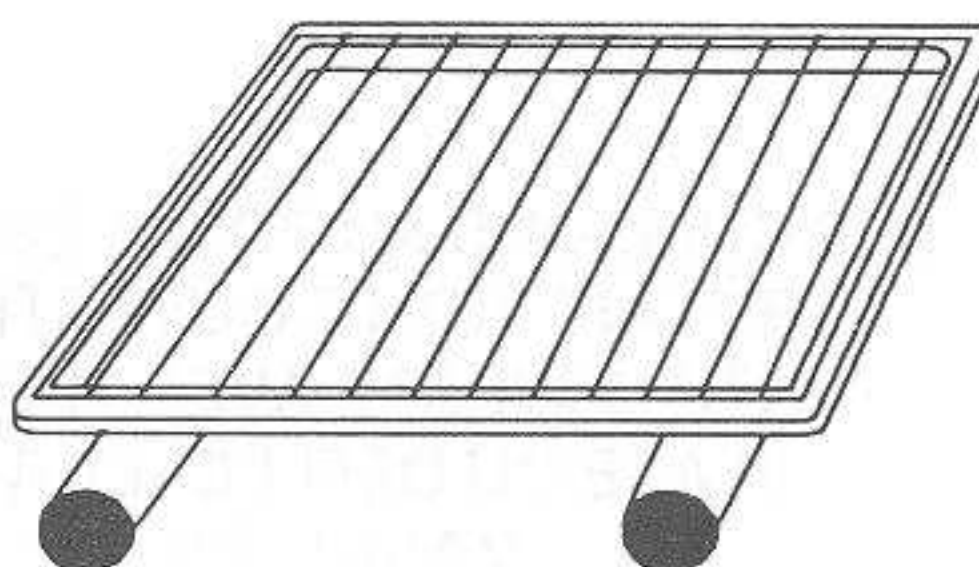
Utiliser des plats creux en terre de préférence.

Nous déconseillons l'emploi de plat en verre pour les cuissons de viande.



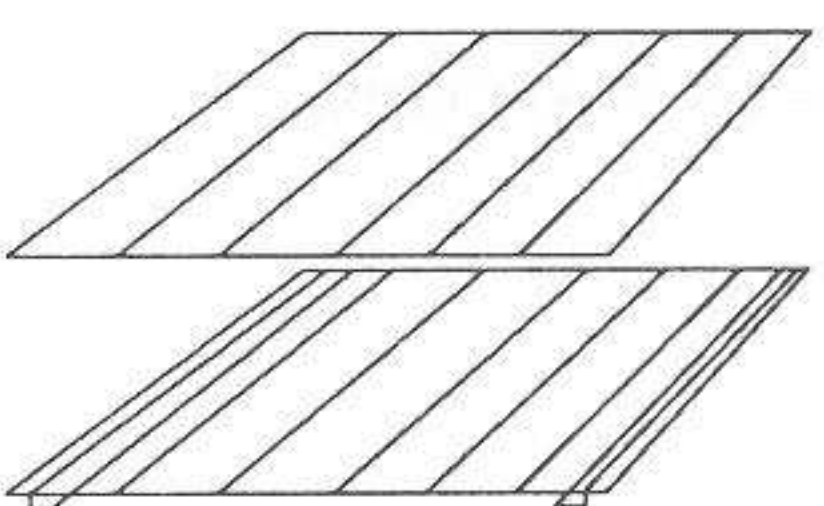
Le plat récolte sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille, glissé sous les rails ou encore posé sur la sole.

Ne jamais utiliser le plat profond comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée de fumées, un encrassement rapide du four.



Le grill-plat est placé dans le four et est utilisé pour tous types de grillades.

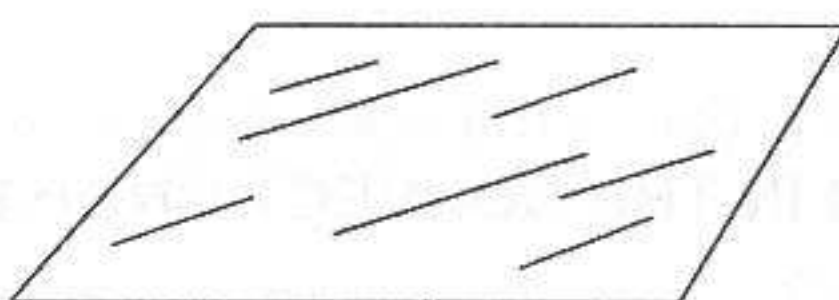
THE OVEN ACCESSORIES



Oven shelves :

(a) Pastry and casserole dishes, etc., can be placed directly on the oven shelf.

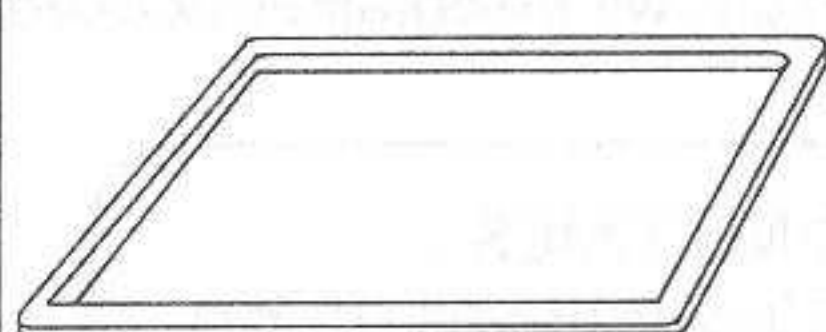
(b) This shelf can be used for grilling. There are rails on each side which allows the grill pan to slide under the shelf.



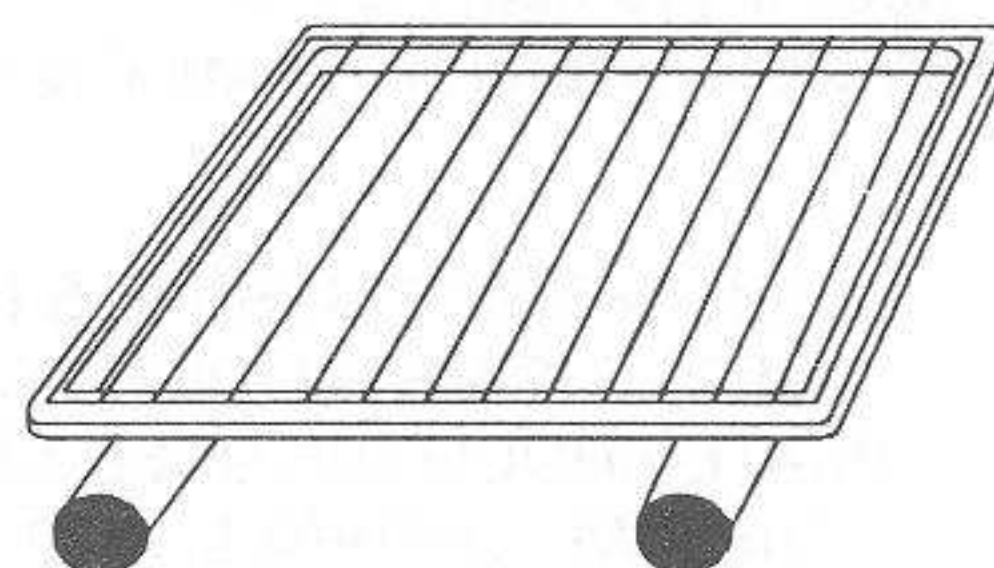
Baking tray should be used on the shelves, but never on the floor of the oven. Remove from the oven when not in use.

Use deep dishes made of earthenware.

Avoid using glass dishes to cook meat.

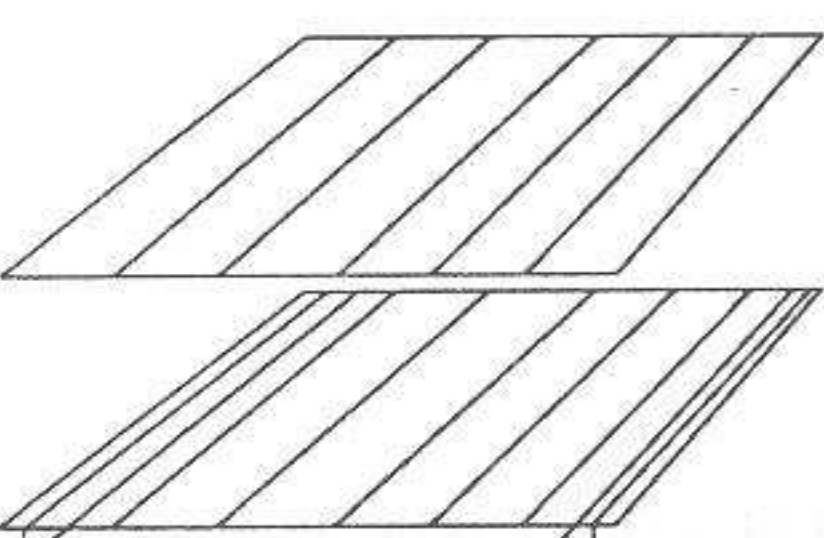


The roasting tray can also be used for grilling. This can slide under shelf (b) to catch the juices from grilled food. This should not be placed on the floor of the conventional oven as this will hinder the flow of hot air from the lower elements.



The grill pan, with inner rack, must be placed on a shelf, and used for any kind of grilling. The inner rack provides two grilling positions :
- high position for toast, bacon, etc.
- low inverted position for fish, sausages and meats.

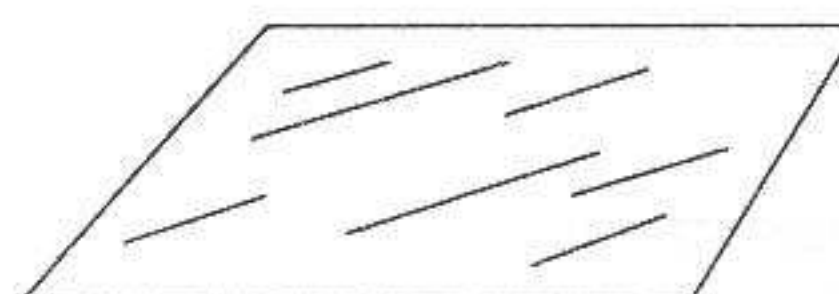
ACCESSORI DEL FORNO



GRIGLIA DI APPOGGIO serve da supporto per recipienti e piatti ; si usa anche per le carni da grigliare.

Il piatto fondo é destinato a raccogliere il sugo delle grigliate; si puo appoggiare sulla griglia, farlo scivolare sotto i binari della griglia stessa, oppure metterlo sulla piastra di fondo.

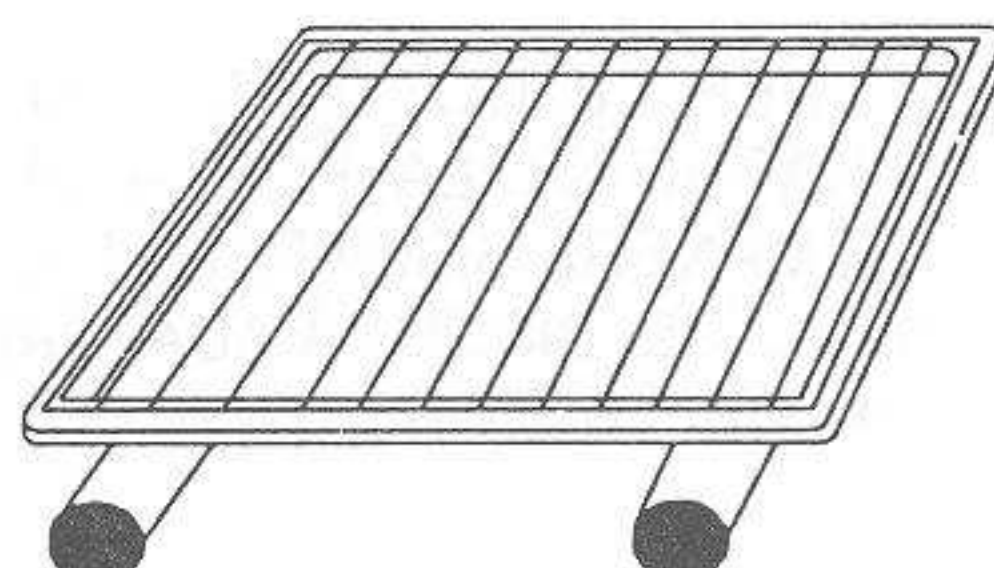
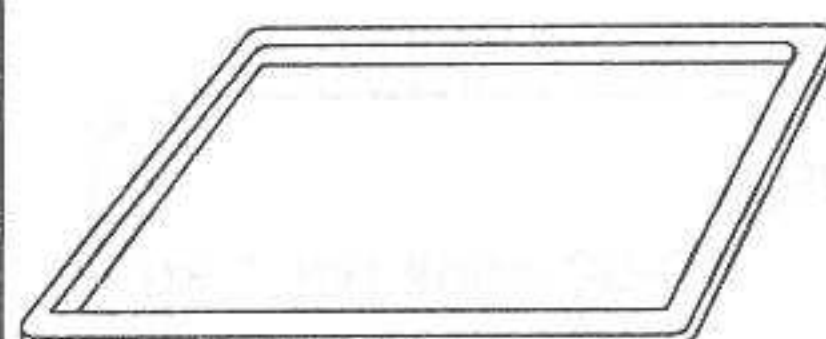
Non utilizzare mai il piatto fondo come piatto per arrostitire : ne risulterebbero grandi fuoriuscite di grasso, fumo e il forno si sporcherebbe rapidamente.



La piastra per pasticceria va appoggiata sulla griglia. Si usa per piccoli dolci, biscotti, meringhe, ecc. Se non utilizzata va tolta dal forno.

Usare contenitori profondi.

I contenitori in vetro non sono adatti per la cottura di carni.



Il "grill piatto" deve essere collocato nel forno e utilizzato per tutti i tipi di cottura al grill.

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS -

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail. L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car il raye l'émail et le rend terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLES -

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

LA PLAQUE FONTE -

On peut la frotter à la toile émeri pour faire disparaître la rouille en cas de besoin, et l'essuyer avec un chiffon gras pour éviter la formation de cette rouille. En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect du dessus du brûleur. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis.

LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

Nous vous conseillons d'essuyer, à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LES PARTIES INOX (tableau de bord et dossier) - Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

ATTENTION :

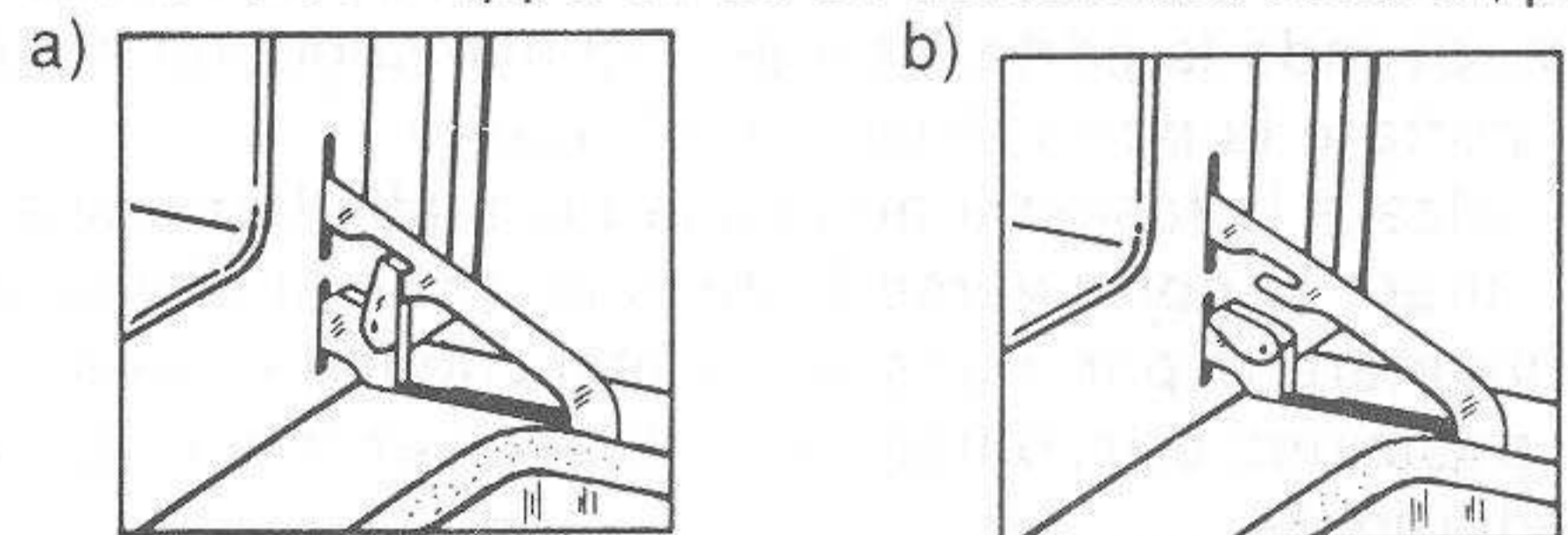
* NE PAS METTRE DE PRODUITS D'ENTRETIEN OU DE PRODUITS INFLAMMABLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE L'APPAREIL DANS LE TIROIR.

* NE JAMAIS TAPISSER LES PAROIS DU FOUR ET SURTOUT LA SOLE AVEC DU PAPIER D'ALUMINIUM; DANS CE CAS, L'ACTION CONCENTRÉE DE LA CHALEUR PROVOQUERA LA DÉTERIORATION DE L'EMAIL.

DEMONTAGE DE LA PORTE : Le nettoyage de la porte peut se faire sur l'appareil ou en démontant celle-ci, pour cela il vous suffit :

- 1- de mettre la porte en position ouverte,
- 2- de relever le crochet (voir fig. "a"),
- 3- de tirer la porte vers le haut, en la refermant partiellement jusqu'à dégagement.

La remise en place s'effectue en remettant le crochet comme sur la figure "b" (position normale du crochet).



CLEANING

THE BURNER CAPS - The burner caps are simply placed on the burners. Just remove them and clean them with a moist and soapy sponge. Do not put them in cold water immediately after use to avoid thermal shocks cracking the enamel. The use of abrasive agents is not recommended as they scratch and dull the enamel. If the holes are clogged brush the caps in soapy water and dry them with a clean cloth. (Use an old tooth brush).

THE ENAMELLED PARTS - Never use abrasive products ; scouring pads or sharp objects. The enamel would be irreparably damaged. If you clean the enamel when it is hot, you may tarnish it.

THE CAST IRON HOT PLATE - The plate can be rubbed with fine emery paper to remove any rust if necessary. It should then be wiped over with a cloth impregnated with a light oil. The plate should be cleaned regularly to keep a good appearance, but it is impossible to avoid the area above the burner becoming blue.

THE OVEN DOOR - Avoid using abrasive products. Use a non-abrasive cream e.g. Flash or Jif. Use a damp sponge, then wipe clean and dry. The door may be removed for easy cleaning.

THE STAINLESS STEEL PARTS -

To clean the stainless steel parts, use a suitable product available on the market e.g. solvol autosol.

CAUTION :

* NEVER PLACE CLEANSERS OR INFAMMABLE PRODUCTS IN THE DRAWER.

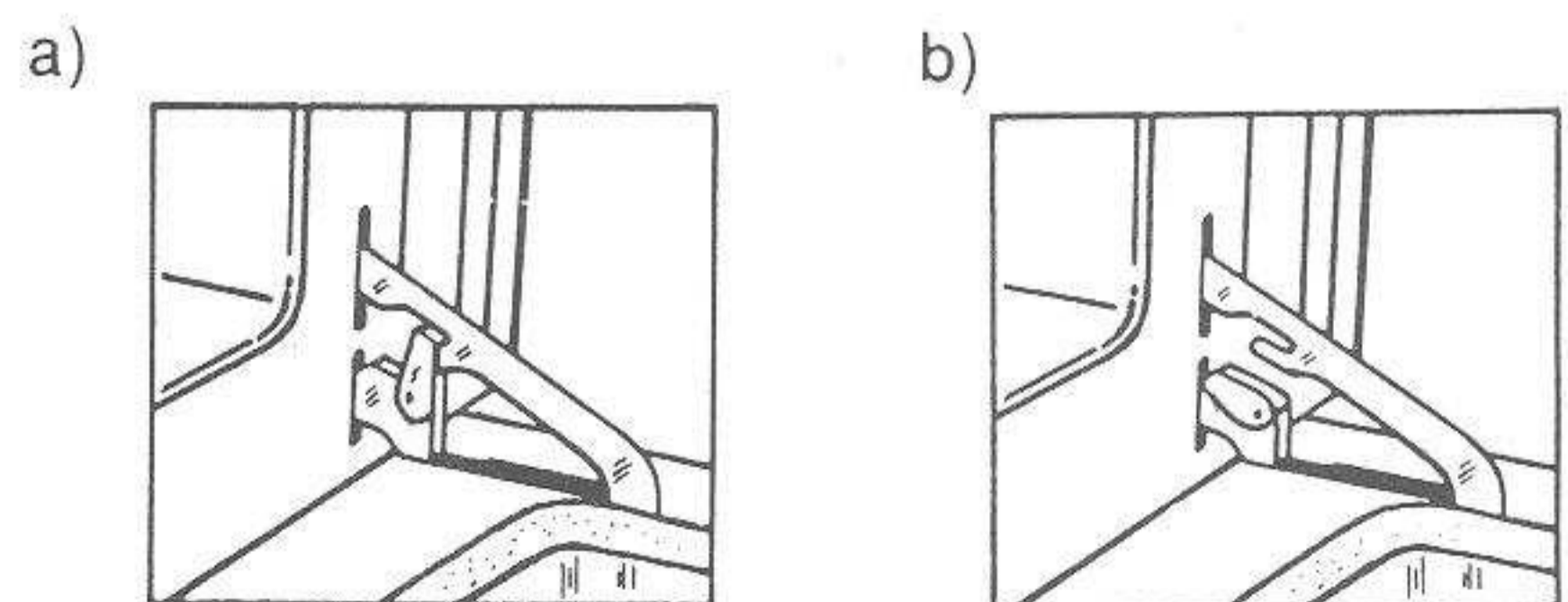
* NEVER LINE THE OVEN WALLS AND ESPECIALLY THE BOTTOM WITH ALUMINIUM FOIL WHICH WOULD EXCESSIVELY CONCENTRATE THE HEAT WITH A RISK OF PERMANENT DAMAGE TO THE ENAMEL.

How to remove the door - to facilitate cleaning etc.

1. Open the door fully and press down lightly.
2. Engage the clips from the lower hinges onto the spurs on the upper arms as shown in the diagram "A" - carry this out on both the left hand and right hand hinges.
3. Lift the door assembly upward and outward to disengage it from the oven body - carefully lift the door away from the appliance - do not attempt to release the clips on the hinges whilst the door is dismounted from the appliance.
4. To refit the door, offer it up to the appliance and insert the hinge arms to the slots on the appliance keeping the door parallel to the appliance whilst doing so.

The door can be left to "engage" in the slots and once this is

achieved the door can be pressed down lightly and the clips disengaged as in Diagram "b", which is the normal position.



MANUTENZIONE

SPARTIFIAMMA DEI BRUCIATORI - E' sufficiente toglierli e pulirli con una spugna umida leggermente insaponata. Per non danneggiare lo smalto, evitare di mettere nell'acqua fredda gli spartifiamma ancora caldi. Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero rigare lo smalto e renderlo opaco. Se i fori dovessero risultare ostruiti, utilizzare una spazzola con acqua e sapone e asciugare con un panno pulito.

PARTI SMALTATE - Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti affilati : lo smalto verrebbe irrimediabilmente danneggiato. Pulire con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto. Effettuare queste operazioni con l'apparecchio freddo, in quanto lo smalto si opacizza se pulito a caldo.

PLACCA IN GHISA : In caso di necessità, asportare con tela smeriglio le eventuali tracce di ruggine : passare poi un panno unto con olio da cucina per evitare il ripetersi del problema. Durante il periodo d'uso, e' necessaria una manutenzione giornaliera per conservare l'estetica della superficie ; rimane comunque inevitabile il fenomeno di "azzurramento" della piastra centrale (esposta direttamente alla fiamma del bruciatore). Per la cura delle superfici lucide esistono numerosi prodotti in commercio.

VETRO FORNO - Si consiglia di pulire, dopo ogni cottura, il vetro della porta forno. A tale scopo utilizzare della carta assorbente. In caso di particolare imbrattamento pulire successivamente con un prodotto detergente.

PORTE DEI FORNI - Non usare prodotti abrasivi. usare una spugna umida, leggermente insaponata, e poi un panno pulito asciutto. Per maggiore comodità e possibile smontare la porta senza l'uso di attrezzi.

PARTE INOX : FRONTALINO - ALZATINA POSTERIORE - Utilizzare uno dei prodotti specifici in commercio.

ATTENZIONE :

* Non mettere prodotti per la pulizia o infiammabili all'interno del cassetto.

* Non rivestite mai le pareti del forno (soprattutto il fondo) con carta di alluminio : l'azione concentrata del calore provocherebbe il deterioramento dello smalto.

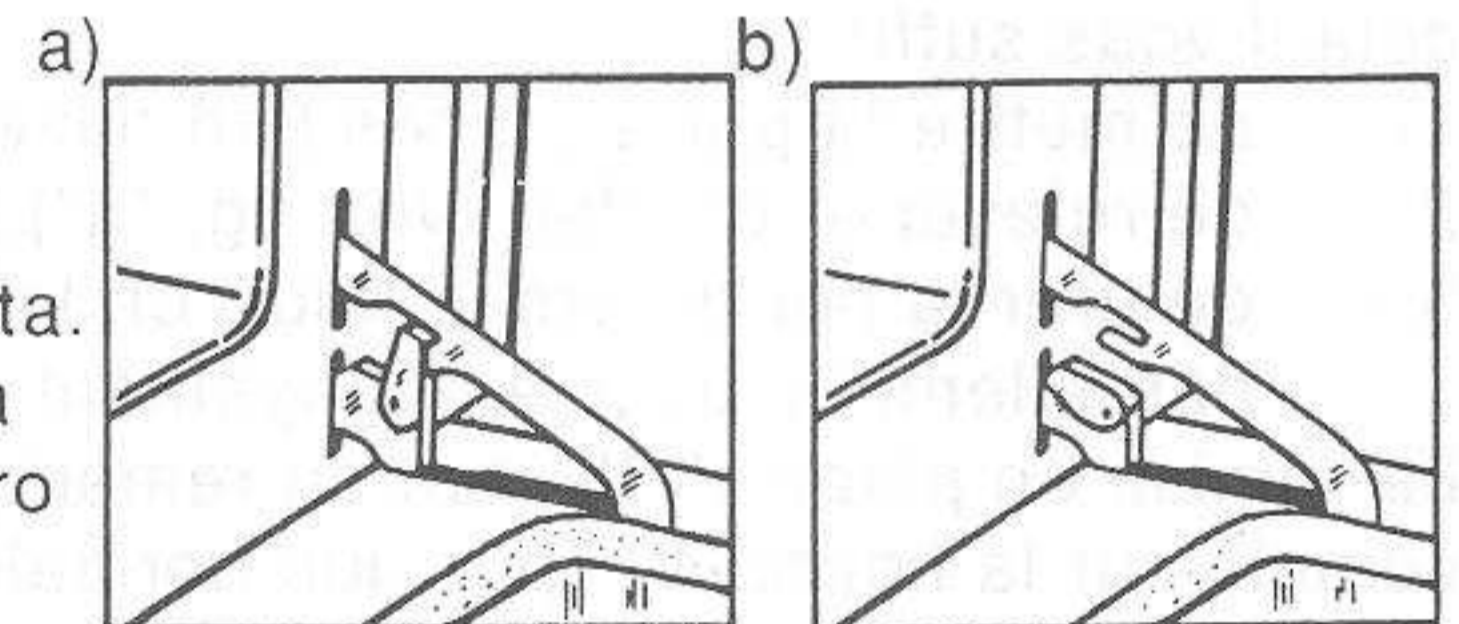
SMONTAGGIO DELLA PORTA : la pulizia della porta può essere effettuata direttamente sulla cucina o rimuovendo la porta attenendosi alle seguenti istruzioni :

1- portare la porta in posizione aperta

2 - alzare la fascetta agganciandola alla barra superiore (vedi fig. a)

3 - tirare la porta verso l'alto sino a che la stessa non si sia aganciata.

Rimontare la porta assicurandosi che la fascetta venga riposizionata in posizione orizzontale solo dopo aver reinserto le cerniere nelle loro sedi (fig. b).



ENTRETIEN

r l'émail en faisant fonctionner le four à 280°C pendant 1/4 d'heure.

EN CAS DE DEBORDEMENT OU DE PROJECTIONS IMPORTANTES : un nettoyage de l'émail est nécessaire pour lui permettre de retrouver toute son efficacité.

Voici comment vous devez procéder : essuyer les débordements ou les grosses taches avec une éponge imbibée d'eau très chaude, en utilisant un détergent liquide ammoniacé. Si après cette opération, certaines taches ne sont pas éliminées, frottez-les avec une brosse nylon. Ensuite, faites chauffer le four pendant une heure à 280°C. Il est quelquefois nécessaire de recommencer ces opérations plusieurs fois si les débordements sont très importants.

NOTA : Si à la fin d'une cuisson normale, vous constatez des auréoles légèrement plus foncées sur les parois, ne vous inquiétez pas ; ce phénomène est normal, il s'agit tout simplement de taches graisseuses en cours d'élimination.

CLEANING

CATALYTIC ENAMEL OVEN LININGS -

This system enables the oven to clean itself during the cooking operation. The oven is lined with a special enamel, catalytic enamel, whose micro-pores encourage the combustion of any grease deposits, when the temperature inside the oven is above 200°C. Any grease is eliminated by the joint action of the catalytic enamel, oxygen and heat.

REGULAR CLEANING -

The accumulation of a fine residual dust resulting from the combustion of the grease deposits, may, in the long term, diminish the performance of the enamel. In order to keep the enamel totally efficient, it is essential after every 15 to 20 times that meat is cooked in the oven, to rinse the linings in very hot water. This cleaning operation is simplified by the fact that the linings will slide out and may be entirely removed, and may be rinsed in the sink. After rinsing and refitting the linings, the oven should be turned on at setting 270°C for 15 minutes of an hour to dry the enamel.

AFTER CONSIDERABLE SPILLAGE OR SPITTING -

The enamel needs to be cleaned to become effective once again. Wipe off all spilt food or large splashes with a sponge and very hot water. Use a liquid detergent containing ammonia. If any stains persist, rub with a nylon brush. Rinse in very hot water. Then turn the oven on to setting 270°C for 1 hour. It may be necessary to repeat this operation.

N.B. - If after cooking you observe slightly darker rings on the oven linings, do not worry : this phenomenon is normal, it is merely the sign of grease deposits in the process of being eliminated.

MANUTENZIONE

FORNO ESTRAIBILE CATALITICO -

Si tratta di un sistema di autopulizia del forno durante la cottura. Il forno e' rivestito da uno smalto speciale, lo smalto catalitico. Si tratta di uno smalto micro-poroso, che favorisce la combustione dei grassi in congiunzione con l'ossigeno e il calore.

MANUTENZIONE PERIODICA -

La combustione dei grassi lascia come residuo una finissima polvere che, ostruendo la porosità dello smalto, potrebbe diminuirne l'efficacia. Per ottenere il massimo rendimento e' quindi necessario, dopo 15 / 20 cotture di carni, pulire le pareti con acqua molto calda. L'operazione risulta molto facile, in quanto e' possibile togliere il vano forno e pulirlo direttamente sul lavello. Dopo il lavaggio rimontare il vano forno e fare asciugare lo smalto avviando il forno sulla posizione 10 per 15 minuti.

TRABOCCAMENTO O GRANDE IMBRATTAMENTO DEL FORNO -

In questo caso lo smalto va pulito per assicurarne l'efficacia.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA :

- Asportare il traboccamento o le grosse macchie con una spugna imbevuta d'acqua molto calda, utilizzando un detergente a base di ammoniaca. In caso di macchie particolarmente tenaci, grattare con una spazzola di plastica. Risciacquare con acqua molto calda. Far funzionare il forno per un'ora sulla posizione 280°C. In caso di traboccamenti particolarmente estesi puo' essere necessario ripetere queste operazioni piu' di una volta.

NOTA : Se, alla fine di una normale cottura, si dovessero osservare degli aloni leggermente piu' scuri sulle pareti, cio' sara' dovuto alla presenza di macchie di unto in via di eliminazione.

ACCESSIBILITE

- Attention danger - Lorsque la cuisinière est raccordée au réseau électrique, et même si tous les commutateurs sont à l'arrêt, certaines pièces sont sous tension. Il est donc indispensable de retirer la prise de courant.
(Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail).

COMMENT LEVER LA TABLE DE TRAVAIL :

- dévisser la vis de fixation de la table située à la partie supérieure de l'enjoliveur vertical,
- dévisser les 2 vis de fixation à l'arrière du dossier,
- dévisser les 8 vis de fixation des corps de brûleur.

COMMENT LEVER LA PLAQUE EN FONTE

- dévisser la vis de fixation supérieure de l'enjoliveur de gauche,
- enlever la plaque coup de feu ronde, à l'aide d'un tournevis par exemple,
- soulever et tirer la plaque en fonte pour la désengager du dossier.

ATTENTION : Au remontage, bien réenclencher la plaque sous le dossier.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR - Par l'intérieur du four :

- dévisser le hublot,
- dévisser l'ampoule et la remplacer,
- revisser le hublot.

ACCESSIBILITY

WARNING : DANGER - Before commencing any work on the appliance the mains supply must be switched off.

HOW TO REMOVE THE CAST IRON PLATE

- Unscrew the upper fixing screw of the Left Hand Trim
- Remove the screws at the rear of the splash back
- Remove the Griddle Plate
- Lift and Pull the Cast Iron Plate off the appliance.

Note : when re-fitting the plate ensure that it is properly located on the rear of the cooker.

HOW TO REMOVE THE HOB PANEL - Note : before removing the hob it is necessary to remove the Cast Iron Plate.

- Remove the Pan supports, Burners and Burner Caps
- Unscrew the upper fixing screw of the Right Hand Trim
- Unscrew the two fixing screws at the rear of the cooker
- Lift and pull the hob forward from the cooker

Note : When re-fitting the Hob ensure that it is properly located on the rear of the cooker.

REPLACING AN OVEN BULB - From inside the oven :

- Unscrew the Glass Lens
- Unscrew the Bulb and fit a replacement
- Re-fit the Glass Lens

ACCESSIBILITÀ

Dato che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, alcuni componenti si trovano sotto tensione. È quindi indispensabile staccare la spina dalla presa di corrente.

(Non usare l'interruttore generale : potrebbe venire reinserito da qualcuno per errore).

COME SOLLEVARE IL PIANO DI LAVORO

- svitare la vite di fissaggio della superficie situata sulla parte superiore della calotta verticale,
- svitare le due viti di fissaggio sulla parte posteriore dell'intelaiatura,
- svitare le otto viti di fissaggio dei corpi del bruciatore.

COME TOGLIERE LA PIASTRA IN GHISA

- svitare la vite di fissaggio superiore della calotta di sinistra,
- togliere la piastra centrale rotonda con l'aiuto di un cacciavite,
- sollevare e tirare la piastra in ghisa al fine di sganciarla dall'intelaiatura.

ATTENZIONE : Durante il rimontaggio, collegare bene la piastra sotto l'intelaiatura.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA FORNO

All'interno del forno :

- svitare lo sportellino,
- svitare la lampadina e sostituirla,
- riavvitare lo sportellino.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 20 m³/h.

RACCORDEMENT GAZ : il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessous. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée de gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détendeurs de la marque "NF GAZ": tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 OU NF D 36-107 ou tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102 (appareil livré équipé de l'about G20).

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, raccordez directement à l'extrémité filetée du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Après avoir démonté l'about porte-caoutchouc équipant l'appareil, vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

Butane G30 - Après avoir démonté l'about G20 équipant l'appareil vissez l'about NF G30 que vous trouverez dans le sachet d'injecteurs. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part, et sur le détendeur d'autre part.

Naturel G20 - Montez le tube souple correspondant sur l'about G20 équipant l'appareil d'une part, et sur le robinet d'arrêt d'autre part équipant la canalisation d'autre part.

Dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse, contrôle à la flamme interdit. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucun cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

	Appareil dans les blocs cuisines fixes	Appareil libre
BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)	Rigide - Tube souple caoutchouc
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques	Rigide - Tube souple caoutchouc Tuyau flexibles à embouts mécaniques

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur.

Dans le cas où l'appareil est incorporé dans des éléments de cuisine ou juxtaposé à un meuble, ces éléments doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. Laisser un espace de 1,5 cm du côté gauche de l'appareil.

INSTALLATION - CONNECTION

The appliance must be connected to the Gas supply by a competent Gas fitter.

We recommend the use of a suitable flexible connection hose which complies with the regulation currently in force. This will significantly ease installation and any future service operations that may be necessary.

If the appliance is to be installed adjacent to kitchen furniture it is necessary to provide a 1.5 cm air space on each side. The furniture must also be capable of withstanding a minimum of 100°C in the case of such installations.

INSTALLAZIONE - MESSA A PUNTO

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI".

Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

ALLACCIAMENTO CON TUBO DI GOMMA - Usare esclusivamente tubi conformi alle Norme UNI-CIG 7140. Alle estremità dei tubi di gomma è necessario montare le apposite fasce stringitubo rispettando le Norme UNI-CIG 7141. I tubi non devono essere sottoposti a sforzi di trazione o torsione e non devono presentare curve eccessivamente strette o strozzature. Per il gas liquido eseguire il collegamento alla bombola usando un apposito tubo di gomma calzato sulla riduzione (contenuta nel sacchetto accessori) per G.P.L. avvitata sul portagomma. **IMPORTANTE** : I tubi flessibili devono essere accessibili per tutta la loro lunghezza.

ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO - L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo orientabile le necessità.

ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBILE IN ACCIAIO - La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 MT. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma UNI-CIG 9264.

LOCALE DI INSTALLAZIONE - Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è necessario che nel locale possa affluire in modo naturale l'aria necessaria alla combustione del gas. (l'installatore deve seguire le Norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131). L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne ; queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² (si possono realizzare più aperture).

INSTALLATION - REGLAGE

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - Injecteurs de table - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire de :

- enlever la grille de table,
- retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs,
- prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

De la même façon, replacer celui qui convient et le visser à fond.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145

Changement de gaz : Les appareils sont réglés en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.

Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal),
- mettre en place ou supprimer les bagues d'air,
- régler le ralenti.

Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

INSTALLATION - SETTING

SETTING THE JETS :

1 - HOB JETS - To reach the jets on the hob, you must :

- remove the pan support,
- remove the burner caps and heads,
- unscrew jets with special spanner supplied with cooker.

GAS CONVERSION : The appliance is set for the type of gas noted on the packaging and rating plate. To convert to another type of gas it is necessary to :

- Fit the correct jet,
- Adjust or remove the air tubes,
- Set the idling flame.

JET SIZES :

	BUTANE/ PROPANE	NATURAL GAS
SEMI-RAPID	61	96
RAPID	80	122
ULTRA-RAPID	97	145

A bag containing jets, spanners etc..., is included with the cooker.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONI

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE - Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate canne fumarie o direttamente all'esterno. In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario prevedere l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'ingresso dell'aria come da Norma UNI-CIG 7129. L'elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio d'aria di 3-5 volte il suo volume.

Nel caso l'apparecchio sia accostato ad un mobile, detto mobile deve essere realizzato in materiale resistente ad una temperatura di 100°C. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' Prodotto destinato al contatto con i prodotti alimentari conforme alla prescrizione della DIR. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N.108 del 25.01.92.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI :

1 - Iniettori della piastra - Per accedere agli iniettori occorre rimuovere la griglia dalla piastra, togliere gli spartifiamma e i bruciatori, prendere la chiave fornita con l'apparecchio e svitare gli iniettori. Allo stesso modo, posizionare quello più adatto ed avvitarlo a fondo.

	BUTANO/ G.P.L	GAS NATURALE
SEMI-RAPIDO	61	96
RAPIDO	80	122
ULTRA-RAPIDO	97	145

Cambio di gas : Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballaggio e riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio. Tale adattamento consiste nel posizionare l'iniettore appropriato (che assicura il flusso normale, nel regolare il minimo.

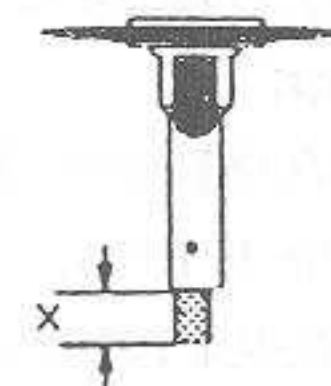
Con l'apparecchio è fornito un sacchetto contenente gli iniettori, la chiave per smontarli, il tubo porta gomma, necessario per

INSTALLATION - REGLAGE GAZ

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table. Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide	0	18	19
Rapid	sans bague	7	7.5
Ultra Rapid	sans bague	13	19



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

2 - Pour accéder aux bagues d'air de la table, vous devez retirer la grille, les chapeaux de brûleurs, et la tête de brûleur. La bague d'air se trouve en bas de l'ensemble tête de brûleur. Celle-ci est fixée par une vis. Si nécessaire, la débloquent à l'aide d'une clé mâle de 1,5 mm.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table : Enlever les manettes,

a) en gaz naturel : visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours. Allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée) et visser la vis du by-pass jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

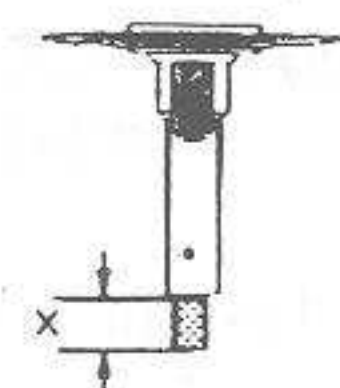
b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis du by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

INSTALLATION - SETTING

ADJUSTING THE GAS FLAME :

1 - To obtain the correct combustion you need to adjust the air tube on each burner. The chart below gives the optimum length of the air tube in mm. To obtain an ideal flame it may be necessary to increase or decrease the given length by 1 mm.

	Butane	Propane	Natural gas
Semi rapid	0	18	19
Rapid	Remove tube	7	7.5
Ultra Rapid	Remove tube	13	19



2 - To reach the air tubes on the hob, you should remove the pan supports and burner caps. Lift out the gas burner and the tube at the base of the burner. To release the tube a 1.5 mm Allen Key is required.

ADJUSTING THE FLAME

1 - HOB BURNER - Remove the control knob

a) natural gas : screw the by-pass screw fully home, then unscrew it two turns. Switch the burner on, set the control to low and turn the by-pass screw until you obtain a low, suitable flame.

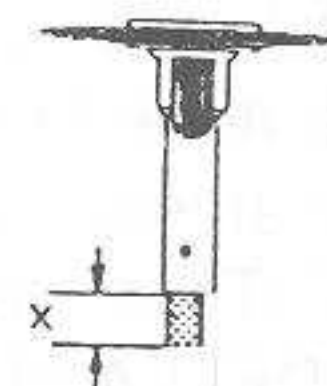
b) butane - propane : Screw the by-pass screw fully home.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONE

REGOLAZIONE DELLA FIAMMA :

1 - Regolazione del tubo dell'aria. Quando e' necessario (vedere tabella), il suo posizionamento è molto importante perché permette di ottenere una combustione corretta ed un rendimento ottimale dei bruciatori.

	Butano	G.P.L.	Gas naturale
Semi rapido	0	18	19
Rapido	senza dado	7	7.5
Ultra rapido	senza dado	13	19



La tabella indica la quotò "x". Può risultare necessario affinare queste regolazione in un tratto di più o meno 1 mm per ottenere una fiamma perfetta.

2 - Per accedere al tubo aria del piano cottura, è necessario togliere la griglia, gli spartifiamma ed i bruciatori. Il tubo dell'aria si trova nella parte inferiore dell'insieme testa bruciatore. Esso è fissato da una vite, che deve essere sblocata usando un cacciavite da 1,5 mm, per permettere la regolazione dello stesso.

REGOLAZIONE DEL MINIMO :

1 - Bruciatori del piano cottura : Togliere la manopola

a) gas naturale : Avvitare a fondo la vite del by-pass, poi svitarla di due giri. Accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione "minimo" (arresto) ed avvitare la vite del by-pass sino ad ottenere una fiamma ridotta e stabile quando si ruota la manopola dal massimo alle posizione minimo.

b) butano-G.P.L. : La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

INSTALLATION - REGLAGE

ADAPTATION DU BRULEUR SOUS PLAQUE -

Mise en place de l'injecteur : Pour accéder à l'injecteur, il est nécessaire de relever la table de travail et la plaque fonte. Retirer l'injecteur et placer celui qui convient à la nature du gaz, en ayant soin d'assurer une étanchéité correcte entre l'injecteur et le porte injecteur.

Pour accéder à l'injecteur, il faut desserrer la bague d'air, la repousser vers l'arrière, puis desserrer l'injecteur avec une clé 9 mm en maintenant le porte-injecteur avec une clé 16 mm.

Les repères du brûleur sous plaque sont marqués sur les injecteurs : Butane - propane : 105 Gaz naturel : 160
REGLAGE DE L'ASPECT DE FLAMME - Emboîter le chapeau sur le corps. Le pré-réglage des bagues d'air, en fonction du gaz utilisé, est indiqué dans le tableau.

BRÛLEUR SOUS PLAQUE : Butane : ouvert à fond Propane : 1,5 mm Gaz naturel : 4 mm

REGLAGE DU RALENTI :

a) en gaz naturel : Enlever la manette en vous aidant d'un chiffon passé derrière le corps de la manette.

Visser à fond la vis du by-pass puis dévisser celle-ci de deux tours, allumer le brûleur, placer la manette en position "ralenti" (en butée), et visser la vis du by-pass jusqu'à obtention d'une flamme réduite restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

ATTENTION : le brûleur sous plaque est équipé d'un thermocouple. maintenir la manette appuyée quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher.

b) en butane-propane : le réglage est obtenu en vissant en butée la vis by-pass dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

INSTALLATION - SETTING

FITTING CORRECT JET SETTING FOR GRIDDLE BURNER

To reach the jet, you must raise the Hob Top and the Cast Iron Plate. Loosen the air ring and slide back. Release the jet using a 9 mm spanner while holding the jet support in position with a 16 mm spanner.

Fit the new jet ensuring that it is fully tightened into the support.

Correct jet sizes are : Under Plate Burner Natural : 160 Butane/Propane : 105

Adjusting the Flame : The air adjustment ring should be set as follows :

Natural : 4 mm Butane : Fully open Propane : 1.5 mm

Adjusting the Flame height :

a) Natural Gas : Remove the knob. Screw the by-pass screw fully home then unscrew it two full turns.

- Switch the burner on

- Set the control to minimum and adjust the by-pass screw until you obtain a low flame which remains stable when the control is turned from maximum to minimum.

Note : This Burner is fitted with a thermo-couple and the control knob should be held in for several seconds after ignition before the safety device will operate.

b) butane-propane : The setting is obtained by screwing by the by-pass screw fully home.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONE

ADATTAMENTO DEL BRUCIATORE SOTTO LA PIASTRA - Collocamento dell'iniettore : per accedere all'iniettore, è necessario rialzare il tavolo di lavoro e la piastra in ghisa. Togliere l'iniettore e sostituirlo con quello adatto per il tipo di gas in uso, non dimenticando di assicurare una corretta tenuta stagna fra l'iniettore, occorre allentare il tubo dell'aria e spingerlo all'indietro, poi allentare l'iniettore con una chiave da 9 mm, tenendo fermo il portainiettore con una chiave da 16 mm. I punti di riferimento indicati sugli iniettori sono raffigurati nella tabella.

BRUCIATORE SOTTO PIASTRA : Butano-GPL : 105 mm Gas naturale : 160 mm

REGOLAZIONE DELLA FIAMMA :

Rimontare il bruciatore. La pre-regolazione dei dadi d'aria, in funzione del gas utilizzato, è indicato nella tabella.

BRUCIATORE SOTTO PIASTRA : Butano : aperto a fondo G.P.L : 1,5 mm Gas naturale : 4 mm

REGOLAZIONE DEL MINIMO :

a) gas naturale : togliere la manopola con l'aiuto di un panno fatto passare dietro la stessa. Avvitare a fondo la vite del by-pass poi svitarla di due giri :

- accendere il bruciatore,

- collocare la manopola in posizione "minimo" (arresto), ed avvitare la vite del by-pass sino ad ottenere una fiamma ridotta e stabile, ruotando la manopola dalla posizione massimo alla posizione minimo.

ATTENTO : Il bruciatore sotto piastra è dotato di una termocoppia, tenere la manopola premuta per qualche secondo per permettere l'innesto del dispositivo di sicurezza.

b) butano - G.P.L : La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite by-pass (presente sul rubinetto), il cui orificio calibrato assicura un flusso ridotto.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette cuisinière est équipée d'une plaque à bornes permettant plusieurs possibilités de branchement. De ce fait, elle est livrée sans câble d'alimentation. Le choix du câble doit être fait par l'installateur en fonction de la tension distribuée chez l'utilisateur.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

- de la tension d'alimentation qui est indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, du neutre et de la terre sur la prise de courant,
- de la section des fils de l'installation, et du réglage du disjoncteur.

RACCORDEMENT AU RESEAU : le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

La cuisinière doit obligatoirement être raccordée à une borne de terre.

RACCORDEMENT AUX BORNES DE LA CUISINIÈRE : Enlever le capot arrière fixé par deux vis, passer le câble à travers le serre-câble, dénuder l'extrémité de chaque conducteur et les brancher aux bornes conformément au tableau, mettre les barrettes shunt en place, fixer le câble à l'aide du serre-câble, remonter le capot arrière.

NOTA : Veillez à bien serrer les vis de la plaque à bornes.

CÂBLE D'ALIMENTATION : Utiliser un câble normalisé dont les caractéristiques sont indiquées dans le tableau page suivante.

Les fils noirs représentent les ponts à établir entre les bornes 1, 2, 3, 4 et 5 suivant le type d'alimentation à l'aide des barrettes de shunt que vous trouverez fixées sur la borne de terre.

LA CUISINIÈRE DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RACCORDÉE À UNE BORNE DE TERRE.

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection of the appliance must be carried out by a person competent to do so.

A suitably protected 30 Amp supply is required for this appliance which must incorporate a double pole isolating switch. The appliance must be connected to a suitable earth. If the use of an "RCD" device is contemplated "Nuisance Tripping", to which all cooking appliances are prone, should be carefully considered.

Connection to the cooker terminals

- remove the back panel by taking out the two fixing screws and slipping it off,
- pass the supply cable through the cable clamp and proceed to connect it in accordance with the chart. See pg. 20.

Attention should be noted to the shorting links used, for example, in a single phase operation to link terminals 1, 2 & 3 live and to link terminals 4 & 5 neutral.

Failure to utilise the links correctly may result in partial operation of the appliance functions.

Having checked the terminals are fully tightened, proceed to tighten the cord clamp and replace the back panel.

WARNING : THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Questa cucina è dotata di una morsettiera che permettono diverse possibilità di collegamento. Per questo motivo è fornita senza cavo di alimentazione. L'installatore provvederà alla scelta del cavo in funzione della tensione esistente presso l'utilizzatore.

PRIMA DI INIZIARE IL COLLEGAMENTO, È ASSOLUTAMENTE OBBLIGATORIO ASSICURARSI :

- della tensione di alimentazione indicata sul contatore ;
- delle posizioni delle fasi, del neutro e della terra sulla presa di corrente ;
- della sezione dei fili dell'installazione e della regolazione del disgiuntore.

COLLEGAMENTO ALLA RETE : Il collegamento alla rete deve essere effettuato con una presa di corrente munita di messa a terra o per mezzo di un dispositivo a interruzione omnipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm. L'installazione deve essere protetta da fusibili. La cucina deve obbligatoriamente essere collegata ad un terminale di terra.

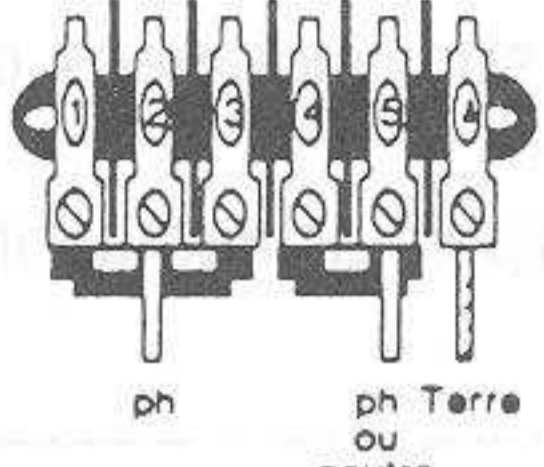
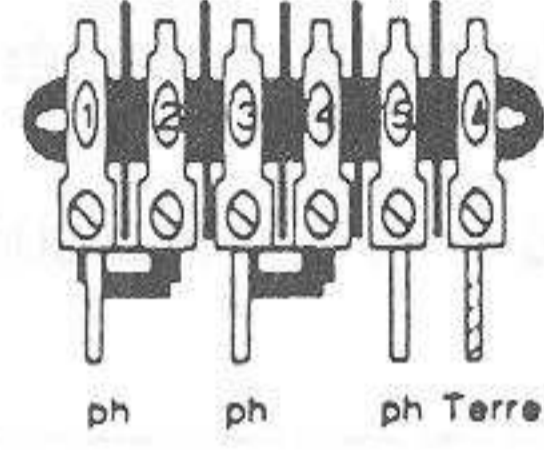
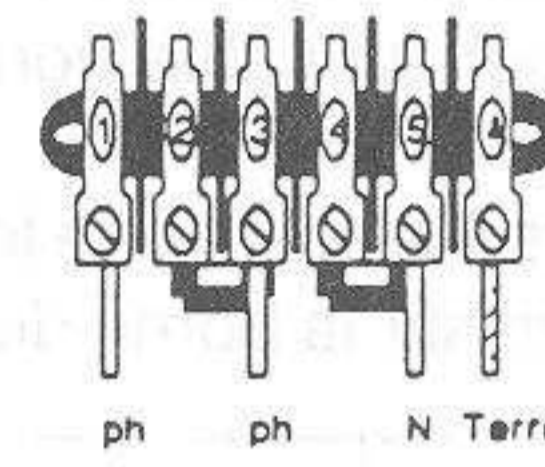
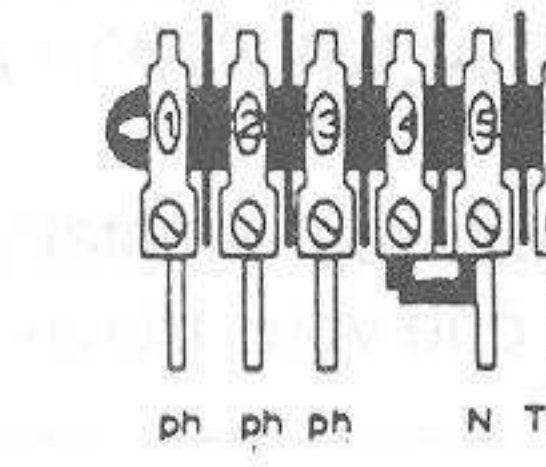
COLLEGAMENTO AI TERMINALI DELLA CUCINA : Togliere la copertura posteriore fissata da due viti, passare il cavo attraverso il serra-cavo, spelare l'estremità di ogni conduttore e collegarli ai terminali seguendo lo schema, collocare le barrette di derivazione, fissare il cavo con l'aiuto del serra-cavo, rimontare la copertura posteriore.

NOTA BENE : Avvitare accuratamente le viti della morsettiera

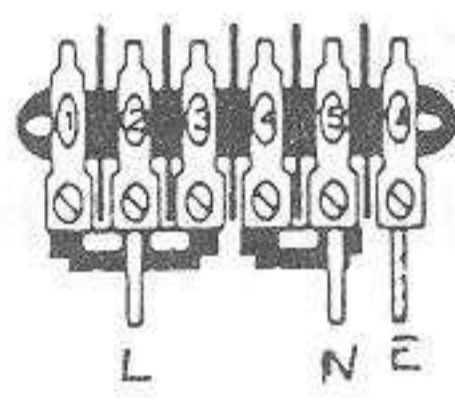
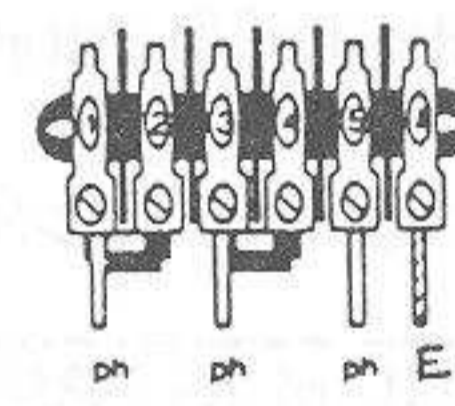
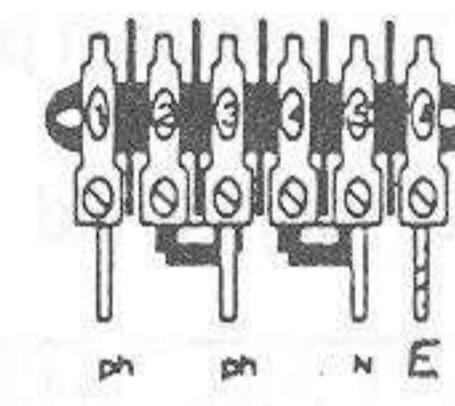
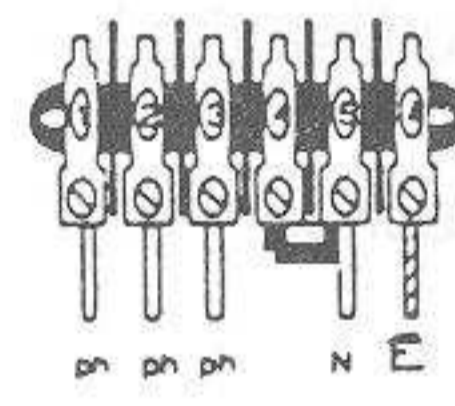
CAVO DI ALIMENTAZIONE : Utilizzare un cavo unificato le cui caratteristiche sono riportate nella tabella della pagina seguente. I fili neri rappresentano i punti da terminare tra i terminali 1,2,3,4 e 5 secondo, il tipo di alimentazione con l'aiuto delle barrette di derivazione che troverete fissate sul terminale di terra.

LA CUCINA DEVE OBBLIGATORIAMENTE ESSERE COLLEGATA AD UN TERMINALE DI TERRA

RACCORDAMENTO ELETTRICO

	Monophasé 230 V 2 phases ou 1 phase + neutre	Triphasé 230 V 3 phases	2 phases 400 V + neutre	3 phases 400 V + neutre
FUSIBLE	25 A	20 A	20 A	16 A
section câble	3 X 4 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	5 X 1,5 mm ²
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Branche- ment sur la plaque à bornes				

CLEANING

	230 V Single phase + neutral	Tree phase 230 V	2 phases 400 V + neutral	3 phases 400 V + neutral
FUSE	30 A	20 A	20 A	16 A
section cable	3 X 6 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	5 X 1,5 mm ²
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Conne- ction to terminal block				

COLLEGAMENTO ELETTRICO

	Monofasico 230 V 2 fasi o 1 fase + neutro	Trifasico 230 V	2 fasi 400 V + neutro	3 fasi 400 V + neutro
FUSIBIL	25 A	20 A	20 A	16 A
sezione cavo	3 X 4 mm ²	4 X 2,5 mm ²	4 X 2,5 mm ²	5 X 1,5 mm ²
tipo	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Collega- mento alla morset- tiera	