

INSTRUCTIONS BOOKLET

GB

NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

FR

mod.

GENERAL INFORMATION

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal

Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

This appliance complies with the following European Directives:


- 2006/95/EEC regarding "Low Voltage".
- 2004/108/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 90/396/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and must only be used in well ventilated rooms. Consult the instructions booklet before installing and using the appliance.

- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DEAR CUSTOMER,

- Carefully read these instructions before using the appliance and keep them for future consultation.
- Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly, switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can i find it?

It is important you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number; this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance (fig. A *). It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

GB

RECCOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

ATTENTION:

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated : keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

- Before using the appliance, do not forget to remove the plastic films protecting some parts of the appliance (facia-panel, parts in stainless steel, etc.)
- Do not use the appliance as a space heater.
- When the appliance is not in use, we recommend **to disconnect the current and to close the gas general tap.**

IN CASE OF FIRE:

- In case of fire, close **immediately the main valve of the gas pipe line, disconnect current** and never pour water on firing oil in any case.
- Do not store flammable products or aerosol containers near the burners, and do not vaporize them near lighted burners.

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

- Do not store items that are attractive to children above or near the appliance.
- Keep children well away from the appliance: do not forget that some parts of the appliance or of the pans become very hot and dangerous during use, and also for all the time necessary to cool down.
- In order to avoid any unintentional fall down, pan handles should be turned to the back of the cooker, not out to the room or over adjacent burners.
- When cooking, do not use clothes with large flaring and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

The appliance must not be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or without experience or expertise, unless they have received instructions for using it from those responsible for their safety. Young children should be supervised to ensure they not play with the appliance.

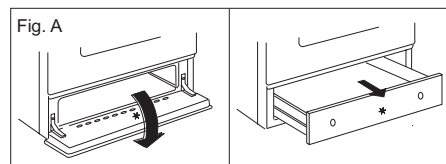
WARNING - OVEN:

When the oven or the grill are in use, accessible parts can become very hot; it is necessary to keep children well away from the appliance.

- Never cook food on the lower wall of the oven.
- In case of careless use, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.
- Do not let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets.

LOWER DRAWER (Fig. A).

You must not place inflammable materials or plastic utensils in the warming cabinet (placed below the oven).



WORK-TOP USE

USING GAS BURNERS

The following symbols are on the control panel next to each knob:

- Black circle ● gas off
- Large flame 🔥 maximum setting
- Small flame 🔥 minimum setting

The minimum position is at the end of the anti-clockwise rotation of the knob. All operation positions must be chosen between the positions of max. and min., never choose them between max. and off.

The gas burners are equipped with a thermocouple safety device to prevent gas from leaking out. This device ensures that the gas supply is shut off if the flame on the gas burner is extinguished while the burner is in use.

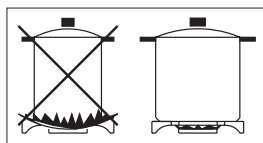
Igniting the gas burners

Proceed as follows to light one of the burners

- Turn the appropriate knob anti-clockwise to the large flame symbol;
- Press in the knob firmly to activate the automatic gas igniter ★ ;
- Hold the knob in for around 10 seconds once the flame has ignited to allow the thermocouple to heat up.
- Then release the control knob and ensure that the gas has ignited properly. If it has not, repeat the process.
In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

ENERGY SAVING TIPS

- The diameter of the pan bottom should be the same as that of the burner. The burner flame must never come out from the pans diameter.
- Use flat-bottomed pans only.
- Whenever possible, keep a lid on the pan while cooking. You will not need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.



BURNERS	PANS	
	Ø min.	Ø max
RAPIDE	180 mm	220 mm
SEMIRAPIDE	120 mm	200 mm
AUXILIARY	80 mm	160 mm
TRIPLE CROWN	220 mm	260 mm

USE OF THE ELECTRIC OVEN

The first time the oven is used, it may give off acrid smells, caused by the first heating of isolating panels glue surrounding the oven (**it is necessary to heat up the oven at the maximum temperature for about 30-40 minutes with closed door**).

It is something normal, and in case it will occur, wait for the smoke to stop before introducing the food into the oven.

The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

Note: The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table TAB.B

Dish	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meat		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

Fan oven cooking table TAB. C.

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
Firs courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finder biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

MULTIFUNCTIONAL OVEN

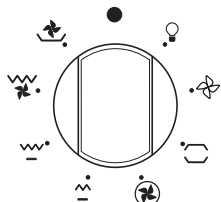
The oven is fitted with:

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

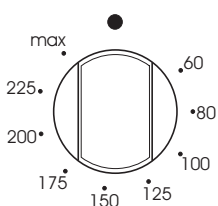
Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 60°C and MAX°C, turn the knob clockwise.



Oven commutator knob

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.



Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

Always use the oven with the oven door closed

Use of the oven

Note: ovens with separate thermostat and commutator.

When the functions are used, place the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are or .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.



Defrosting with fan

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.



Natural convection

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 60 and MAX°C.



Fan oven

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 60 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.



Medium grill

It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. The thermostat knob must be placed on the maximum position.



Total grill

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Fan assisted total grill

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position.



Air forced lower heating element

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food.

This function can be used to sterilize food. This function can be used between 60 and MAX°C

USE OF THE GRILL

Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface.

The user can change the shelves, depending on his personal wishes and on the different food.

Geat the oven 5 minutes before introducing the food.

CAUTION: accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

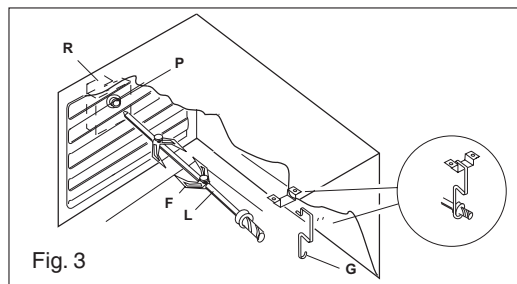
USE OF THE TURNSPIT

TURNSPIT

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Put the food in spit L (see fig. 3), paying attention to block it within the two forks F and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor R.
- Put the spit on support G, after having put its opposite end into hole P of motor R.
- Place the drip-tray with a little water under the spit.
- when removing the spit , wear oven mitts.

The turnspit can be operated turning the knob on position .



warnings:

do not use the wire shelves on the oven levels equipped with the telescopic runners

Do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

Oven accessories optional	
<p>A</p> <p>A = wire shelves</p>	<p>B</p> <p>B = Grill pan set (2)</p>

INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES

“LED” PROGRAMMER (Fig. 4)

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.

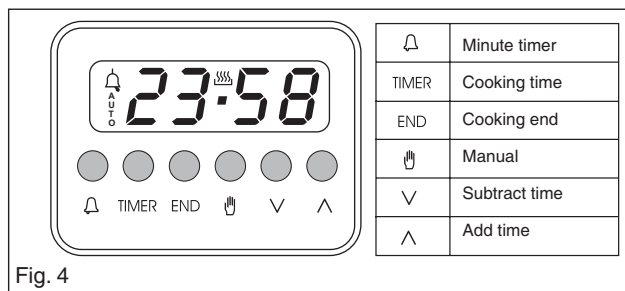


Fig. 4

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with ∨ and ∧ buttons.

∨ and ∧ buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons manual at the same time, and ∨ or ∧ button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off.

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up.

Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with ∨ or ∧. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with ∧ button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with ∨ or ∧ button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with button. The relay and the cooking time symbol switch off.

The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with ∨ or ∧ button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating

When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set.

The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times.

To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time.

The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display.

A set programme will automatically cancel on completion.

CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, disconnect the gas general tap and unplug the appliance or disconnect power at the main circuit breaker of the electrical system.

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

Periodically check the external gas connection hole and replace it when it shows any sign of deterioration. Do not attempt to repair the gas hose under any circumstances.

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific cleansers for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

To clean the work-top burners, remove them by pulling upwards and soak them for about 10 minutes in hot water with a little detergent.

After having cleaned and washed them, wipe them carefully.

Make sure that no burner hole is clogged.

Clean the burners once a week or more frequently if necessary.

MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.

OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

The interior glass of the oven

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in a semi-open position, remove the screws **A** and **B** and the proform **C** as shown in fig. 9

Use both hands to remove the glass as shown in figures 9A.

After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

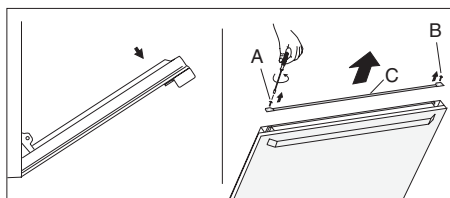


Fig. 9

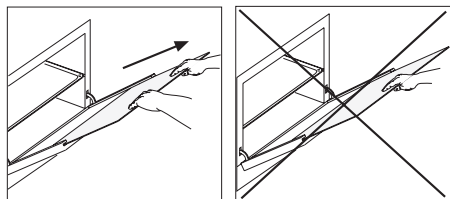


Fig. 9A

Removal of oven door

In-depth cleaning of the oven becomes more convenient if the door is removed following the instructions below:

- 1 open the oven door completely.
 - 2 flip the hinge hooks "A" outwards (see fig. 9B).
 - 3 shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door, as shown in fig. 9C. Remove the glass Fig. 9A (only for models where present).
 - 4 Using both hands, push the oven door lightly inwards, to enable the door hinges "C" to come away from the slots "D" (see fig. 9D) and pull the door towards you until it is released from the oven.
- After cleaning it, reposition it correctly following the above steps in the reverse order and flipping hooks "A" inwards before you shut the oven door (fig. 9E).

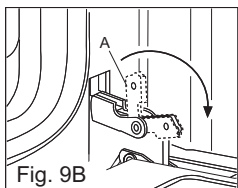


Fig. 9B

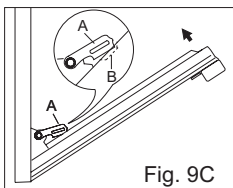


Fig. 9C

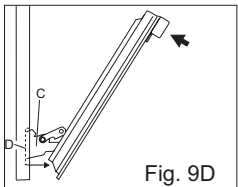


Fig. 9D

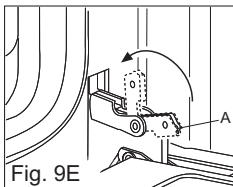


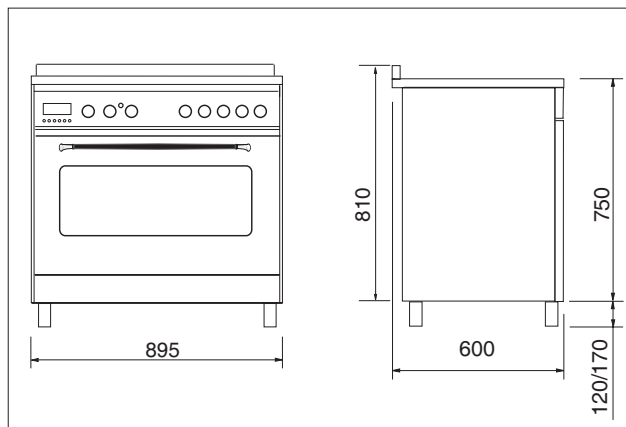
Fig. 9E

CAUTION:

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven since they may scratch the surface and cause the glass to break.

INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

OVERALL DIMENSIONS



WARNINGS

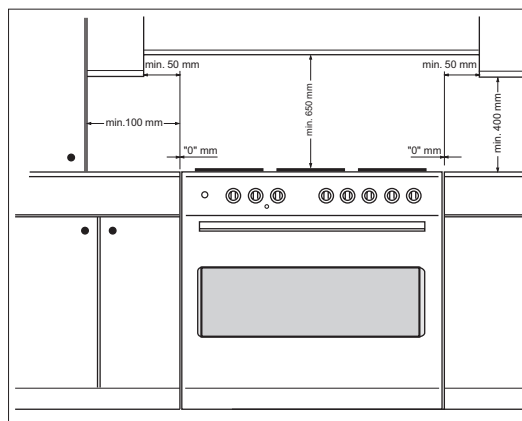
Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

The appliance is in class 1 or class 2 subclass 1.

IMPORTANT: The coating of the furniture must be able to withstand high temperatures (min. 90°C).

CAUTION: The cooker must not be placed on a pedestal.

If the appliance is to be installed near units, leave the minimum gaps specified in the table below.



The cooker is fitted with 4 legs for an eventual alignment in height with the furniture. To assemble them, it is necessary to raise the cooker and to screw the four legs into the suitable threadings placed on the corners on the bottom of the appliance (fig 8).

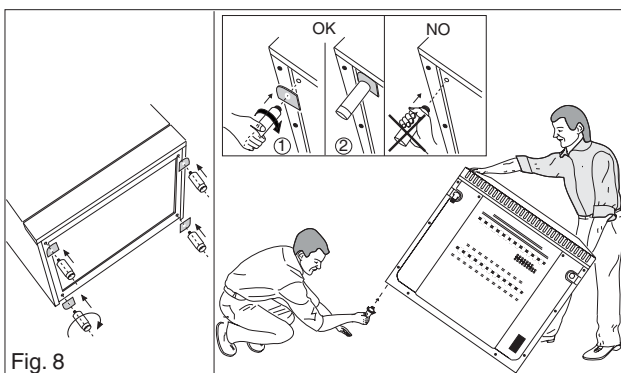


Fig. 8

GAS CONNECTING

The gas and electricity connections and any adjustments must be made by specialised staff.

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

IMPORTANT

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed. Conversion for use other gases must only be undertaken by a qualified person. For information for use on other gases contact your local Service Centre. The cooker must be installed by a qualified person, conforming to local regulations. Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty and lead to prosecution under the above quoted regulations.

Provision for Ventilation

The room containing the cooker should have an air supply in accordance with local regulations.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate see fig. A ★).

Gas Safety (Installation & Use) Regulations

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the **Installation & Use Regulations**. It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

For UK:

This appliance must be installed by a qualified electrician / competent person **gas safe register**. Safety may be impaired if installation is not carried out in accordance with these instructions.

The appliance must be installed in accordance with All relevant British Standards (latest editions).

Gas Connection

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating plate which can be found on the back cover. This appliance is not designed to be connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Connection to the cooker should be made with connection in accordance with local regulations.

WARNING: connect the gas to the oven's gas supply line using the supplied connector (A) (see figure 12)

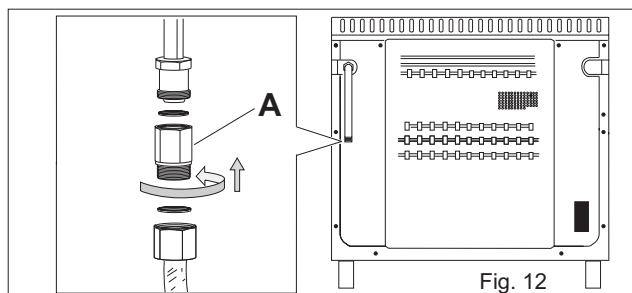


Fig. 12

In order to guarantee that the cooker works safely and has a moderate energy consumption and long service life, you must ensure that the supply pressure corresponds to the values given in table D.

If this is not the case, a special pressure regulator must be fitted to the gas supply pipe in accordance with the relevant standards. The cooker must be connected to the gas supply pipe such that the cooker is not subjected to any kind of stress.

A special valve for routinely turning the gas supply on/off must be installed between the gas inlet tube to the room and the hob, in order to cut off the gas supply after cooking in the event of accidents during cooking. This valve must be easily accessible at all times, and should be closed during long periods of no use.

The gas tube must be routed in such a way that it is not fed through hot areas and does not come into contact with any hot parts of the appliance, e.g. the underside of the hob. Tube installation must be carried out in such a way as to ensure that it runs freely and that it cannot come into contact with or be bent by any movable parts in the kitchen, e.g. drawers.

ELECTRICAL CONNECTION

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of the IEE Regulations and in compliance with the manufacturer instructions.

Ensure that the voltage is the same as that stated on the rating plate. (fig. A ★).

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

If a fixed appliance is not equipped with supply cable and plug, the power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

Be sure that the earth wire green/yellow is not interrupted by the switch

We recommend that the cooker circuit is rated to 13 amps. Cable type HO5 RRF or HO5 RRF, 3 X 1.5 mm².

Connecting the mains cable (fig. 13).

Open the mains terminal block cover as shown, unscrew screw "A" the cable clamp and unscrew (not fully) the screws in the mains terminal block "L N E" which secure the three wires of the mains cable. Fit the cable and refit screw "A" the cable clamp.

Allow sufficient cable length for the cooker to be pulled out for cleaning, but do not let it hang closer than 50mm (2") to the floor. The cable can be looped if necessary, but make sure that it is not kinked or trapped when the cooker is in position.

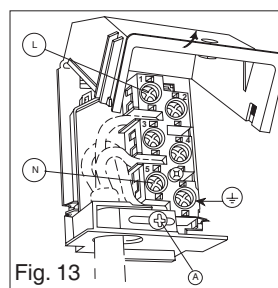


Fig. 13

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW.....EARTH
 BLUE.....NEUTRAL
 BROWNLIVE

REPLACEMENT OF THE CABLE (fig. 13).

In case the cable is damaged, replace it in accordance with the following instructions:

- open the box of the supply board as described on the picture below;
- unscrew screw "A" fixing the cable;
- replace the cable with one of the same length and in accordance with the features described on the table; switch the appliance off, and close the gas tap
- the 'green-yellow' earth wire must be connected to the terminal "E" and it must be about 10 mm longer than the live wires;
- the "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with letter "N";
- the live wire must be connected to the terminal marked with letter "L".

CAUTION:

THE APPLIANCE MUST BE EARTHED. THE YELLOW-GREEN WIRE MUST BE CONNECTED TO THE EARTH. THE MANUFACTURE DECLINES ALL RESPONSABILITY FOR ANY ACCIDENTS CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THIS INSTRUCTION.

GAS ADJUSTMENT

Conversion to LPG

Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13 A), change the injector (see fig.13 B) and replace it with another one suitable for the new type of gas (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the flame-spreader in the right way on the burner.

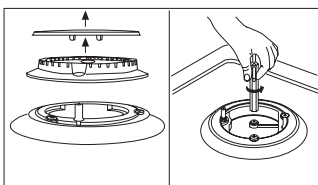


Fig. 13 A

Fig. 13 B

Values referred to Hs - 15°C - 1013,25mbar
Cat. II 2H3+

TAB. D		GENERAL INJECTORS TABLE						
Kind of gas	mbar	Nozzle N°	Burners	Power KW		Consum		N° By pass
				max.	min.	max.	min.	
NATURAL G 20	20	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxiliary	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		96	Triple crown	3,30	1,30	315 l/h	124 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxiliary	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	130	Triple crown	3,30	1,30	241 g/h	95 g/h	60

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 14). Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 15).

Unscrew the adjusting screw in order to increase the flow or screw it to decrease the flow.

The right adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 or 4 mm.

For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not go out passing quickly from the max. flow to the minimum flow .

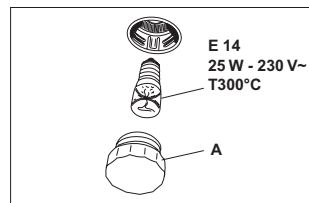
Assemble the knob again.

APPLIANCE MAINTENANCE

WARNINGS

Isolate the cooker from the electricity supply before attempting to replace the oven lamp.

The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type. Reassemble the protecting glass.



GAS TAP LUBRICATION

If the hob's gas control knobs become stiff over time, they should be lubricated with an appropriate lubricant. This must be carried out by a Technical Service only.

For your safety

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.

Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

Do's and Do Not's

Do make sure you understand the controls before using the cooker.

Do check that all controls on the cooker are turned off after use.

Do always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.

Do always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.

Do take care when removing items from the oven, as the contents may be hot.

Do always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.

Do always place pans centrally over the hob burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.

Do keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.

Do always allow the cooker to cool before cleaning.

Do always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.

Do always keep ventilation slots clear of obstructions.

Do always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

Do not allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.

Do not allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.

Do not heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.

Do not store chemicals, food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.

Do not fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat, oil, or use a lid.

DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.

Do not place flammable or plastic items on or near the hob burners.

Do not use proprietary spillage collectors on the hob burners.

Do not use the cooker as a room heater.

Do not dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.

Do not wear garments with long flowing sleeves whilst cooking.

Do not place inflammable materials in the oven or the compartment below the oven.

Do not allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.

Do not place cooking utensils or plates onto the oven base.

Do not grill food containing fat without using the grid.

Do not cover the grilling grid with aluminium foil.


Do not place hot enamel parts in water, leave them to cool first.

Do not allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).

Do not use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage 


Ne pas jeter l'emballage de Votre appareil aux ordures, mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 2006/95/CEE relative à la "basse tension".
- 2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz"
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et utilisé uniquement dans des pièces bien aérées. Avant son installation et son utilisation consulter la notice d'emploi.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

ATTENTION :

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**
- Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, **débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz.**

EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, **fermer le robinet général d'alimentation et couper le courant**; ne jamais jeter de l'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.
- Ne pas garder de produits inflammables ou de bouteilles d'aérosol près de l'appareil et ne pas vaporiser d'aérosol près d'un brûleur allumé.

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- Eviter de garder dessus ou près de l'appareil des produits attractifs pour les enfants.
- Garder les enfants loin de l'appareil: ne pas oublier que certaines parties de l'appareil ou des casseroles utilisées deviennent très chaudes et dangereuses tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction.
- Faire attention aux poignées des casseroles, disposez-les de façon que les jeunes enfants ne fassent pas tomber les casseroles.
- Ne mettez pas de vêtements ou d'accessoires amples lorsque les brûleurs sont allumés; l'incendie du textile peut être cause de graves blessures.

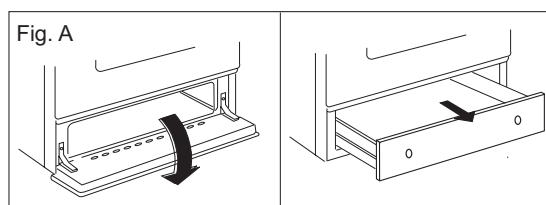
ATTENTION - FOUR:

Lorsque le four ou le grilloir sont en fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, il faut éloigner les jeunes enfants de l'appareil.

- Eviter de cuire les aliments sur la base du four.
- En cas d'utilisation négligente en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.
- Interdire aux enfants de s'asseoir ou de jouer avec la porte du four. Ne pas utiliser la porte comme un tabouret.

TIROIR INFERIEUR

N'introduisez pas de matériaux inflammables ou en plastique dans le chauffe-plats (positionné au dessous du four).



UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRÛLEURS À GAZ

Les symboles suivants se trouvent sur le bandeau de commande, près de chaque bouton :

- Disque plein ● robinet fermé
- Grande flamme 🔥 ouverture maximale
- Petite flamme 🔥 ouverture minimale

La position de minimum se trouve à la fin de la rotation en sens inverse des aiguilles d'un montre de la manette.

Toutes les positions de fonctionnement doivent être choisies entre les positions de max. et de min., jamais entre max. et la fermeture.

Les brûleurs sont équipés d'une protection thermoélectrique contre l'échappement de gaz. Ce mécanisme coupe l'arrivée de gaz lorsque la flamme du brûleur s'éteint en cours de cuisson.

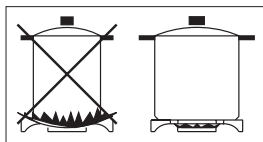
Allumage des brûleurs

Pour allumer un brûleur, procédez comme suit :

- tournez la manette correspondante dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de manière à la positionner sur le symbole de la grande flamme;
- enfoncez complètement la manette pour faire fonctionner l'allumage automatique du brûleur ★;
- lorsque la flamme brûle, maintenez env. 10 secondes la manette enfoncée, afin de permettre le chauffage du thermocouple.
- lâchez ensuite la manette et vérifiez que la flamme est stable. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération.

ECONOMIE D'ENERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur. La flamme du brûleur ne doit jamais sortir du diamètre de la casserole.
- Utiliser toujours des casseroles à fond plat.
- Cuire de préférence avec un couvercle. Cela permet d'utiliser des puissances plus basses.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec peu d'eau pour économiser l'énergie et réduire les temps de cuisson.



Brûleurs	Ø min	Ø max
-Rapide	180mm	220mm
-Semirapide	120mm	200mm
-Auxiliaire	80mm	160mm
-triple couron	220mm	260mm

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

Quand le four est utilisé pour la première fois, il peut se produire de la fumée de odeur âcre, causée par le premier chauffage du collant des panneaux isolants autour du four (il est opportun de le chauffer à la température maximale pour une durée de 30-40 minutes à porte fermée). Il s'agit d'un phénomène absolument normal et, s'il devait se produire encore, il faudrait attendre que la fumée cesse avant d'introduire les aliments.

En général le four est équipé de : grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou bien posées directement sur la grille, lèche-frite pour la cuisson des gâteaux, biscuits, etc. ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés directement sur la grille.

Note: dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelques essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel TAB. B

Préparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50
Canard ou oie	220	suivant poids.
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioches	160-180	45

Tableau de cuisson à air chaud TAB. C.

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioches	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pom.	180-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

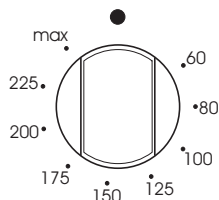
FOUR MULTIFONCTION**Le four est pourvu de:**

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

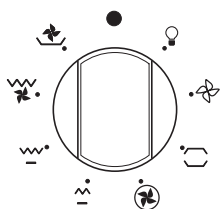
N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

Manette thermostat four

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre cette manette, on peut obtenir une température du four comprise entre 60 et MAX°C.

**Manette commutateur du four**

En tournant vers le sens des aiguilles d'une montre la manette du commutateur, selon le type de four, il est possible de sélectionner une des fonctions suivantes.

**Note:**

Pour toutes les opérations décrites ci-dessus, on obtient l'allumage de l'éclairage intérieur du four. Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

Le four toujours doit être à la porte fermée.

Utilisation du four

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions placer la manette du thermostat entre 180 ÷ 200°C comme température maximale.

ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont ou .



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.

**Décongélation par ventilateur**

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.

**Convention naturelle**

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissons sur un niveau avec réglage de la température de 60 à MAX°C.

**Cuisson par air pulsé**

Par cette fonction la résistance circulaire et le ventilateur sont insérés. L'air chaud, réglable entre 60 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci consent une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Gênoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.

**Branchement du gril moyen**

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.

**Branchement du gril total**

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est insérée. Ça permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Grill total ventilé**

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le grill ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

**Résistance inférieure ventilée**

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 60 et MAX°C.

UTILISATION DU GRILLOIR

Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante.

L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

Attention : les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R** (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R**.
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant un quant de protection en laine isolante (fig. 3).

Pour la mise en fonction du tournebroche, tourner la manette sur le symbole .

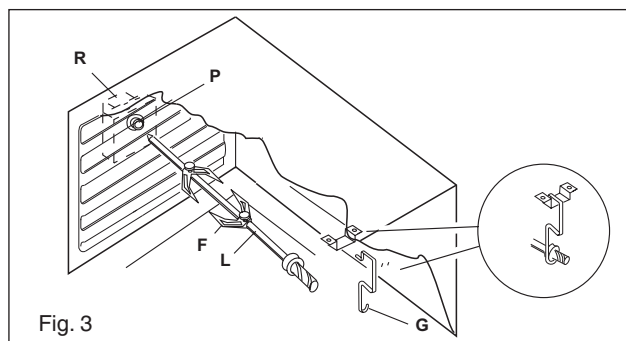
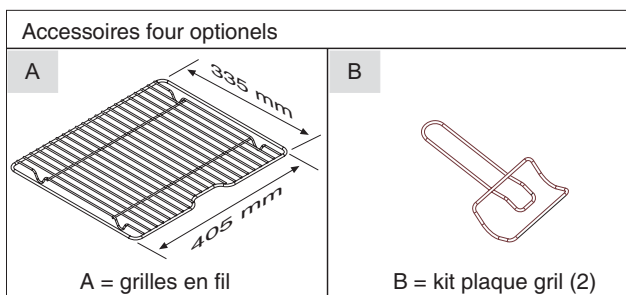


Fig. 3

Avvertissement : ne pas utiliser les grilles en fil sur les niveaux four équipés avec glissières télescopiques.



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE

HORLOGE "LED" (Fig. 4)

Caractéristiques

Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole

Fonction automatique = AUTO

Compte-minutes = symbole de la cloche

Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.

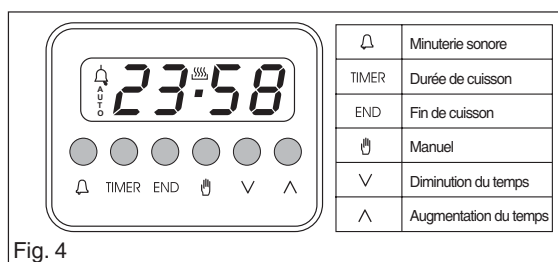


Fig. 4

Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, il est suffisant de programmer le temps avec \wedge et \vee entre 5 secondes.

Boutons \wedge et \vee

En appuyant sur les boutons \wedge et \vee le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur les deux boutons manuel et \wedge ou \vee . Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés, les contacts sont débranchés.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, les contacts du relais se branchent, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été éliminée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commut automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec \wedge ou \vee .

Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Le relais se branche immédiatement. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton \wedge . Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence. Les contacts du relais se débranchent.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le relais et le symbole de durée de cuisson se débranchent. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson et le relais s'éteignent.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec \wedge ou \vee . Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Le relais se branche. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton \wedge .

Le relais et le symbole de durée se débranchent. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée et le relais s'éteignent.

Compte-minutes

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton \wedge ou \vee .

Pendant le fonctionnement du compte-minute le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal acoustique

Le signal acoustique se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction compte-minutes et il a une durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation.

Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson. Quand il y a un erreur de programmation les relais se débranchent.

Élimination d'un programme

On peut éliminer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton \vee afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage, débrancher le robinet du gaz général et enlever la fiche de la prise de courant ou couper le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

Éviter de nettoyer les surfaces de l'appareil lorsqu'elles sont encore chaudes.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

SURFACES EMAILLÉES

Nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon. Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel etc...)

Les appareils en acier inox doivent être nettoyés avec des détergents spéciaux pour acier inox. Ces détergents doivent être appliqués à l'aide d'un linge moelleux.

GRILLES ET BRÛLEURS

Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer soigneusement.

Contrôler toujours que les orifices des brûleurs ne soient pas obstrués.

Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

Démontage de la vitre intérieure de la porte du four.

Pour enlever la vitre intérieure de la porte du four : ouvrir la porte à moitié et dévisser les vis A et B et le profil C (voir Fig. 7).

Enlever la vitre à deux mains (voir figure 7A).

Après le nettoyage, remonter la vitre et le profil en exécutant les mêmes opérations en sens inverse.

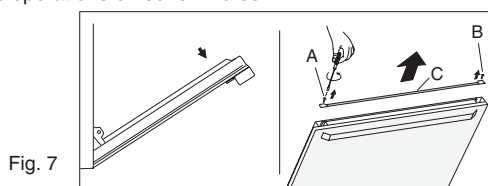


Fig. 7

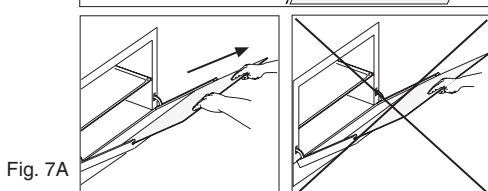


Fig. 7A

Démontage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage intensif du four, démonter la porte en suivant les instructions:

- 1) Ouvrir complètement la porte du four.
- 2) Rabattre vers l'extérieur la partie "A" de la charnière (voir fig. 7B).
- 3) Refermer lentement la porte jusqu'à ce qu'elle se trouve en face des crochets « A » ; s'assurer qu'ils se bloquent dans les œillets « B » de la porte, comme le montre la Fig. 7C.
- 4) En s'aidant des deux mains, exercer une légère pression de la porte vers l'intérieur, ce qui va permettre aux charnières « C » de se décrocher des œillets « D » (voir Fig. 7D), puis tirer vers soi la porte jusqu'à ce qu'elle se décroche du four. Après le nettoyage, remonter la porte correctement, en refaisant la procédure dans l'ordre inverse et repositionner les crochets « A » vers l'intérieur avant de la refermer (Fig. 7E).

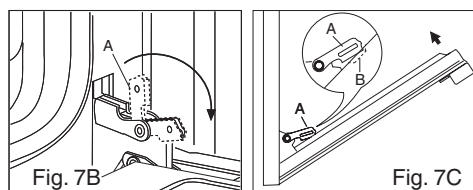


Fig. 7B

Fig. 7C

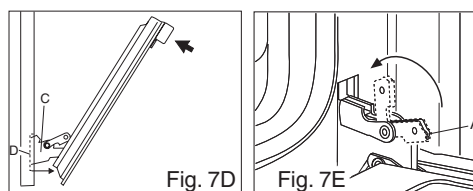


Fig. 7D

Fig. 7E

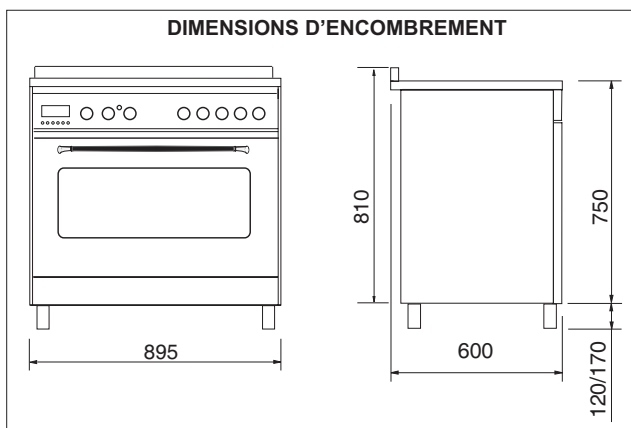
ATTENTION :

N'utiliser ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

PORTE DU FOUR

Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon . Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR



Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

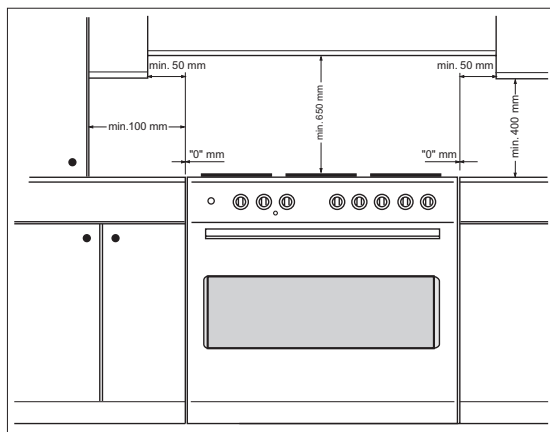
Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

L'appareil est en classe 1 ou classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION : La cuisinière ne doit pas être placée sur un piédestal.

IMPORTANT : Le revêtement du meuble doit supporter des températures (min. 90°C).

Si l'appareil doit être installé près des meubles, observer les distances minimales prévues par le plan ci-après.



La cuisinière est équipée de 4 pieds pour un éventuel alignement en hauteur avec les meubles.

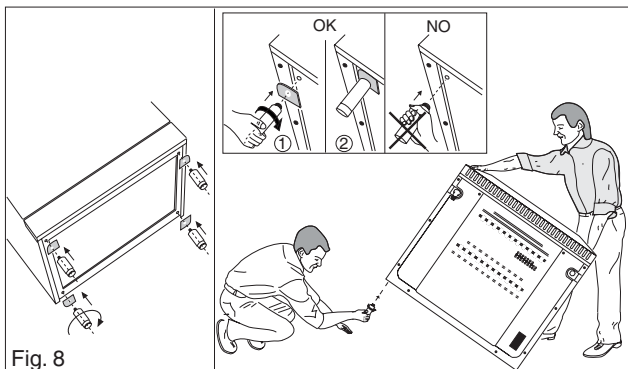


Fig. 8

VENTILATION LOCAUX

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par une personne qualifiée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment:

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.

- **Norme DTU P 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- **Norme NF C 15-100**

Installations électriques à basse tension - Règles.

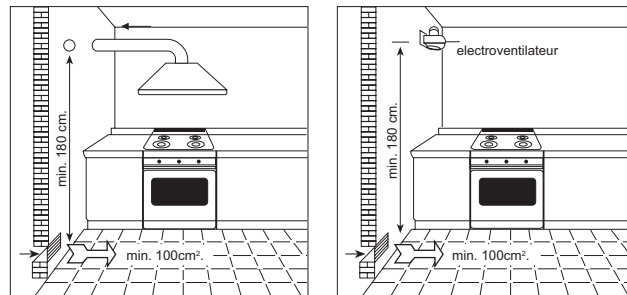
Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

(Voir la puissance totale sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm².

La norme spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente utilisée pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être située à 1,80 m au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

L'emplacement des ouvertures doit être tel qu'il n'en résulte aucun courant d'air insupportable pour les occupants.



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

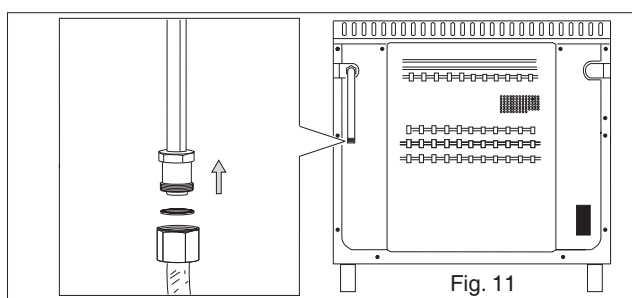
Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

IL NE FAUT JAMAIS UTILISER DE FLAMMES POUR VERIFIER LES FUITES DE GAZ.

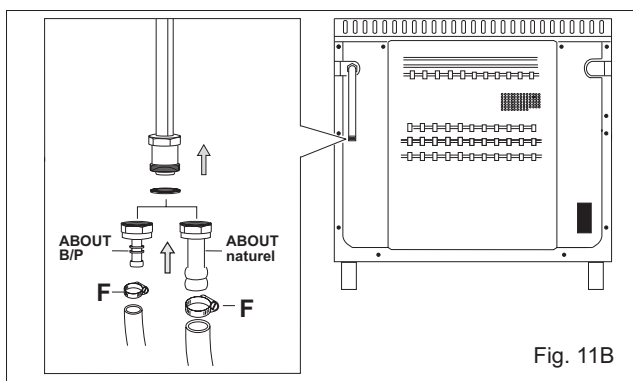
Les raccordements possibles sont :

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur (voir fig. 11).



- 3) raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur (fig.11B).

Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprimée et le remplacer avant cette date.



Pour l'achat des tuyaux

- Tuyaux souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107.

AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples de :

- 1 - éviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2 - éviter des efforts de traction et de torsion
- 3 - éviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4 - éviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5 - s'assurer qu'ils peuvent être vérifiés pour toute leur longueur.

NOTE : Si le passage du tuyau de raccordement derrière la cuisinière est nécessaire, respecter les prescriptions données dans les figures (11 D) .

Vérifier qu'il n'y a aucune perte de gaz.

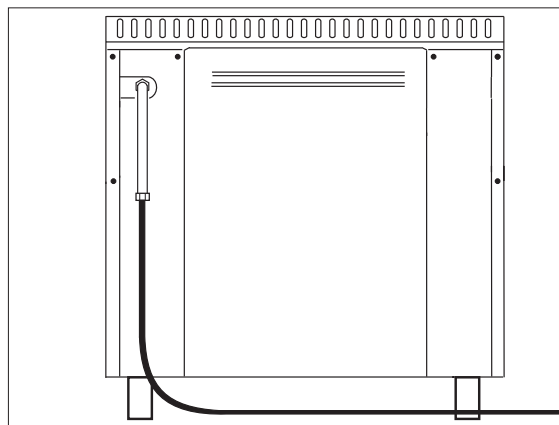
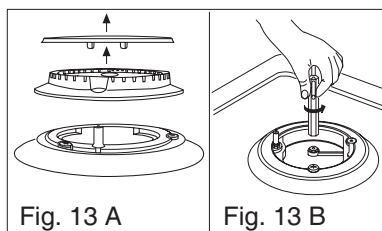


Fig. 11D

REGLAGES GAZ

Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé. Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig. 13 A), changer l'injecteur (voir figure 13 B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.






TAB. D

Valeurs se référant à Hs - 15°C - 1013,25mbar
Cat. III 1c2E+3+

TABLEAU GENERAL INJECTEURS								
Type de gaz	mbar	Inject. N°	Brûleur	Puissance KW		Consom		N° By pass
				max.	min.	max.	min.	
NATUREL G 20-25	20-25	115	Rapide	3,00	0,75	286 l/h	72 l/h	reg.
		97	Semi rapide	1,75	0,48	167 l/h	46 l/h	reg.
		72	Auxilixire	1,00	0,33	95 l/h	31 l/h	reg.
		130	Tripla cour.	3,60	1,30	343 l/h	124 l/h	reg.
BUTANE G 30	28-30	85	Rapide	3,00	0,75	219 g/h	55 g/h	42
		65	Semi rapide	1,75	0,48	128 g/h	35 g/h	31
		50	Auxilixire	1,00	0,33	73 g/h	24 g/h	27
PROPANE G 31	37	96	Tripla cour.	3,60	1,30	262 g/h	95 g/h	60
AIR BUTANE PROPANE G 130	8	260	Rapide	3,00	0,75	421 l/h	105 l/h	reg.
		185	Semi rapide	1,75	0,48	245 l/h	67 l/h	reg.
		145	Auxilixire	1,00	0,33	140 l/h	46 l/h	reg.
		280	Tripla cour.	3,60	1,30	505 l/h	182 l/h	reg.

Attention : Les injecteurs pour l'air butané et l'air propané ne sont pas livrés avec l'appareil mais, en cas de nécessité, ils sont disponibles chez votre fournisseur.

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit  ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 14). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 15). Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. , au débit réduit  et viceversa. Remonter la manette.

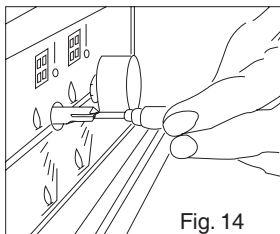


Fig. 14

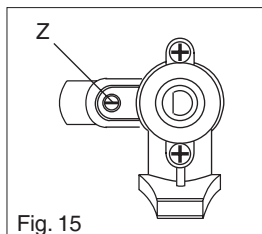


Fig. 15

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement de l'appareil au réseau électrique doit être réalisé par un personnel spécialisé, connaissant les normes de sécurité en vigueur.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire selon les termes de la loi. Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer de l'efficacité de la mise à la terre.

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Si un appareil fixe n'est pas muni d'un câble d'alimentation et d'une fiche, prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. **Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

Important: les fils du câble d'alimentation ont les couleurs suivantes:

- jaune/vert = pour la mise à la terre "⏏" (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"

- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, la fiche de branchement du câble d'alimentation et la prise à laquelle elle doit être branchée doivent être du même type (conformes aux normes).

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V~	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz + four électr.	Caoutchouc H05 RR-F ou Caoutchouc H05 RN-F	3 x 1,5 mm ²

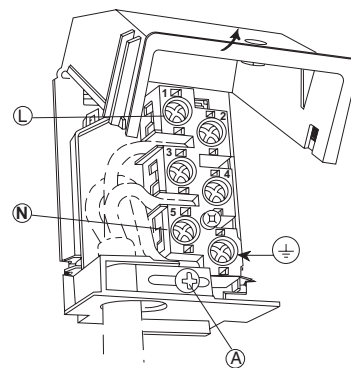
ATTENTION:

L'APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA MASSE. LE FIL JAUNE-VERT DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR D'ÉVENTUELS ACCIDENTS PROVOQUÉS PAR LA NON-OBSERVATION DE CETTE NORME.

REPLACEMENT DU CABLE

Dans le cas où le câble devrait s'endommager, le remplacer selon les instructions suivantes:

- ouvrir la boîte du bornier comme décrit dans la figure ci-dessous;
- dévisser la vis "A" qui bloque la câble;
- remplacer la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau:
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccorde à la borne "⏏" et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

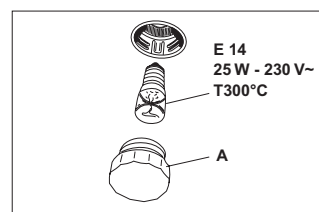
AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet du gaz.

Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant de la non observation des normes ci-dessus indiquées.

Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) fig.16 et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.



GRAISSAGE DES ROBINETS

Si les robinets de la table se durcissent avec le temps, il est nécessaire de les graisser avec un lubrifiant adapté. Une telle opération ne peut être effectuée que par le revendeur ou le Centre d'Assistance.

