

**LIBRETTO ISTRUZIONI**

**IT**

---

**INSTRUCTIONS BOOKLET**

**GB**

---

**NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN**

**FR**

---

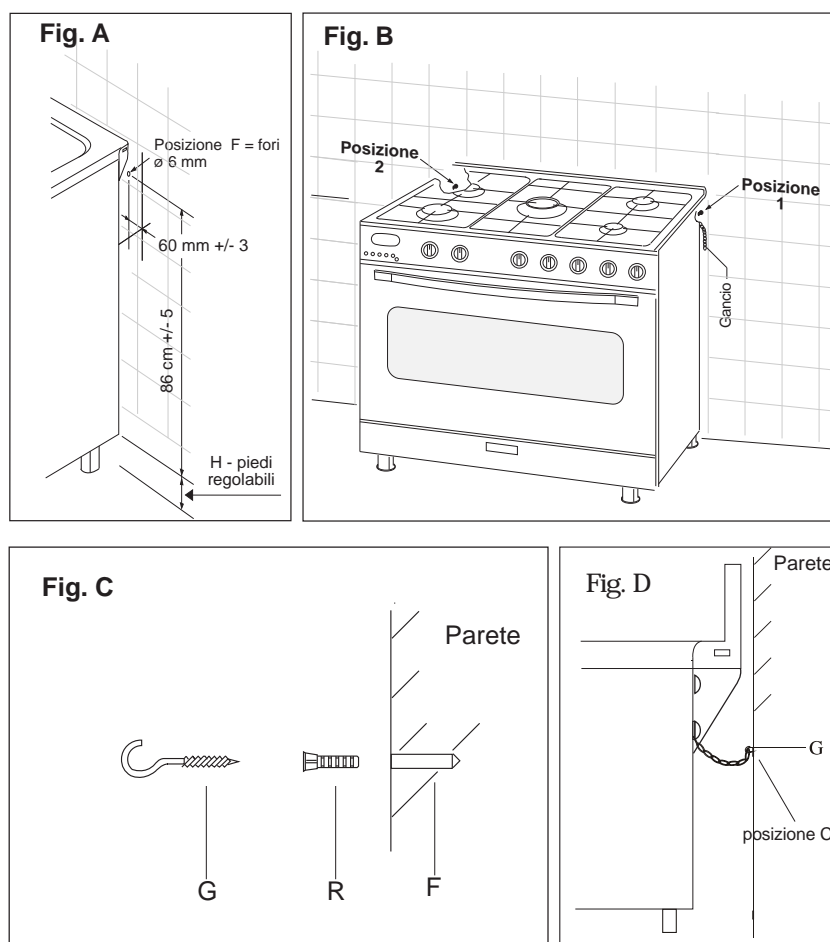
mod.

### Fissare la cucina al muro

Praticare due fori nella parete a circa 70 cm dal filo inferiore dei fianchi della cucina (come indicato nella fig. A posizione **F**, e che siano nascosti dall'ingombro della cucina (vedere fig. B).

Inserire la parte **R** (tassello) nei fori **F** ed avvitare il gancio **G** nella parte **R** (fig. C).

Fissare la catena al gancio **G** come indicato nella fig. D posizione **C**.



## INFORMAZIONI GENERALI DESTINATE ALL'UTILIZZATORE

### AVVERTENZE AMBIENTALI

#### Imballaggio rifiuti

Non gettate l'imballaggio del vostro apparecchio nella spazzatura, bensì selezionate i vari materiali (ad es. lamina, cartone, polistirolo) secondo le prescrizioni locali per lo smaltimento rifiuti.

Questo prodotto risponde alle esigenze delle direttive comunitarie:

- 73/23/CEE relativa alla "bassa tensione".
- 89/336/CEE relativa alla "perturbazione elettromagnetica".
- 90/396/CEE relativa agli "Apparecchi a gas"
- 89/109/CEE relativa ai "materiali in contatto con gli alimenti".
- Le sopra citate Direttive sono inoltre conformi alla Direttiva 93/68/CEE.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente progettato, come "apparecchio per la cottura" ad uso domestico.

### GENTILE CLIENTE,

- Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e di conservarle per poterle consultare in caso di necessità.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenzialmente pericolosi.

### SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica In caso di mancato funzionamento del piano vi consigliamo di:  
— verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;  
— verificare che l'afflusso di gas sia regolare.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento: spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

### CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

### ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitatesse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

### ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal

IT

funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

### UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il "Numero Utile" sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente, con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.

**NUMERO UTILE ASSISTENZA TECNICA :  
199.123.123**

### MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta all'interno del cassetto inferiore dell'apparecchio. In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferite inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

## CONSIGLI ED AVVERTIMENTI DI ORDINE GENERALE

### ATTENZIONE:

- Non dimenticate, prima di utilizzare l'apparecchio, di togliere le protezioni in plastica che proteggono alcune parti (cruscotto, parti in inox, ecc...)
- Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Quando non si usa l'apparecchio si raccomanda di staccare corrente e di chiudere il rubinetto generale del gas.

### IN CASO D'INCENDIO:

- In caso d'incendio, chiudere il rubinetto generale di alimentazione gas, staccare la corrente; non gettare mai acqua sull'olio in fiamme o che sta friggendo.
- Non tenere prodotti infiammabili o bottiglie aerosol vicino all'apparecchio, e non vaporizzare vicino ai bruciatori accesi.

### PER LA SICUREZZA DEI VOSTRI BAMBINI E DI VOI STESSI

- Evitare di tenere sull'apparecchio degli oggetti attrattivi per i bambini.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio; non dimenticate che alcune parti dell'apparecchio o delle pentole utilizzate, diventano molto calde e pericolose, sia durante il funzionamento che durante il tempo necessario al raffreddamento dopo lo spegnimento.
- Fare attenzione ai manici dei tegami, tenerli disposti in modo che i bambini non rovescino le pentole.
- Non indossare indumenti o accessori ampi quando i bruciatori sono accesi; l'incendio del materiale tessile può causare serie ferite alla persona.

### ATTENZIONE FORNO:

**Quando il forno o il grill sono in funzione, le parti accessibili possono diventare molto calde, è opportuno tenere i bambini lontani dall'apparecchio.**

- Evitare di cuocere gli alimenti sulla base del forno.
- In caso d'utilizzo negligente nelle vicinanze delle cerniere della porta forno, esiste il pericolo di ferirsi le mani.
- Non permettere ai bambini di sedersi o giocare con la porta forno. Non utilizzare la porta come sgabello.

### CASSETTO INFERIORE

Non inserire materiali infiammabili o utensili in plastica nel cassetto (situato sotto la cavità forno).

## USO DEL PIANO DI LAVORO

### USO DEI BRUCIATORI A GAS

Sulla mascherina sono indicati i seguenti simboli vicino ad ogni manopola:

- Disco pieno ● rubinetto chiuso
- Fiamma grande 🔥 apertura massima
- Fiamma piccola 🔥 apertura minima

La posizione del minimo si trova al termine della rotazione antioraria della manopola. Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra le posizioni di minimo e massimo, mai tra il massimo e la chiusura.

I bruciatori sono dotati di dispositivi di sicurezza contro fughe di gas a termocoppia. Questo dispositivo provvede a bloccare l'uscita del gas nel caso in cui la fiamma del bruciatore si spenga durante il funzionamento.

### Accensione dei bruciatori

Per accendere uno dei bruciatori, procedere come segue:

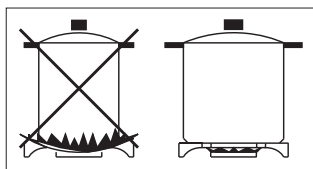
- ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino al simbolo della fiamma grande;
- premere la manopola a fondo per azionare l'accensione automatica del gas ★;
- mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi con la fiamma accesa per consentire il riscaldamento della termocoppia di sicurezza.
- rilasciare la manopola, verificando che l'accensione sia avvenuta in modo stabile.

In caso contrario, ripetere l'operazione.

In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

### RISPARMIO ENERGETICO

- Il diametro del fondo della pentola deve essere adeguato al diametro del bruciatore. La fiamma del bruciatore non deve mai fuoriuscire dal diametro della pentola.
- Utilizzare pentole con fondo piatto.
- Cuocere possibilmente con coperchio. Questo consente di utilizzare potenze più basse.
- Cuocere verdure, patate, ecc., con poca acqua per ridurre i tempi di cottura.



Bruciatore	diametro min.	diametro max
Grande (rapido)	180 mm.	220 mm.
Medio (semirapido)	120 mm.	200 mm.
Piccolo (Ausiliario)	80 mm.	160 mm.
Tripla corona	220 mm.	260 mm.

## USO DEL FORNO ELETTRICO

### PRIMA PARTE

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno (**è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa**). Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.

Il forno è generalmente corredato di: griglia per la cottura dei cibi riposti in teglie o appoggiate direttamente sulla griglia, leccarda per la cottura di dolci, biscotti, o per raccogliere i sughi ed i grassi di cibi riposti direttamente sulla griglia.

**Nota:** nelle seguenti tabelle sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti. I tempi di cottura consigliati in queste tabelle sono indicativi. Siamo certi che dopo poche prove potrete apportare quelle modifiche necessarie per ottenere i risultati desiderati.

### Tabelle di cottura sistema tradizionale

Preparazione	Temp. °C.	Minuti
<b>Pesce</b>	180-240	sec. dimensioni
<b>Carne</b>		
Arrosto di bue	250	30 per kg.
Arrosto di vitello	200-220	60 per kg.
Pollo	200-240	50 circa
Anatra od oca	220	sec. peso
Cosciotto di montone	250	30 per kg.
Arrosto di maiale	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
<b>Dolci (Pasticceria)</b>		
Panfrutto	160	50-60
Savoiardi	160	30-50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	250	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quarti	120-140	60
Brioche	160-180	45

### Tabelle di cottura ad aria calda

Preparazione	Temp. °C.	Minuti	Peso kg.
<b>Primi piatti</b>			
Lasagne al forno	200-220	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	25-30	0,5
Riso alla Creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
<b>Carne</b>			
Arrosto di vitello	160-180	65-90	1-1,2
Arrosto di maiale	160-170	70-100	1-1,2
Arrosto di bue	170-190	40-60	1-1,2
Arrosto di manzo	170-180	65-90	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Arrosto di agnello	140-160	100-130	1,5
Pollo arrosto	180	70-90	1-1,2
Anitra arrosto	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosto	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	5 ca.
Coniglio arrosto	160-170	80-100	2 ca.
Lepre arrosto	170-180	30-50	2 ca.
Pesci	160-180	sec. peso	
<b>Dolci (Pasticceria)</b>			
Torta di frutta	180-200	40-50	
Ciambella	160-180	35-45	
Torta Margherita	200-220	40-45	
Pan di Spagna	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strüdel	160	25-35	
Sfogliatine dolci	180-200	20-30	
Frittelle di mele	180-200	18-25	
Budino di savoiardi	170-180	30-40	
Biscotti di Savoia	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pane	200-220	40	

## FORNO MULTIFUNZIONE

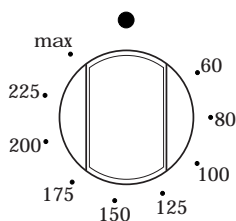
### Il forno è dotato di:

- una resistenza suola;
- una resistenza cielo;
- una resistenza circolare che avvolge il ventilatore.

**N.B.:** L'inserimento di qualsiasi funzione avviene sempre dopo aver posizionato la manopola del termostato in corrispondenza di una temperatura desiderata.

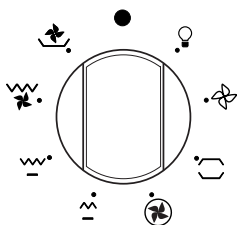
### Manopola termostato forno

Ruotando in senso orario questa manopola si può ottenere una temperatura del forno compresa tra 60 e MAX°C.



### Manopola commutatore forno

Ruotando in senso orario la manopola del commutatore, è possibile selezionare una delle seguenti funzioni che qui di seguito riportiamo.





### Nota:

Per tutte le operazioni sotto descritte si determina l'inserimento dell'illuminazione interna del forno.



Una spia posta sul cruscotto rimane accesa finché la temperatura non è stata raggiunta, in seguito si accenderà ad intermittenza. Il forno va usato sempre a porta chiusa.

### Utilizzazione del forno

Nota: forni con termostato e commutatore separati.

Quando si utilizzano le funzioni   posizionare la manopola del termostato tra 180 ÷ 200°C come massima temperatura.

## ATTENZIONE:

La temperatura indicata sul cruscotto corrisponderà con la temperatura mantenuta nel centro del forno solo quando le funzioni selezionate sono  oppure .



Ruotata la manopola di comando su questa posizione, la lampada resta accesa per tutte le operazioni che seguono.



### Scongelamento con ventilatore

Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare senza modificare od alterare il contenuto proteico.



### Convezione naturale

Sono in funzione la resistenza suola e la resistenza cielo forno. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti. Si ottengono buoni risultati per cotture su un ripiano con regolazione della temperatura da 60 a MAX°C.



### Forno ventilato

Sono in funzione il ventilatore e la resistenza circolare. L'aria calda regolabile da 60 a MAX°C viene uniformemente ripartita sui diversi ripiani; è ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce) senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc.



### Inserimento grill medio

In questa posizione viene inserita la resistenza del grill medio. Serve per grigliare o gratinare piatti tradizionali di dimensioni piccole. Questa funzione può essere usata a porta chiusa e il termostato va messo al MAX.



### Inserimento grill totale

In questa posizione viene inserita la resistenza del grill grande. Serve per grigliare o gratinare piatti tradizionali. La porta forno deve essere chiusa e il termostato va messo tra 180÷200°C.



### Grill totale ventilato

L'aria, riscaldata dalla resistenza grill, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande. Il grill ventilato sostituisce egregiamente il girarrosto e garantisce ottimi risultati con pollame, salsicce e carni rosse, anche in quantità rilevante. Il termostato va messo tra 180÷200°C.



### Resistenza suola ventilata

L'aria, riscaldata dalla resistenza suola, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande. Questa funzione può essere utilizzata per sterilizzare vivande. Questa funzione può essere usata tra 60 e MAX°C.

## USO DEL GRILL


### Come utilizzare il grill.

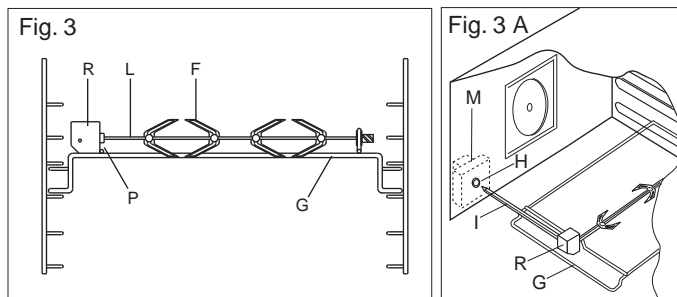
Inserire la griglia porta piatto al terzo gradino partendo dal basso del forno, a 12 cm circa dalla superficie. L'utilizzatore potrà cambiare i gradini, a seconda dei suoi gusti personali ed a seconda delle diverse necessità dei cibi. Prima di infornare, lasciare riscaldare per 5 minuti.

## USO DEL GIRARROSTO

### Girarrosto

Per utilizzare il girarrosto, procedere come segue.

- Infilare il pollo o la parte da arrostito nello spiedo **L** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forchette **F** e di equilibrarlo, in modo da evitare sforzi inutili al rinvio **R** (fig. 3).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del rinvio **R** (fig. 3).
- Introdurre il supporto **G** completamente dentro il forno in modo che l'asta **I** si inserisce nel foro **H** del motore **M** del girarrosto (fig. 3A)
- Mettere la leccarda con un po' d'acqua sotto lo spiedo.
- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando un guanto di protezione in lana isolante.
- Per azionare il motore girarrosto, ruotare la manopola sul simbolo .



## ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (fig. 4)

### Caratteristiche

Orologio 24 ore con programma automatico e contaminuti.

### Funzioni

Durata cottura, fine cottura, posizione manuale, orologio, contaminuti, tempi impostabili fino a 23 ore 59 minuti

### Visualizzazione

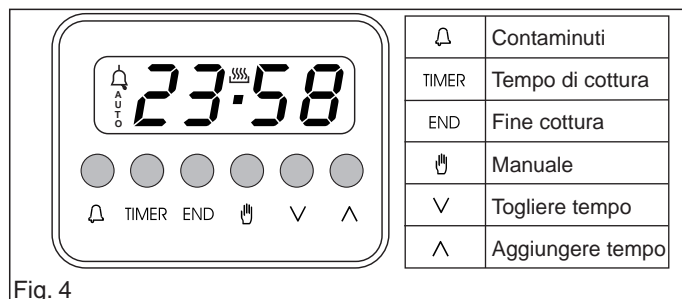
Display fluorescente a 4 cifre di 7 segmenti per l'indicazione dell'ora e dei tempi di cottura.

Durata cottura o funzione manuale = simbolo pentola

Funzione automatica = AUTO

Contaminuti = simbolo campana

A seconda delle funzioni prescelte si illumina il simbolo corrispondente.



### Programmazione

La programmazione avviene premendo il tasto della funzione desiderata e dopo averlo rilasciato è sufficiente che entro 5 secondi si inizi ad impostare il tempo con i tasti ∇ e ∧.

### Tasto ∇ e ∧

Azionando i tasti ∇ e ∧ il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata di pressione esercitata sul tasto.

## IT

### Impostazione dell'ora

Premendo contemporaneamente il tasto manuale e ∇ o ∧, si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati e i contatti sono disinseriti.

### Funzionamento manuale

Azionare il tasto manuale, i contatti del relais sono inseriti, il simbolo AUTO si spegne, il simbolo pentola si illumina. Il funzionamento manuale può avvenire soltanto al termine della programmazione automatica o dopo averla cancellata.

### Funzionamento automatico

Azionando il tasto di durata o fine cottura il programmatore si commuta automaticamente dalla funzione manuale a quella automatica.

### Funzionamento semiautomatico con durata cottura

Premere il tasto durata cottura ed impostare il tempo desiderato con il tasto ∇ o ∧. Il simbolo AUTO si illumina in permanenza ed altrettanto il simbolo di durata cottura. Il relais si inserisce immediatamente. Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relais ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono, si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo AUTO lampeggia.

### Funzionamento semiautomatico con fine cottura

Premere il tasto di fine cottura. Verrà visualizzata sul display l'ora del momento. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato con il tasto ∧. I simboli AUTO e durata cottura si illuminano in permanenza. I contatti del relais si inseriscono.

Quando il tempo di fine cottura coincide con l'ora, il relais ed il simbolo di durata cottura si disinseriscono. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico e sia il simbolo di durata sia il relais si spengono.

### Funzionamento automatico con durata e fine cottura

Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con il tasto ∇ o ∧. I simboli AUTO e durata si illuminano in permanenza. Il relais si inserisce. Premere il tasto di fine cottura. Sul display compare il tempo di fine cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato mediante il tasto ∧. Il relais ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo

quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia. Si mette in funzione il segnale acustico e sia il simbolo di durata che il relais si spengono.

### Contaminuti

Premere il tasto contaminuti e selezionare il tempo di cottura desiderato mediante il tasto ∇ o ∧.

Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo campana. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico ed il simbolo campana si spegne.

### Segnale acustico

Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione o della funzione contaminuti ed ha una durata di 15 minuti. Per interromperlo prima, si dovrà premere uno qualsiasi dei tasti delle funzioni.

### Inizio programma e controllo

Il programma ha inizio circa 4 secondi dall'impostazione. In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

### Errore di programmazione

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio cottura e l'ora di fine cottura. L'errore d'impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, in presenza di un errore di impostazione i relais sono disinseriti.

### Annullamento di un programma

Si può cancellare un programma premendo il tasto di durata cottura e di seguito il tasto ∇ fino a che sul display non comparirà l'indicazione 00 00. Al termine di un programma impostato, questo si cancella automaticamente.



**MANUTENZIONE E PULIZIA**

**Prima di procedere alla pulizia**, chiudere il rubinetto dell'impianto gas generale e staccare la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente della linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.  
**Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde.**

**SUPERFICI SMALTATE**

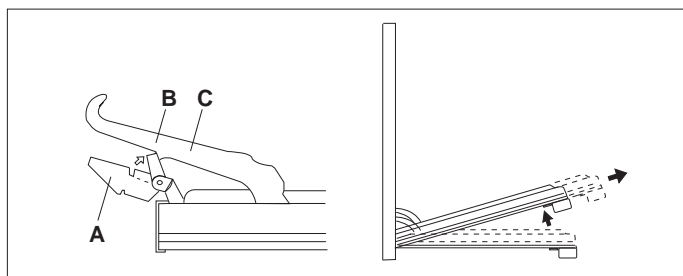
Pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone. Le macchie di grasso possono essere tolte facilmente con acqua calda o con un prodotto specifico, reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Evitare i prodotti contenenti sostanze abrasive. Evitare di lasciare sullo smalto sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, ecc.). Gli apparecchi in acciaio inox devono essere puliti con appositi detergenti per superfici in acciaio inox. Questi detergenti vanno applicati con un panno morbido.

**GRIGLIE E BRUCIATORI**

Per procedere alla pulizia dei bruciatori del piano di lavoro, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto, e metterli per una decina di minuti in una soluzione di acqua calda con l'aggiunta di detersivo non abrasivo. Dopo aver pulito e lavato i bruciatori, asciugarli accuratamente.  
**Controllare sempre che nessuna delle aperture dei bruciatori sia otturata.** Consigliamo di eseguire questa operazione almeno una volta alla settimana o ogni qualvolta se ne presenti la necessità. Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto.

**PORTA FORNO**

La porta forno può essere smontata nel modo seguente: le cerniere A sono provviste a tale scopo di cavallotti mobili B che agganciano ai settori delle cerniere C, quando la porta è completamente aperta, le bloccano. Fatto questo si solleva la portina verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati dalla figura. Per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la portina infilate le cerniere nelle loro apposite sedi. Prima di chiudere la portina non dimenticate di togliere i cavallotti mobili B.  
 Attenzione alle cerniere della porta forno esiste il pericolo di ferirsi le mani.

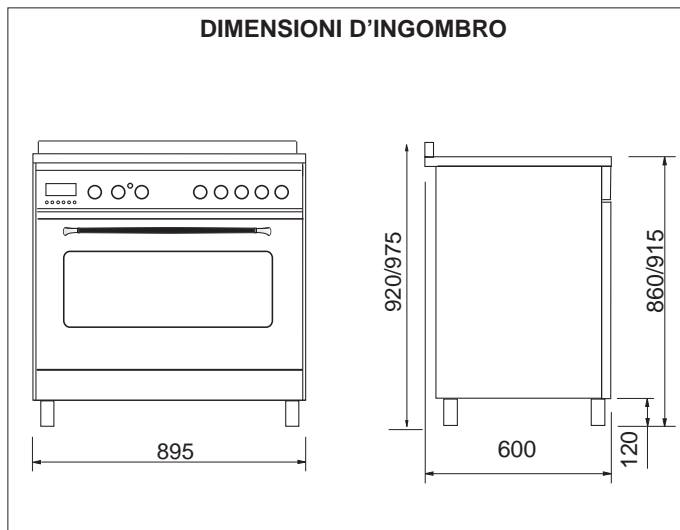


**FORNO**

Per le parti smaltate pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone. Le macchie di grasso possono essere tolte facilmente con acqua calda o con un prodotto specifico, reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Evitare i prodotti contenenti sostanze abrasive.

**ISTRUZIONI DESTINATE ALL'INSTALLATORE**

**DIMENSIONI D'INGOMBRO**



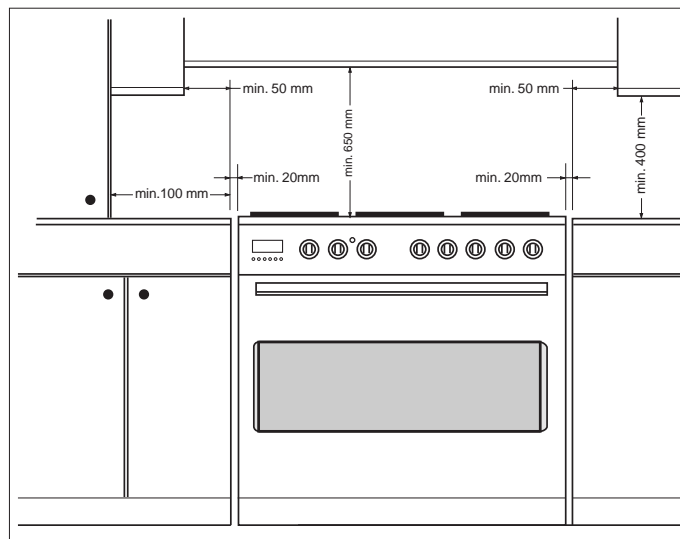
**AVVERTENZE**

**Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento**, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.  
**Il tecnico qualificato è responsabile della corretta installazione secondo le norme di sicurezza vigenti.**  
**La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge.**

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. I dati tecnici sono indicati sulla targa matricola situata nella parte interna del cassetto inferiore dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo. Non usare l'impugnatura della maniglia porta forno per operazioni di movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchiatura dall'imballo.  
 L'apparecchio è in classe 1 oppure classe 2 sotto-classe 1.

**INSTALLAZIONE**

**IMPORTANTE:** Il rivestimento del mobile deve essere di materiale resistente al calore (minimo 90°C).  
 Se l'apparecchio deve essere installato vicino ai mobili, lasciare gli spazi minimi previsti dal disegno seguente.



La cucina è dotata di 4 piedini che servono per un eventuale allineamento in altezza con i mobili. Per il loro montaggio occorre sollevare la cucina e avvitare i quattro piedini nelle apposite filettature presenti negli angoli sotto l'apparecchio (vedi fig. 8).

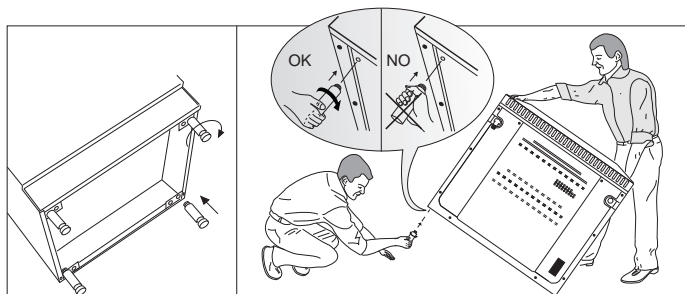


Fig. 8

## VENTILAZIONE LOCALI

### APPARECCHI A GAS

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Deve quindi essere installato e collegato conformemente alle norme di installazione vigenti. Particolare attenzione sarà data alle norme applicabili in materia di aerazione del locale.

### VENTILAZIONE DEI LOCALI (UNI-CIG 7129-7131)

Ricordiamo che questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali ben ventilati, secondo le norme in vigore, tali da permettere, con aperture su pareti esterne o con appositi condotti, una corretta ventilazione naturale o forzata che assicuri in modo **permanente e sufficiente** sia l'immissione dell'aria necessaria ad una corretta combustione sia l'evacuazione dell'aria viziata.

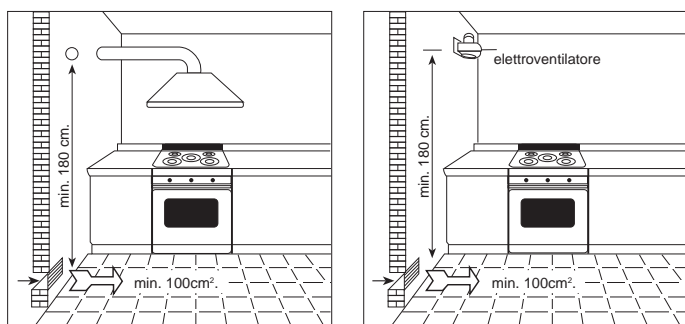
In particolare nel caso in cui nell'ambiente esista solo questo apparecchio a gas, occorrerà avere una cappa sopra l'apparecchio tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno 100cm<sup>2</sup>. Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogia apertura di almeno 100 cm<sup>2</sup> che dia direttamente verso l'esterno, situata ad una quota prossima al livello del pavimento in modo da non venire ostruita sia all'interno che all'esterno della parete e da non provocare disturbi alla corretta combustione dei bruciatori ed alla regolare evacuazione dell'aria viziata e con una differenza di altezza rispetto all'apertura di uscita di almeno 180 cm.

Si ricorda che la quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere minore a 2m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza (vedi potenza totale in kW sulla targa matricola posta nella parte interna del cassetto inferiore dell'apparecchio).

In tutti gli altri casi, quando cioè esistano nello stesso ambiente altri apparecchi a gas, oppure quando non sia possibile avere una ventilazione naturale diretta ed occorra invece realizzare una ventilazione naturale indiretta od una ventilazione forzata è necessario rivolgersi ad uno specialista qualificato in modo che provveda all'installazione ed alla realizzazione eventuale dell'impianto di ventilazione nell'osservanza scrupolosa delle precauzioni contenute nelle norme in vigore.

Il posizionamento delle aperture deve essere tale che non risulti alcuna corrente d'aria insopportabile per gli occupanti, inoltre per lo scarico dei prodotti della combustione è vietato servirsi di canne fumarie già utilizzate da altri apparecchi.

**Nota: Quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> in conformità al D.M.21 Aprile 1993.**



## COLLEGAMENTI GAS (UNI-CIG 7129-7131)

Si raccomanda di controllare che l'apparecchio sia predisposto per il tipo di gas distribuito. Il collegamento alla tubazione del gas deve essere effettuato a regola d'arte nonché conformemente alle normative in vigore che prescrivono l'installazione di un rubinetto di sicurezza all'estremità della tubazione. Per il butano ed il propano, un riduttore di pressione conforme alle norme UNI-CIG 7432 può assolvere a questa funzione. Le guarnizioni di tenuta devono essere conformi alle norme UNI-CIG 9264.

Terminate le operazioni di collegamento gas, controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

L'estremità dell'attacco è filettato.

I possibili collegamenti sono:

- 1) mediante tubo rigido in ferro o rame
- 2) mediante tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme UNI-CIG 9891 (massima lunghezza del tubo esteso 2.000 mm).

Il tubo va collegato direttamente al gomito della rampa (vedi fig.9).

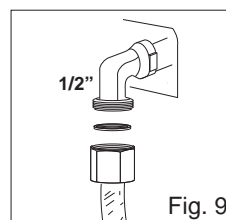


Fig. 9

- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma conforme alle norme UNI-CIG 7140. Tale tubo va innestato direttamente sul portagomma, relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta (F) conforme alle norme UNI-CIG 7141 (fig. 10).

In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data .

### AVVERTENZE

Si ricorda per i tubi flessibili in gomma (max lunghezza 1500 mm), di:

- 1 - evitare strozzature o schiacciamenti del tubo
- 2 - non essere soggetti a sforzi di trazione e di torsione
- 3 - evitare contatti con corpi taglienti, spigoli vivi, ecc...
- 4 - non porli a contatto con parti che raggiungono temperature maggiori di 70°C oltre a quella ambiente.
- 5 - renderli ispezionabili lungo tutto il loro percorso.

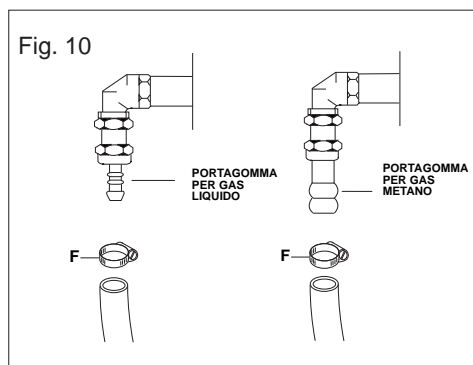
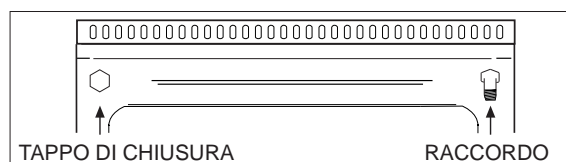


Fig. 10

Alcuni tipi di cucina possono essere predisposti per l'alimentazione sia destra che da sinistra. Per effettuare lo spostamento d'alimentazione è sufficiente invertire la posizione del tappo di chiusura e del raccordo. Ad operazione ultimata accertarsi che non vi siano perdite di gas.





## COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale specializzato a conoscenza delle norme di sicurezza vigenti.

**La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge. Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi dell'efficienza della messa a terra.**

Accertarsi che la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura.

Deve essere previsto nella rete di alimentazione un dispositivo di disconnessione con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

**Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.**

Importante: i fili del cavo hanno i seguenti colori:

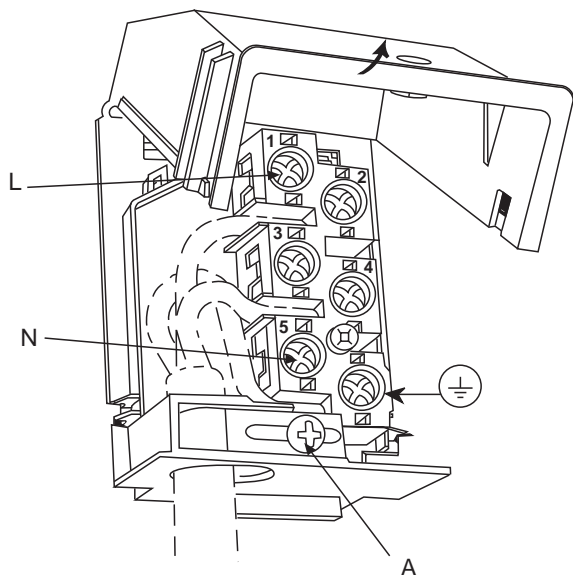
- giallo/verde = per la messa a terra "⊥" (E)
- blu = per il neutro "N"
- marrone = per la fase "L"
- Il cavo elettrico non deve essere a contatto con parti con temperature maggiori di 50°C oltre a quella ambiente.
- Se si usa una spina per il collegamento, la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa al quale viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformi alle norme).

Tipo di cavo d'alimentazione		
Tipo di apparecchio	Alimentazione monofase 230 V~	
	Tipo cavo	Sezione
Piano gas con forno elettrico	Gomma H05 RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## SOSTITUZIONE DEL CAVO

In caso di danneggiamento del cavo, provvedere alla sua sostituzione secondo le seguenti istruzioni:

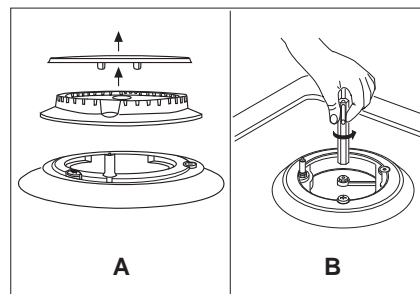
- aprire la scatola e la morsettiera come descritto in figura qui sotto;
- svitare la vite "A" che blocca il cavo;
- sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte in tabella;
- il conduttore di terra "giallo-verde" deve essere collegato al morsetto "⊥" e deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "N";
- il conduttore di linea va collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "L".



## REGOLAZIONI GAS

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas da quello di alimentazione disponibile, si devono cambiare gli iniettori, regolare la portata minima, cambiare portagomma.

Per cambiare gli iniettori del piano di lavoro, è necessario effettuare le seguenti operazioni: togliere le griglie; togliere i bruciatori, gli spartifiamma (vedi fig.A); cambiare l'iniettore (vedi figura B) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso inverso facendo attenzione a collocare lo spartifiamma in modo corretto sul bruciatore.

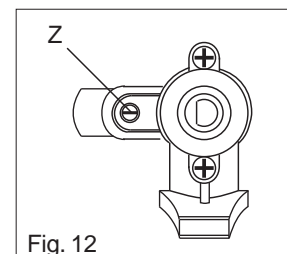
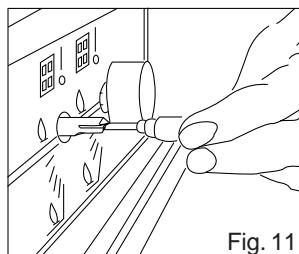


TAB. D TABELLA GENERALE INIETTORI						
Tipo di gas	mbar	Ugello mm/100	Bruciatori Posizione-tipo	Potenza Watt		Consumo
				max.	min.	max.
METANO	20	115	Rapido	3000	750	286 l/h
		97	Semi rapido	1750	480	167 l/h
		72	Ausiliario	1000	330	95 l/h
		128	Tripla corona	3300	1300	315 l/h
G.P.L.	30	85	Rapido	3000	750	219 g/h
BUTANO	28	65	Semi rapido	1750	480	128 g/h
PROPANO	37	50	Ausiliario	1000	330	73 g/h
		93	Tripla corona	3300	1300	241 g/h

## PORTATA MINIMA DEI RUBINETTI PIANO

Per regolare la portata minima procedere come segue:

- Accendere il bruciatore e girare la manopola verso la posizione di portata minima ; togliere la manopola del rubinetto. Inserire un cacciavite piccolo nell'asta del rubinetto (fig. 11). Attenzione: nei rubinetti valvolati la vite di regolazione "Z" del minimo si trova all'esterno dell'asta del rubinetto (fig. 12).



Svitare la vite di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitare la vite per diminuire la portata. La regolazione è corretta quando la fiamma misura circa 3 o 4 mm.

Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo.

Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa bruscamente dalla portata massima , alla portata minima e viceversa.

Rimontare la manopola.

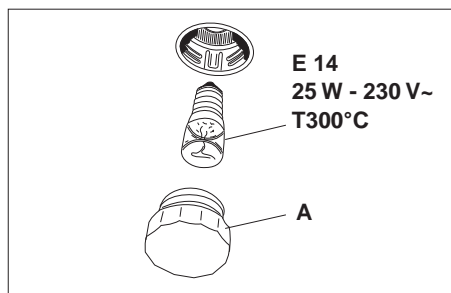
## MANUTENZIONE APPARECCHIO

### AVVERTENZE

**Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento**, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.

**La lampadina forno** utilizzata è di tipo speciale resistente alle alte temperature. Per sostituirla agire nel modo seguente: smontare il vetro di protezione (A) e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo, quindi rimontare il vetro.



### SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso si rendesse necessario accedere ai componenti interni dell'apparecchio per riparazione o sostituzione, occorre: smontare il coperchio in vetro dalle sue sedi sfilandolo verso l'alto, togliere le griglie, togliere i bruciatori e gli spartifiamma (vedi fig. 13), svitare le viti "V" visibili al di sopra del piano di lavoro (vedi fig. 14). Smontare il piano di lavoro svitando le 4 viti "A" posteriori (vedi fig. 15).

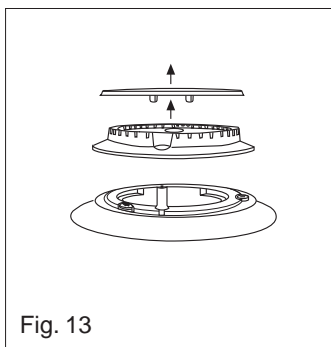


Fig. 13

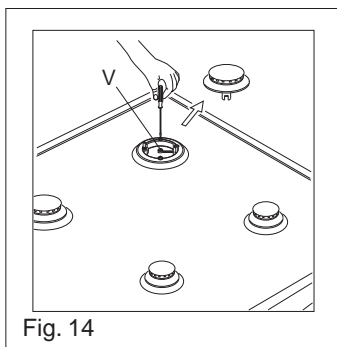


Fig. 14

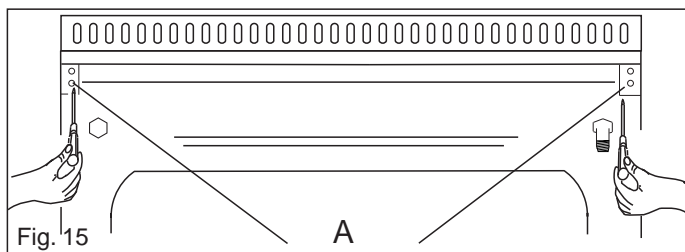


Fig. 15

- Volendo smontare anche il cruscotto è sufficiente svitare le 4 viti (B) interne che fissano il cruscotto alla facciata forno (fig. 16).

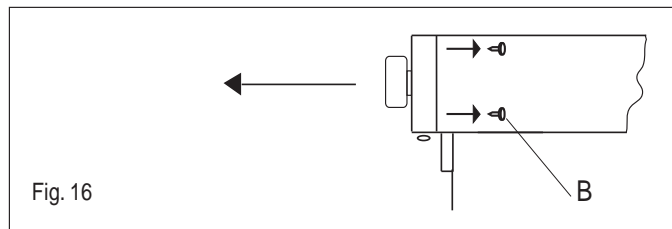


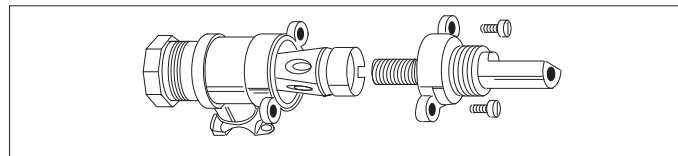
Fig. 16

### INGRASSAGGIO DEI RUBINETTI

Se la manovra di un rubinetto diventa dura bisogna procedere ad ingrassarlo utilizzando un grasso specifico per alte temperature. Per fare questo procedere come segue:

Aprire il piano di lavoro e smontare anche il cruscotto come descritto nel paragrafo precedente.

Svitare le due viti di fissaggio del corpo del rubinetto (vedi figura) ed estrarre il cono.



Pulire il cono ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente. Ingrassare il cono con l'apposito grasso, rimetterlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte. Togliere nuovamente il cono e togliere il grasso superfluo assicurandosi che i passaggi del gas non siano otturati da residui di grasso. Rimontare il tutto accuratamente in senso inverso.

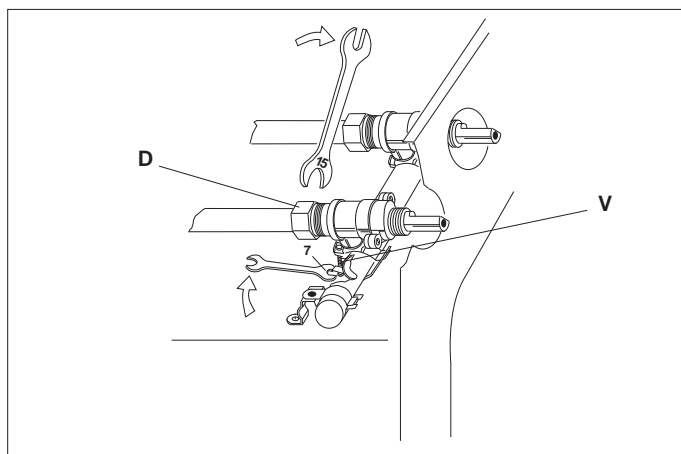
Terminate le operazioni controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

### SOSTITUZIONE RUBINETTI

Aprire il piano di lavoro e smontare anche il cruscotto come descritto nel paragrafo precedente. Svitare il dado D del tubetto che porta gas al bruciatore, svitare la vite V che fissa il rubinetto alla briglia ed estrarre quest'ultimo (vedi figura).

Nota: Ogni qualvolta si sostituisce il rubinetto è necessario sostituire anche la guarnizione di tenuta del rubinetto.

Terminate le operazioni controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

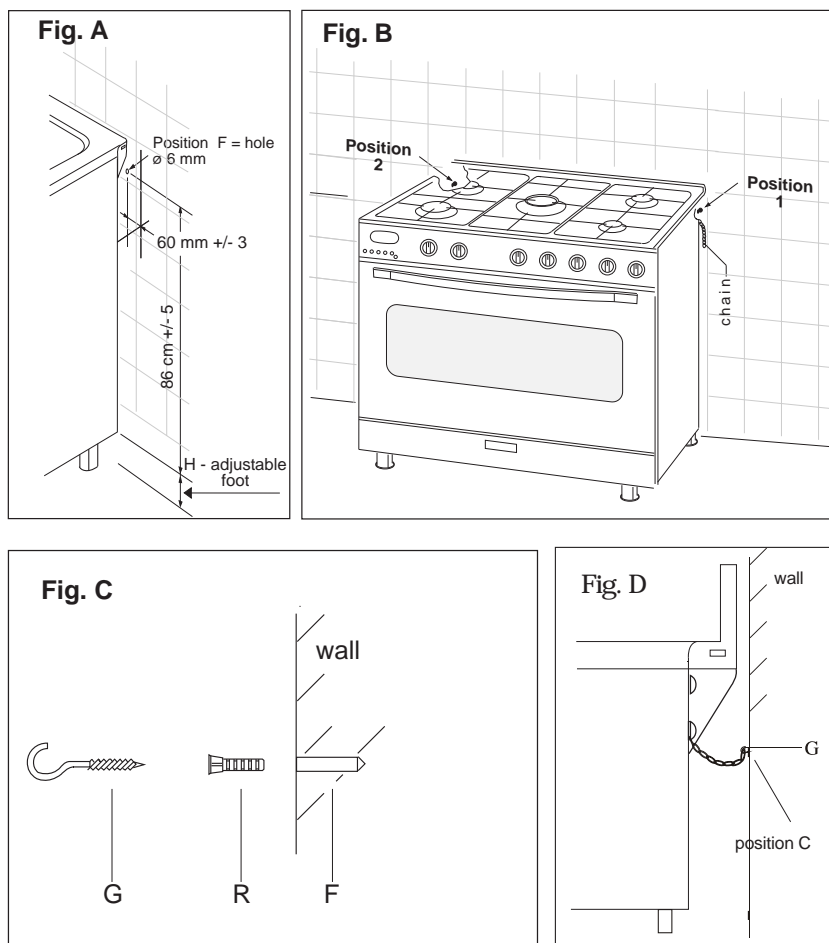


### Securing the cooker to the wall

Drill two holes in the wall approximately 70 cm above the lower edge of the sides of the cooker (as shown in fig. A position **F**, so that they are concealed by the cooker itself (see fig. B).

Insert part **R** (rawlplug) into holes **F** and screw hook **G** into part **R** (fig. C).

Secure the chain to hook **G** as shown in fig. D position **C**.



## GENERAL INFORMATION DESTINED TO THE END USER

### 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:

- 73/23/EEC regarding "Low Voltage".
- 89/336/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 household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

### 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.

### WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

The warranty certificate is herewith enclosed. If it is missing, ask the retailer for it indicating purchasing date, model, and data plate number which are printed on the data nameplate identifying the appliance.

Keep the part destined to you, and in case of necessity, show it to the Technical Service together with the receipt bill.

If you do not follow this procedure, the technical service will be compelled to charge you with all the fees of each eventual reparation.

You can find the original spare parts only in our Technical Service and Spare Parts Authorised Centres.

### CLIENT ASSISTANCE SERVICE

Before calling Technical Service

In case of malfunction, we advise you to:

- check that the plug is correctly inserted into the electricity supply;
- check that the gas is flowing normally.

If the cause of malfunction is not identified:

turn the apparatus off, do not tamper with it and call Technical Service.

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by skilled personal, in order to give the best performance results.

Each reparation or set up that could be necessary afterwards, must be carried out with a great care and attention.

For this reason, we recommend you to keep always in touch with the Sales Centre or with our nearer After Sales Service. Specify always the kind of problem and the model of your appliance.

## RECCOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

### ATTENTION:

- 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 flaying and flammable sleeves; in case of firing you can suffer very serious harms.

### 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.

### WARMING CABINET

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.

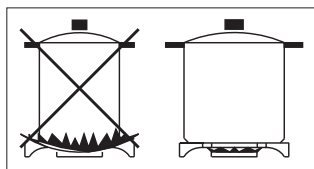
### Igniting the gas burners

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

### FIRST PART

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
<b>Fish</b>	180-240	acc. to size
<b>Meat</b>		
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.
<b>Sweets (pastries)</b>		
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.
<b>Firs courses</b>			
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
<b>Meat</b>			
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	
<b>Sweets (pastries)</b>			
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

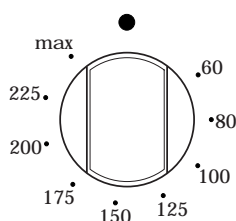
### The oven is fitted with:

- 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.

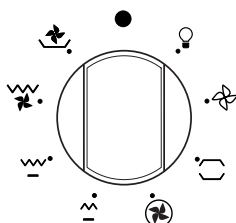
### Oven thermostat knob

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.

Heat the oven 5 minutes before introducing the food.

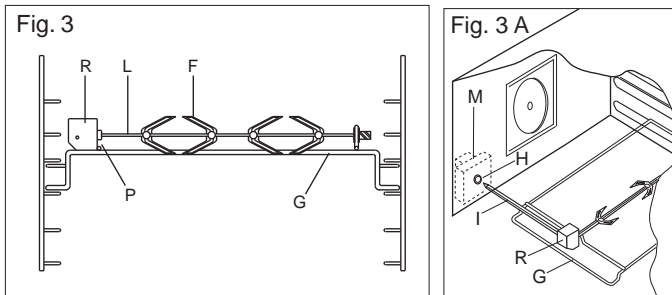
## USE OF THE TURNSPIT

### TURNSPIT multiple

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit **L**, ensuring that it is gripped safely between the two forks **F** and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the transmission **R** (fig 3).
- Put the spit on the support **G**, after having introduced its opposite end in the socket **P** of the transmission **R** (fig 3)
- Put the support **G** completely into the oven so that the bar **I** goes into the socket **H** of the turnspit motor **M** (fig 3A).
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level.
- when removing the spit, wear oven mitts and pull out support **G**.

The turnspit can be operated turning the knob on position .



## 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

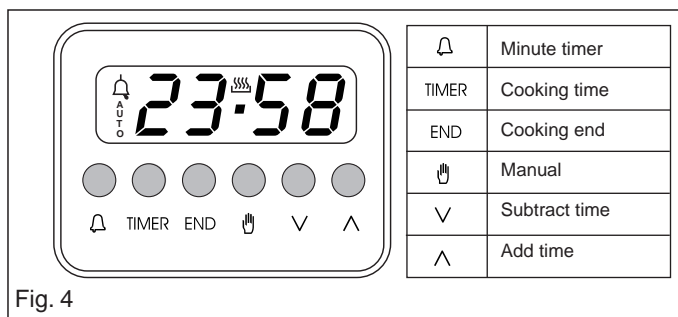
4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.



#### Setting

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

#### V 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 V 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 V 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 V 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 V 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.**

### 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.**

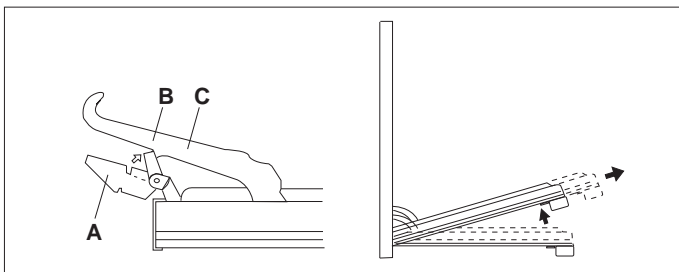
Clean the burners once a week or more frequently if necessary. **MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.**

### OVEN DOOR

For some models, the oven door can be disassembled in the following way:

hinges A are provided, for this purpose, with two movable jumpers B; these, once hooked to the hinges slots C, when the door is completely opened, block them. After that lift the door outward carrying out the two movements shown in the picture. To do that, operate on the door sides next to the hinges. In order to re-assemble the door, introduce the hinges in their relevant slots. Before closing the door, do not forget to remove the movable jumpers B.

Attention, in proximity of the oven door hinges, there is hurt danger.



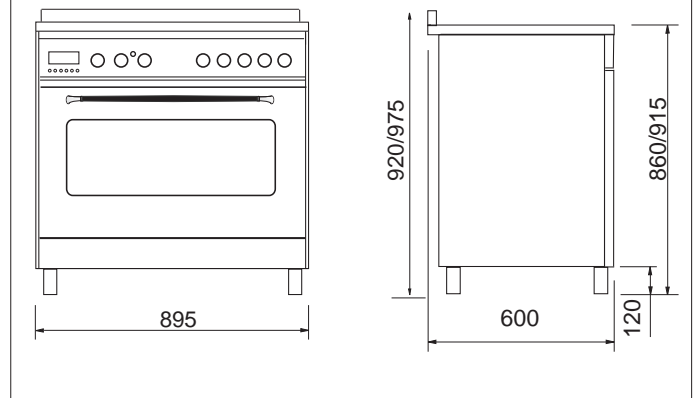
### OVEN

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.

## INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

### OVERALL DIMENSIONS



### WARNINGS

The technical data are indicated on the data nameplate placed on the inside of the front appliance drawer .

The adjustment conditions are stated on the label applied on the packaging and on the appliance.

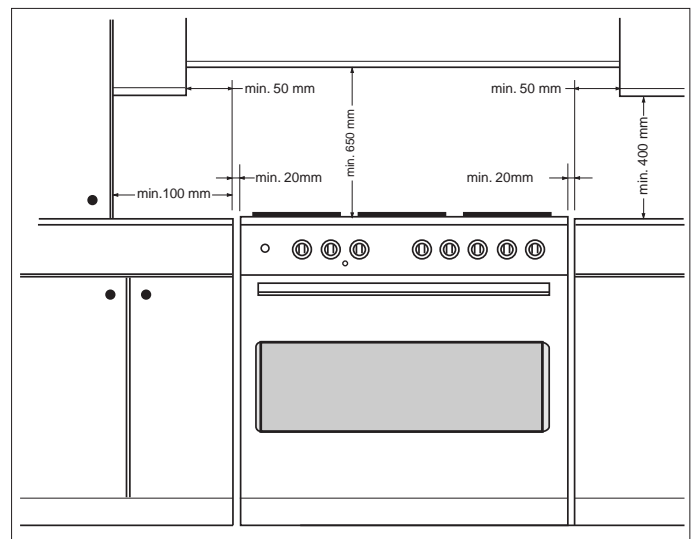
Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

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

### INSTALLATION

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

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).

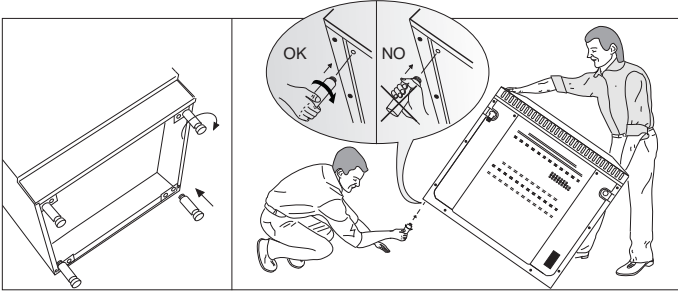


Fig. 8

## GAS CONNECTING

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

This cooker is supplied for use on **Natural Gas Only** and cannot be used for any other gas without modification.

Conversion for use on LPG and 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 in accordance with the Gas Safety (Installation and Use) (Amendment) Regulations 1990 and the relevant building/I.E.E. 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 BS 5440: Part 2: 1989. The room must have an opening windows or equivalent; some rooms may also require a permanent vent. If the room has a volume between 5 and 10m<sup>3</sup>, it will require an air vent of 50cm<sup>2</sup> effective area unless it has a door which opens directly to the outside. If the room has a volume of less than 5m<sup>3</sup>, it will require an air vent of 100cm<sup>2</sup> effective area. If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440: Part 2: 1989 should be consulted to determine air vent requirements. Ensure that the room containing the cooker is well ventilated, keep natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker 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. This cooker is not fitted with a device for discharging the products of combustion. Ensure that the ventilation rules and regulations are followed. Excess steam from the oven, vents out at the top back edge of the cooker, so make sure that the walls behind and near the cooker are resistant to heat, steam and condensation. Your cooker must stand on a flat surface so that when it is in position the hob is level. When in position check that the cooker is level by using a spirit level and adjust the 2 feet at the rear and the 2 feet at the front if necessary. It is important that the cooker is stable and level for the overall cooking performance.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m<sup>3</sup>/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate placed on the drawer).

### 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.

In the UK, CORGI registered installers work to safe standards of practice.

The cooker must also be installed in accordance with BS 6172: 1990.

Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty liability claims and could lead to prosecution.

### Gas Connection

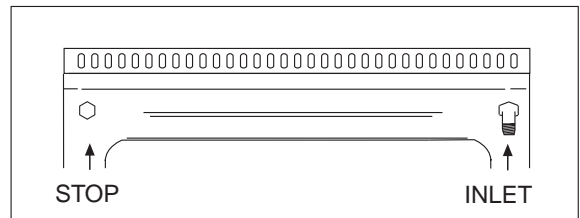
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating plate which can be found on the inside of the front appliance drawer.

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 an approved appliance flexible connection to BS 669. Models for use with LPG should be fitted with a hose suitable for LPG and capable of withstanding 50mbar pressure. A length of 0.9 to 1.25m is recommended. The length of hose chosen should be such that when the cooker is in situ, the hose does not touch the floor.

The temperature rise of areas at the rear of the cooker that are likely to come in contact with the flexible hose do not exceed 70°C. Gas pressure may be checked on a semi-rapid hob burner. Remove the appropriate injector and attach a test nipple. Light the other burners and observe that the gas pressure complies with the gas standards in force.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right and left-hand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure that there is no leakage of gas.



## 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. The rating plate which can be found on the inside of the front appliance drawer.

### WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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.

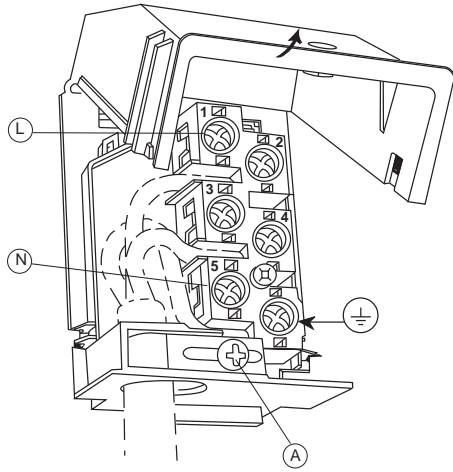
**Be sure that the earth wire green/yellow is not interrupted by the switch**

We recommend that the cooker circuit is rated to 13 amps. Cable type HO5 RRF 3 X 1.5 mm<sup>2</sup>

### Connecting the mains cable

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.





### IMPORTANT

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

GREEN AND YELLOW.....EARTH  
 BLUE .....NEUTRAL  
 BROWN.....LIVE

### REPLACEMENT OF THE CABLE

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 "⊥" 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".

## GAS ADJUSTMENT

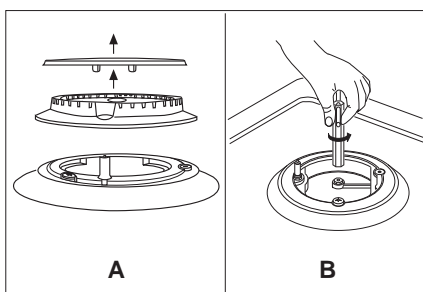
### Conversion to LPG

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.A), change the injector (see fig.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.



TAB. D GENERAL INJECTORS TABLE						
Kind of gas	mbar	Nozzle mm/100	Burners Posizione-type	Power Watt		Consum. max.
				max.	min.	
NATURAL	20	115	-Rapide	3000	750	286 l/h
		97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		72	-Auxiliary	1000	330	95 l/h
		128	-Triple crown	3300	1300	315 l/h
G.P.L.	30	85	-Rapide	3000	750	219 g/h
BUTANE	28	65	-Semi rapide	1750	480	128 g/h
PROPANE	37	50	-Auxiliary	1000	330	73 g/h
		93	-Triple crown	3300	1300	241 g/h

### 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. 11).

Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12).

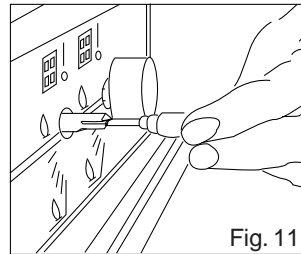


Fig. 11

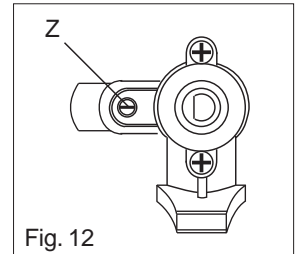


Fig. 12

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 .

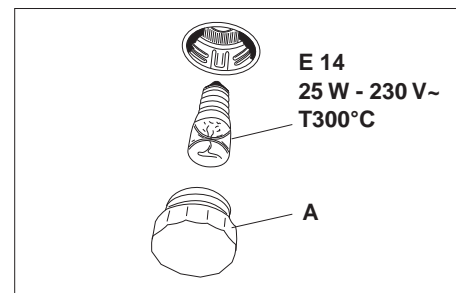
Assemble the knob again.

## 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.



### DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards.

Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).



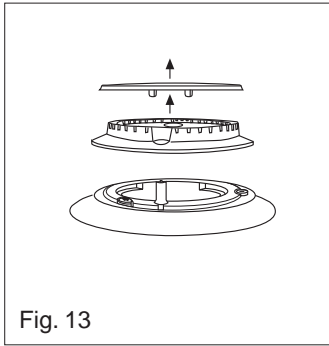


Fig. 13

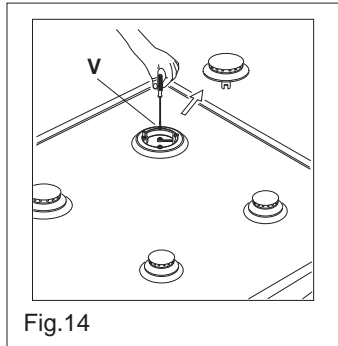


Fig. 14

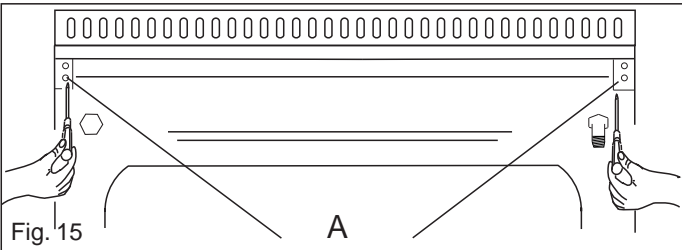


Fig. 15

A

- To disassemble the control panel, unscrew the 4 internal screws (B) fixing the control panel to the oven face ( fig 16 ).

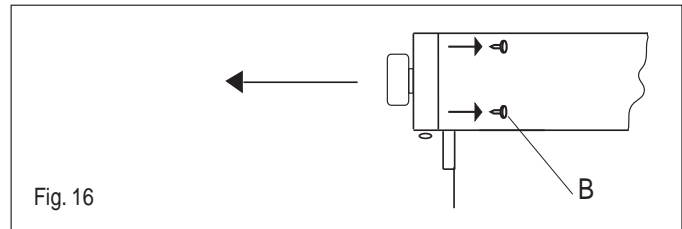
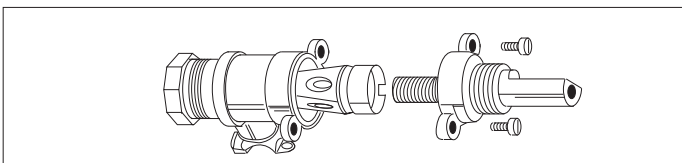


Fig. 16

### GREASING OF TAPS

If a tap becomes hard to be turned, grease it using a specific grease withstanding high temperatures. Act as follows: switch the appliance off, and close the gas tap open the work-top and disassemble also the control panel as described on the previous paragraph. Unscrew the two fixing screws from the burner body (see picture) and remove the cone.

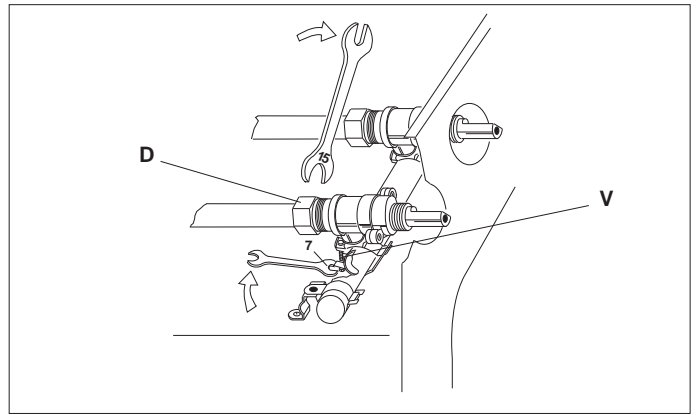


Clean the cone and its slot by means of a cloth soaked with diluent. Slightly grease the cone with the relevant grease, put it in its slot, and turn it some times. Remove the cone again, remove the exceeding grease making sure the gas entries are not obstructed by grease residuals. Assemble everything carefully in the opposite direction check the connection seal by means of soapy water.

### TAPS REPLACEMENT

Act as follows: switch the appliance off, and close the general tap open the work-top and disassemble also the control panel as described on the previous paragraph. Unscrew screw nut D of the gas tube supplying the burner. Unscrew screw V fixing the tap to the bridle and remove it (see picture).

Note: Every time the tap is replaced, it is necessary to replace the seal gasket too check the connection seal by means of soapy water (see picture).



### 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.

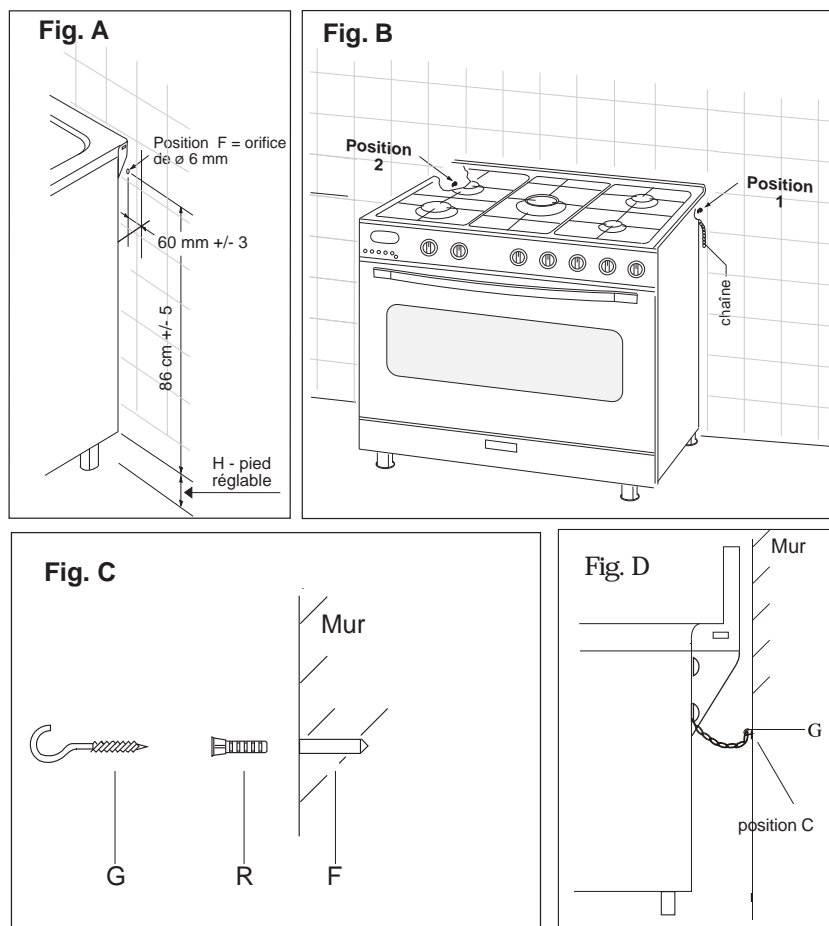
**Do not** place hot enamel parts in water, leave them to cool first.

**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.

### Comment fixer la cuisinière au mur.

Percez deux trous dans le mur, à environ 70 cm au-dessus du bord inférieur des côtés de la cuisinière (comme illustré dans le fig. A position **F**), de façon à ce qu'ils soient cachés par celle-ci (voir fig. B). Introduisez l'élément **R** (cheville en plastique) dans les orifices **F** et vissez le crochet **G** dans l'élément **R** (fig. C). Fixez la chaîne au crochet **G** comme illustré dans la fig. D position **C**.



## RENSEIGNEMENTS GENERAUX DESTINES A L'UTILISATEUR

### 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:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/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 devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

### 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.

### GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Conservez la partie qui Vous est destinée. Celle-ci doit être montrée, en cas de nécessité, au personnel du Service Assistance Technique avec la relative facture d'achat.

Si Vous ne suivez pas cette procédure, le personnel technique sera obligé de Vous débiter toutes les éventuelles réparations.

### SERVICE CLIENTS

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique

En cas de non fonctionnement de l'appareil, il est conseillé de:

- vérifier que l'appareil soit bien branché à la prise de courant,
- vérifier que le flux de gaz soit régulier.

Si la cause du mal fonctionnement n'est pas détectée:

éteindre l'appareil, ne pas le manipuler et appeler le Service d'Assistance Technique

Cet appareil, avant de sortir de l'usine, a été essayé et réglé par du personnel expert et spécialisé, afin de pouvoir donner les meilleurs résultats de fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point, qui pourrait ensuite se rendre nécessaire, doit être effectuée avec le plus grand soin et beaucoup d'attention.

Pour cette raison, nous conseillons de Vous adresser toujours au revendeur ou à notre Centre Assistance plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient et le modèle de Votre appareil.

## CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

### ATTENTION:

- 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.

### 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 BRULEURS A 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.

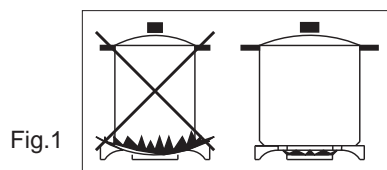


Fig.1

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

## UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

### PREMIERE PARTIE

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 quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

### Tableau de cuisson système traditionnel TAB. B

Preparations	Temp. °C.	Minutes
<b>Poisson</b>	180-240	suivant dim.
<b>Viande</b>		
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.
<b>Gâteaux</b>		
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
Brioche	160-180	45

### Tableau de cuisson à air chaud TAB. C.

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
<b>Entrées</b>			
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
<b>Viandes</b>			
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	
<b>Gâteaux (Pâtisserie)</b>			
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	
Brioche	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

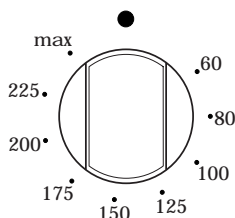
### Le four est pourvu de:

- 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.

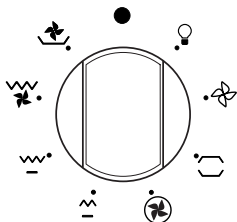
### Manette thermostat four

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 consente 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

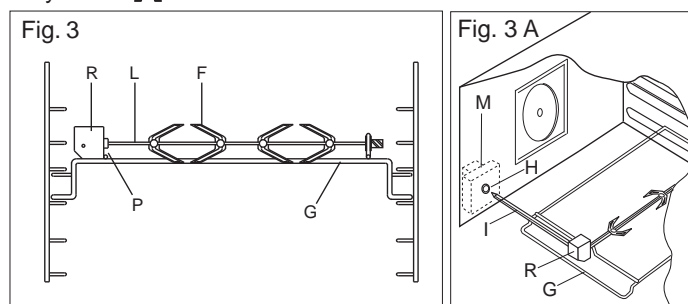
Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. L'utilisateur pourra changer de gradin, suivant son goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.

## UTILISATION DU TOURNEBROCHE

### 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** (fig. 3).
- Introduire en support **G** complètement dans le four en sorte que la barre **I** entre dans le plot **H** du moteur **M** de tournebroche (fig.3A).
- 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 gant de protection en laine isolante.

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



## 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

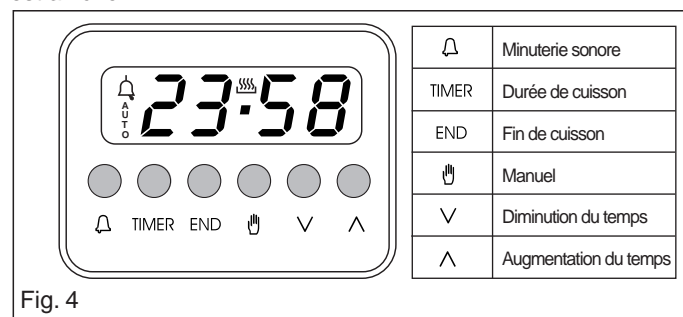
Affichage lumineux à 4 chiffres de 7 segments pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.

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.



#### 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  $\nabla$  entre 5 secondes.

#### Boutons $\wedge$ et $\nabla$

En appuyant sur les boutons  $\wedge$  et  $\nabla$  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  $\nabla$ . 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  $\nabla$ .

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  $\nabla$ . 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  $\nabla$ .

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 cour 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 - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ceci 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.

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

### SURFACES EMAILLEES

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. Eviter 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 BRULEURS

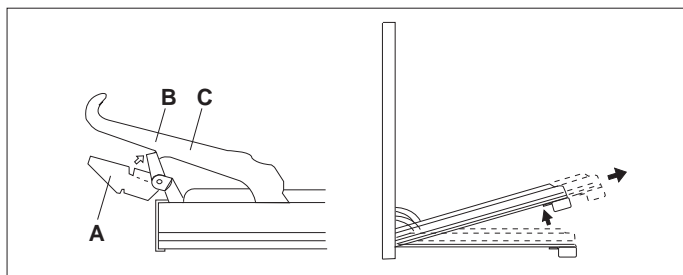
Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer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

### PORTE DU FOUR

Pour certains modèles, la porte du four peut être démontée de la façon suivante: les charnières A sont pourvues, pour ce but, de cavaliers mobiles B qui accrochés au secteurs des charnières C, lorsque la porte est complètement ouverte, les bloquent. Après il faut enlever la porte vers l'extérieur faisant donc les deux mouvements montrés en figure. Pour effectuer ces opérations, faire prise sur les côtés de la porte en proximité des charnières. Pour remonter la porte introduire les charnières dans leur sièges. Avant de fermer la porte, ne pas oublier d'enlever les cavaliers mobiles B. Attention: en proximité des charnières de la porte du four, il existe le danger de se blesser les mains.

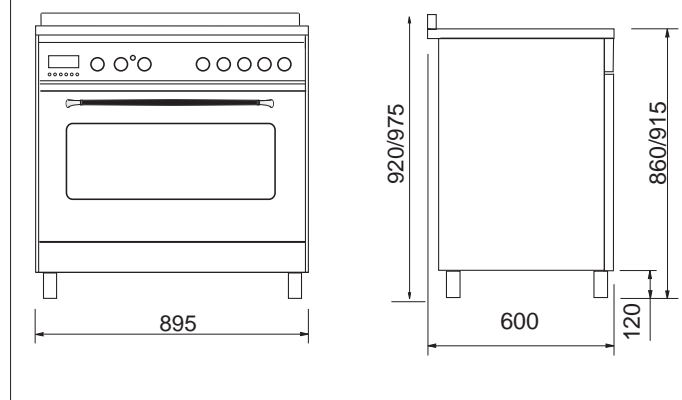


### PORTE DU FOUR

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. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

## RENSEIGNEMENTS DESTINES A L'INSTALLATEUR

### DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



### AVERTISSEMENTS

**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. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**

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.

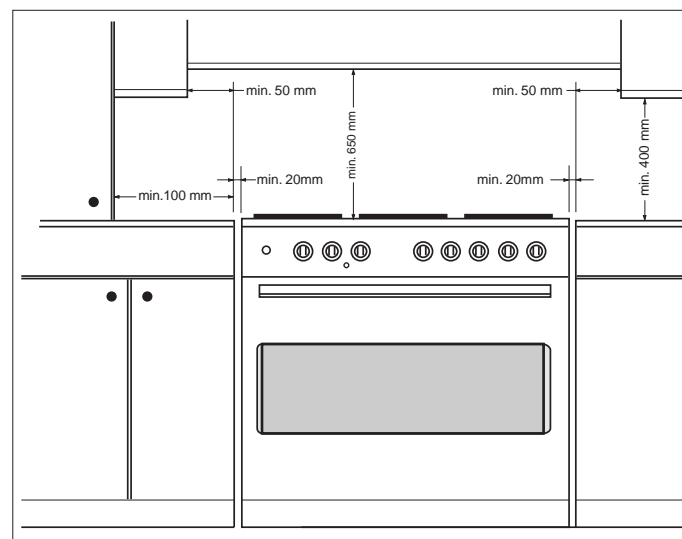
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire pour enlever l'appareil de l'emballage.

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

### INSTALLATION

**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.

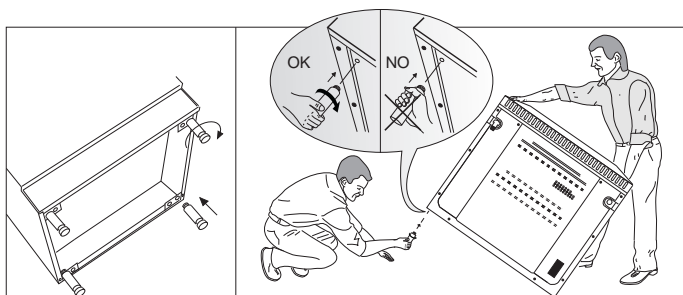


Fig. 8

## 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

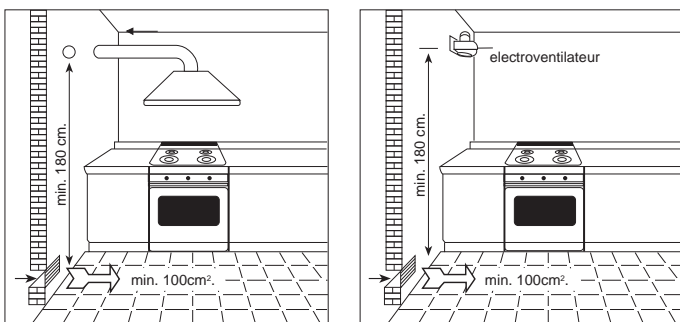
Installations électriques à basse tension - Règles.

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 m<sup>3</sup>/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, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm<sup>2</sup>.

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 détenteur-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.

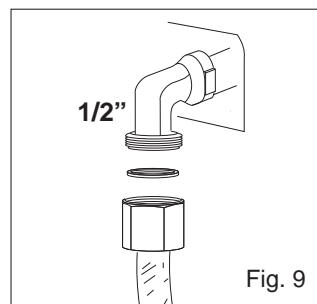
Une fois terminées les opérations de raccordement gaz, contrôler

l'étanchéité des raccords avec de l'eau et du savon.

L'extrémité du raccord est fileté.

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.  
Le tuyau doit être raccordé directement au coude de la rampe. ( voir fig 9 ).



- 3) le raccordement par tuyau flexible

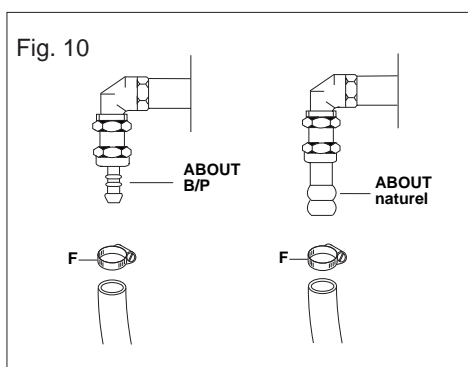
Le tuyau doit être monté sur l'about (porte caoutchouc) avec un collier de serrage (F) pour éviter toute fuite de gaz et visitable sur toute sa longueur ( voir fig 10 ).

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

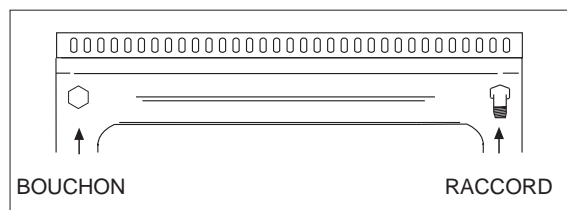
### AVERTISSEMENTS

Nous rappelons pour les tuyaux souples (longueur max.1500mm), 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.



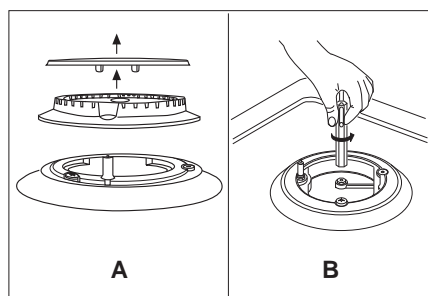
Le raccordement du gaz est possible à droite et à gauche, en renversant la position du bouchon et du raccord. Demander conseil qualifié.



## 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.A), changer l'injecteur (voir figure 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.



Type de gaz	mbar	Inject. mm/100	Brûleur type	Puissance Watt		Consom
				max.	min.	max.
NATUREL G20/25	20/25	115	-Rapide	3000	750	286 l/h
		97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		72	-Auxiliaire	1000	330	95 l/h
		128	-Triple cour.	3300	1300	315 l/h
BUTANE G30	28/30	85	-Rapide	3000	750	219 g/h
65		-Semi rapide	1750	480	128 g/h	
PROPANE G31	37	50	-Auxiliaire	1000	330	73 g/h
93		-Triple cour.	3300	1300	241 g/h	
AIR BUTANE PROPANE G130	8	260	-Rapide	3000	750	421 l/h
185		-Semi rapide	1750	480	245 l/h	
145		-Auxiliaire	1000	330	140 l/h	
290		-Triple cour.	3300	1300	463 l/h	

### 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. 11). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig. 12).

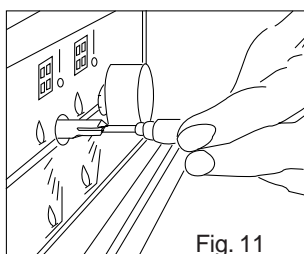


Fig. 11

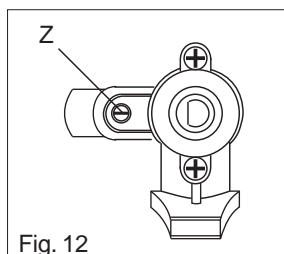


Fig. 12

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 . Remonter la manette.

## 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.

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"

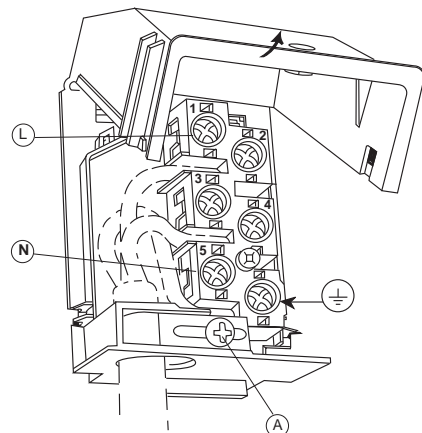
Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, 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 + double four élect.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

### REMPACEMENT 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

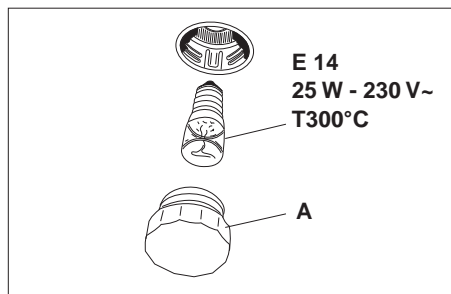
### AVERTISSEMENTS

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) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection.



### DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Retirez le couvercle de verre de sa position glissant outre de lui vers le haut. Enlever les grilles, enlever les brûleurs et les chapeaux (voir fig.13), dévisser les vis "V" visibles au dessus de la table (voir fig. 14). Démontez la table de travail en dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15).

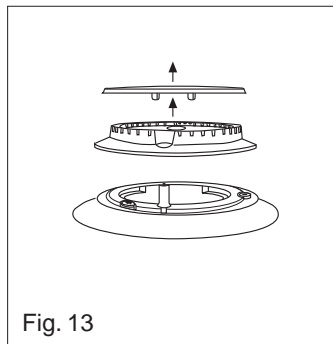


Fig. 13

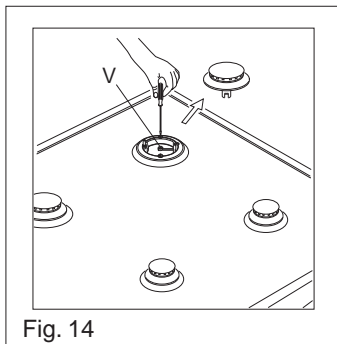


Fig. 14

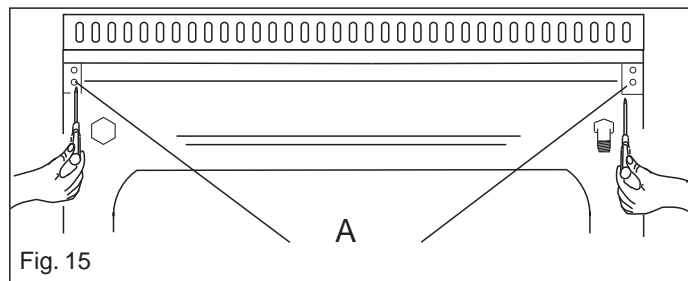


Fig. 15

- Pour démonter le tableau de bord il suffit de dévisser les 4 vis (B) internes qui fixent le tableau de bord à la façade du four (fig.16).

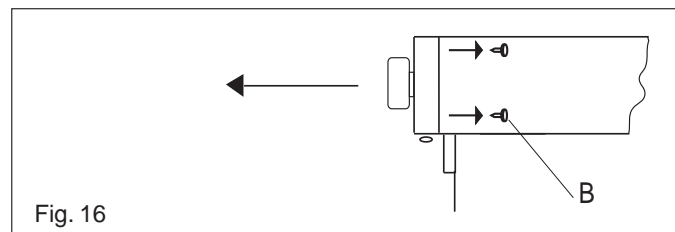
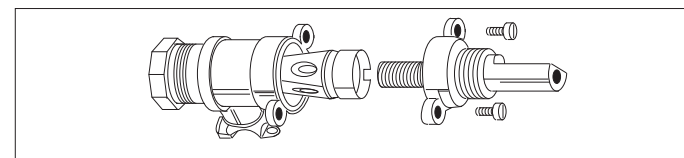


Fig. 16

### GRAISSAGE DES ROBINETS

Si la manoeuvre d'un robinet devient dure, il faut l'engraisser avec un gras spécifique pour les hautes températures. Procéder comme il suit: ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe.

Dévisser les deux vis de fixation du corps du robinet (voir figure) et enlever le cône.



Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec du solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus de gras. Monter tout soigneusement en sens inverse.

### REPLACEMENT DES ROBINETS

Ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe. Dévisser l'écrou D du tube qui porte le gaz au brûleur, dévisser la vis V fixant le robinet à la bride et l'enlever (voir figure).

Note: Lorsqu'on remplace le robinet il est nécessaire de remplacer le joint d'étanchéité du robinet.

