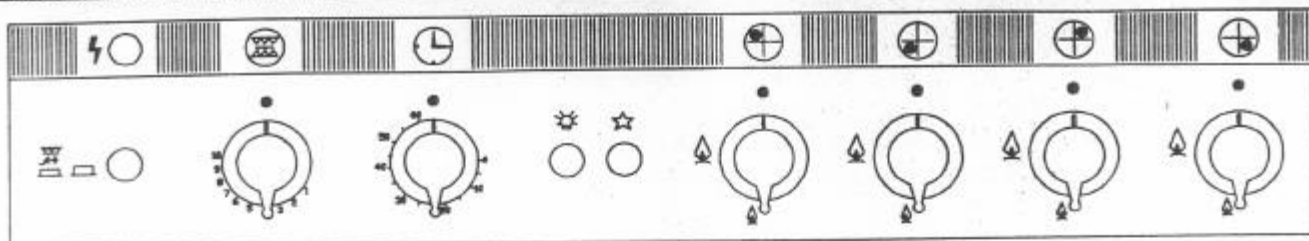


**NOTICE D'EMPLOI
ISTRUZIONI D'USO**

7050 RIN

**Dimensions de l'appareil (en cm)**

Largeur :	60
Profondeur :	57,5
Hauteur :	85-86

LA TABLE DE CUISSON

(kW)

brûleur semi-rapide	1,45
brûleur rapide	2x2,5
brûleur ultra-rapide	3,5

Gaz utilisable selon réglage :

GN + B/P

LE FOUR

Dimensions utiles du four (en cm) :

Largeur	41,5
Profondeur	35,5
Hauteur	28,5
Volume utile	41 l

Puissance

Sole gaz :	3,68 kW
Grilloir électrique :	1,44 kW

Consommation

de maintien 1 h à 230°C	5,9 MJ
	1,65 kWh

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

Appareil conforme à la directive CEE 82/499 relative à la limitation des perturbations radio-électriques.

Dimensioni dell'apparecchio (cm)

Larghezza :	60
Profondità :	57,5
Altezza	85-86

PIANO DI COTTURA

(kW)

bruciatore semi-rapido	1,45
bruciatore rapido	2x2,5
bruciatore ultra-rapido	3,5

Gas utilizzabile secondo le regolazioni :

Metano o gas liquido

IL FORNO

Dimensioni utili del forno (cm)

Larghezza	41,5
Profondità	35,5
Altezza	28,5
Volume forno	41 l

Potenza forno

Suola gas :	3,68 kW
Grill elettrico :	1,44 kW

Consumo

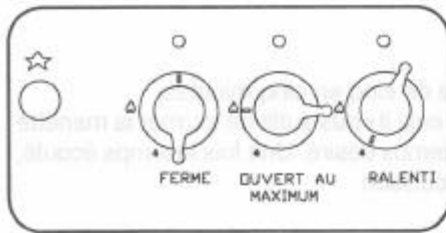
Mantenimento per 1 ora a 230°C	5,9 MJ
	1,65 kWh

Tutte queste caratteristiche sono indicative. ROSIERES perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative.

Dichiarazione di conformità : Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25.01.92.

CE Apparecchio conforme alle direttive europee 89/336/CEE, 90/396/CEE, e successive modifiche.

LES BRULEURS GAZ



Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité et, est équipé d'une sécurité totale par thermocouple qui ferme automatiquement le robinet d'arrivée du gaz, en cas d'extinction accidentelle du brûleur.

De plus, ce robinet gaz est à réglage progressif, ce qui permet d'obtenir des positions intermédiaires entre grande et petite flamme.

La cuisinière est équipée également d'un bouton poussoir pour l'allumage électrique par train d'étincelles des brûleurs (représenté par une étoile)..

ALLUMAGE :

Un repère situé au-dessus de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière droit .

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

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

LE CHOIX DES RECIPIENTS :

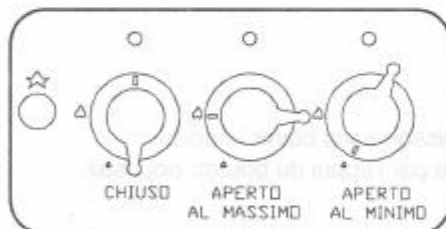
La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débits différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

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

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

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

BRUCIATORI A GAS




I bruciatori dispongono di rubinetti valvolati che interrompono automaticamente l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Tra le due posizioni massimo e minimo è possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.

Questo modello è dotato di accensione automatica che rende superfluo l'uso dei fiammiferi e accendigas. Per ottenere l'accensione automatica dei bruciatori è sufficiente ruotare la manopola e premere il tasto accensione (rappresentato da una stella).

ACCENSIONE :

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

- Premere e ruotare la manopola fino al simbolo "fiamma grande",
- Azionare l'accensione del gas mantenendo la manopola premuta a fondo per alcuni secondi.

Trascorso del tempo, che dà la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi, la fiamma risulterà permanente.

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

SCELTA DEI RECIPIENTI

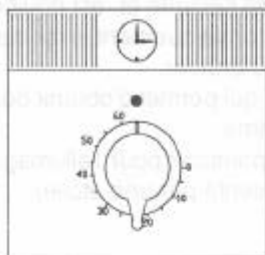
Utilizzare unicamente recipienti con fondo piatto. Non si valorizza la cottura mettendo pentole piccole sui bruciatori grandi. In tale condizione si ottiene solo spreco di gas.

Nel caso di tegami o pentole di piccolo diametro (caffettiere, teiere, ecc.) si dovrà regolare la potenza del bruciatore interessato accertandosi che la fiamma lambisca il fondo del tegame senza fuoriuscirne.

Per una migliore utilizzazione dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti :

- * semi rapido 12 cm
- * rapido da 16 a 18 cm
- * ultra-rapido da 20 cm e più

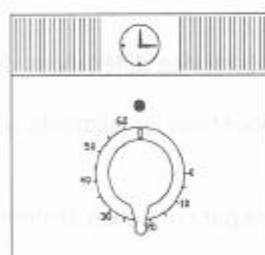
LA MINUTERIE SONORE



MINUTERIE SONORE DE 0 à 60 MINUTES :

La manette correspondante à la minuterie est graduée de cinq en cinq minutes. Elle permet de sélectionner un temps de cuisson, pour cela il vous suffit de tourner la manette jusqu'à la position maximum et de la ramener jusqu'au temps désiré. Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentira pour vous prévenir de la fin de cuisson

CONTAMINUTI SONORO



CONTAMINUTI SONORO (da 0 a 60 minuti)

La manopola é graduata di cinque in cinque minuti. Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

ECLAIRAGE FOUR



ECLAIRAGE FOUR :

Illumine l'enceinte du four. Il permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte. Il est indépendant et son fonctionnement se déclenche par l'appui du bouton-poussoir.

LUCE FORNO



LUCE FORNO :

Illumina l'interno del forno. E' prevista per il controllo della cottura. Sui modelli con forno a gas la luce si accende premendo l'apposito tasto.

UTILISATION - LE FOUR

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

FOUR GAZ AVEC SECURITE

Le brûleur gaz du four est équipé d'une sécurité totale par thermocouple qui ferme automatiquement le robinet d'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur.

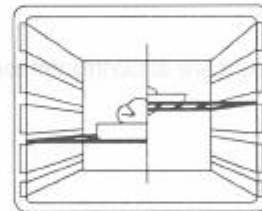
- ouvrir entièrement la porte du four,
- tourner la manette de commande du four vers la gauche sur une position quelconque entre 1 et 10,
- appuyer sur la manette et simultanément allumer le brûleur de four. Pour cela, appuyer sur le bouton poussoir d'allumage électrique,

ASSUREZ-VOUS DU BON ALLUMAGE

- maintenir la pression sur la manette pendant quelques secondes pour permettre au dispositif de sécurité de s'enclencher,
- régler la manette sur la position de cuisson désirée et afficher un temps sur la minuterie si vous le souhaitez.

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Pour cela, utiliser les positions de préchauffage indiquées dans le tableau de thermostat.

Dans tous les cas, placer la pièce à cuire au centre du four, la grille support peut être placée directement sur la sole du four, si les dimensions de la pièce à cuire le nécessitent.



Il est préférable de ne saler les viandes qu'en fin de cuisson car le sel favorise les projections.

Attention :

Pour les pâtisseries utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face aux mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat.

ATTENZIONE : La porta del forno é calda durante il funzionamento : Tenere lontano i bambini.

FORNO GAS CON SICUREZZA

Il bruciatore del forno gas é munito di un dispositivo di sicurezza controllato da una termocoppia che blocca automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- aprire interamente la porta del forno,
- premere e ruotare la manopola del forno verso sinistra sino alla posizione scelta (tra 1 e 10),
- mantenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il tasto per l'accensione del bruciatore,

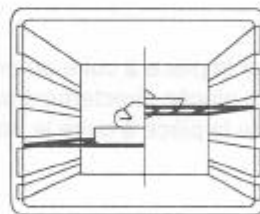
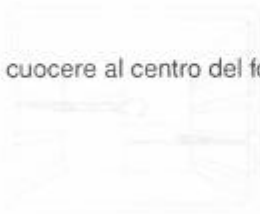
ASSICURATEVI DELLA CORRETTA ACCENSIONE

Per tale bruciatore, dopo la sua accensione, occorre mantenere la manopola premuta per qualche secondo per dare la possibilità al dispositivo di sicurezza di inserirsi,

- regolare un tempo de cottura sul contaminuti, se lo desiderate.

Il forno va preriscaldato per la maggior parte dei tipi di cottura. A tal fine, utilizzare le posizioni di preriscaldamento indicate nella tabella del termostato.

Mettere la pietanza da cuocere al centro del forno.



E' preferibile salare la carne alla fine della cottura, per evitare eccessivi schizzi di sugo.

Attenzione :

Utilizzare corretamente i fogli d'alluminio : il lato lucido va rivolto all'interno.

ATTENZIONE :

E' disponibile un dispositivo supplementare di protezione per evitare il contatto con la porta del forno.

Questa parte dovrebbe essere montata in caso di presenza di bambini piccoli.

Tale dispositivo, con riferimento cod. 9194674.9 (cucine con larghezza 600 ó 650), puó essere ottenuto contattando il nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

LE THERMOSTAT FOUR GAZ

Les positions ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun. Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors plus longue que dans le four chauffé préalablement, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire ; la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu. Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

Correspondance approximative des positions par rapport à la température

Positions	Température four gaz
1	155°
2	170°
3	185°
4	200°
5	215°
6	230°
7	245°
8	260°
9	275°
10	285°

Durée de préchauffage

- 20 minutes pour les positions entre 7 et 10,
- 15 minutes pour les positions entre 4 et 6,
- 10 minutes pour les positions entre 1 et 3.

	Position Thermostat	Temps de cuisson en minutes	Remarques
POISSONS	5 / 6	30 - 40'	selon épaisseur
ENTREES			
Soufflé au fromage	5	30 - 40'	moule diamètre 20
Tomates farcies	6	35 - 45'	
Gratin dauphinois	5 / 6	45 - 60'	suivant épaisseur
Quiche Lorraine	7	40 - 45'	moule diamètre 30
VIANDES			
Lapin rôti	6	1 h pour 1 kg	
Gigot d'agneau	5 / 7	1 h pour 1,5 kg	
Poulet	5 / 7	1 h pour 1,2 à 1,5 kg	
Rôti de porc	5 / 7	50 - 60'	
Rôti de veau	6	45 à 55' pour 1 à 1,2 kg	
Rôti de boeuf	7 / 8	10 à 15' pour 500 g	
DESSERTS			
Brioche	5 / 6	45 - 50'	6 personnes
Cake	4	50 - 60'	8 personnes
Génoise	4 / 5	30 - 35'	
Meringues	1 / 2	60 - 70'	
Pâte			
* sablée	4 / 5	35 - 40'	selon garniture fruits, crèmes
* feuilletée	6 / 7	10 - 15'	non garnie
Crème, flan	4 / 5	35'	

REGOLAZIONE TERMOSTATO FORNO A GAS

I tempi suggeriti nelle seguenti tabelle sono dati a titolo indicativo per facilitare la dimestichezza con l'apparecchio.

L'esperienza personale permette in seguito di adattare le regolazioni a gusti e abitudini di ognuno.

Gli arrosti di carne bianca (maiale, vitello...) agnello, pesci, possono essere messi nel forno freddo.

La cottura è quindi più lunga che nel forno già riscaldato, ma sarà migliore al centro dei cibi da cuocere, in quanto il calore avrà più tempo per propagarsi verso l'interno.

Diminuire leggermente le temperature per i cibi di grande volume e aumentarle per cibi di dimensioni minori.

Temperature approssimative corrisponenti alle posizioni termostato :

Posizioni	Temperature del forno a gas
1	155°
2	170°
3	185°
4	200°
5	215°
6	230°
7	245°
8	260°
9	275°
10	285°

Durata di preriscaldamento

- 20 minuti per le posizioni da 7 a 10,
- 15 minuti per le posizioni da 4 a 6,
- 10 minuti per le posizioni da 1 a 3.

	Posizione termostato	Tempo di cottura in minuti	Osservazioni
PESCI	5 / 6	30 - 40'	secondo dimensioni
PRIMI PIATTI			
Soufflé di formaggio	5	30 - 40'	teglia diametro 20
Pomodori farciti	6	35 - 45'	
Crostata salata	7	40 - 45'	teglia diametro 30
CARNE			
Coniglio arrosto	6	1 h per 1 kg	
Cosciotto d'agnello	5 / 7	1 h per 1.5 kg	
Pollo	5 / 7	1 h da 1.2 a 1.5 kg	
Arrosto di maiale	5 / 7	50 - 60'	
Arrosto di vitello	6	45 à 55' da 1 à 1.2 kg	
Arrosto di manzo	7 / 8	10 à 15' per 500 g	
DOLCI			
Brioche	5 / 6	45 - 50'	per 6 persone
Panfrutto	4	50 - 60'	per 8 persone
Meringata	1 / 2	60 - 70'	
Paste			
* biscotto	4 / 5	35 - 40'	a seconda della guarnizione
* sfoglia	6 / 7	10 -15'	non guarnire
Pasticcio di crema	4 / 5	35'	

LE GRILLOIR ELECTRIQUE

ATTENTION :

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grill est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU GRILLOIR DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

Réserver le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc côte de boeuf ou de veau, poisson plat, les gratins.

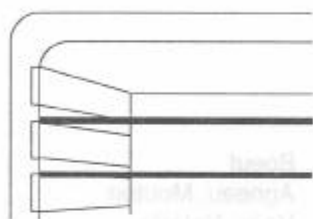


Appuyer sur le bouton-poussoir correspondant à la position grilloir.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et poser le plat récolte-sauce sur la sole ou glisser le dans les rails de la grille porte-plats.

LAISSER CHAUFFER 5 MINUTES AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

Pour apprécier la cuisson au grilloir, il faut tenir compte d'une règle absolue :
LE GRILLOIR DOIT ÊTRE ROUGE.



Steak nince bleu
ou saignant

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

LES GRATINS

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

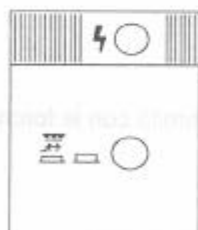
Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

GRILL ELETTRICO

ATTENZIONE : le parti accessibili sono calde quando il grill é in funzionamento, tenere lontano i bambini.

LE COTTURE AL GRILL SI FANNO CON LA PORTA CHIUSA.

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

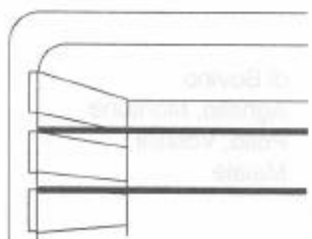


Premere il tasto del grill.

Mettere la griglia all'altezza giusta. Mettere la leccarda per raccogliere la salsa sul fondo del forno o inserirla negli appositi binari della griglia. E' bene utilizzare il piatto fondo per raccogliere il sugo delle grigliate.

Lasciar riscaldare circa 5 minuti prima di introdurre i cibi

Per apprezzare la cottura al grill, é importante che prima di qualunque cottura,
IL GRILL SIA INCANDESCENTE.



Bistecca sottile
al sangue

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

PIATTI GRATINATI

Le pietanze già cotte, alle quali si aggiunge una salsa o del parmigiano, non hanno bisogno di una cottura prolungata.

La spia rossa si accende appena il grill del forno entra in funzione e resterà accesa per tutta la durata della cottura.

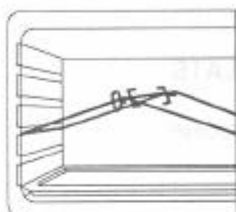
LE TOURNEBROCHE

ATTENTION :

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le tournebroche est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

LES CUISSONS AU TOURNEBROCHE DOIVENT ÊTRE FAITES PORTE FERMÉE.

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



- Retirer du four la grille, poser le plat profond sur la sole,
 - embrocher la pièce à cuire, bien centrée entre les deux fourchettes,
 - poser la broche sur le support, et glisser le support sur le 2ème gradin.
- L'extrémité se trouve alors en face de l'ouverture du carré d'entraînement.
- Enfoncer la broche dans le carré d'entraînement.
 - appuyer sur l'interrupteur "tournebroche-grill".

TEMPS DE CUISSON :	20 - 30 min pour 1 kg	Boeuf
	30 min pour 1 kg	Agneau, Mouton
	50 min pour 1 kg	Veau, Volaille
	55 min pour 1 kg	Porc

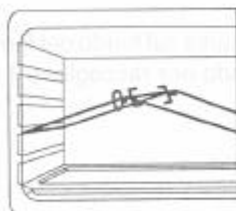
Le voyant de mise sous tension reste allumé pendant toute la cuisson.

GIRARROSTO

ATTENZIONE : Le parti accessibili sono calde quando il grill é in funzionamento, tenere lontano i bambini.

PER LE COTTURE CON GIRARROSTO LA PORTA DEVE RIMANERE CHIUSA.

E' preferibile cuocere alimenti di dimensioni medie con il girarrosto, e usare il forno per alimenti più grossi, per ottenere una qualità migliore.

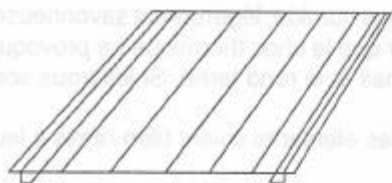


- Estrarre dal forno la griglia, appoggiare la leccarda sul fondo del forno,
 - infilare il cibo da cuocere sull' asta del girarrosto e fissarlo alle due estremità con le forchette mobili.
 - fissare l'asta del girarrosto sull'apposito supporto,
- il supporto va posizionato sul secondo gradino in modo che l'asta del girarrosto si inserisca nel relativo foro di fissaggio.
- premere sul tasto del "girarrosto-grill".

TEMPO DI COTTURA :	20 - 30 min per ogni kg	di Bovino
	30 min per 1 kg	Agnello, Montone
	50 min per 1 kg	Pollo, Volatilli
	55 min per 1 kg	Maiale

La spia rossa si accende appena il girarrosto del forno entra in funzione e resterà accesa per tutta la durata della cottura.

LES ACCESSOIRES



LA GRILLE PORTE-PLATS sert de support aux moules, aux plats, et à la plaque à pâtisserie, sert également à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir. Elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce, si le besoin se présente.



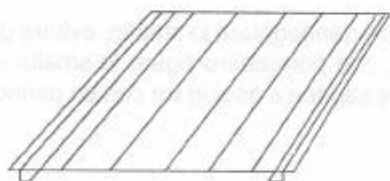
LE PLAT RECOLTE SAUCE est destiné à recevoir le jus des grillades. Il est soit posé sur la grille glissé dans les rails ou posé sur la sole.

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

Utiliser des plats creux en terre de préférence.

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

ACCESSORI DEL FORNO



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



LA LECCARDA é destinata a raccogliere il sugo delle grigliate ; si può appoggiare sulla griglia, inserirla sotto i binari della griglia stessa, oppure posizionarla sul fondo del forno.

Non utilizzare mai la leccarda come piatto per arrostiture, ne risulterebbero grandi fuoriscite di grasso, fumo e il forno si sporcherebbe rapidamente.

Usare contenitori profondi, preferibilmente di terracotta.

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

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS et GRILLES-

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

Attention : une fois nettoyés, nous vous recommandons de bien vous assurer que ces éléments soient bien remis à leur place.

LES PARTIES EMAILLEES -

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

LE FOUR EN SUPER-EMAIL -

Utiliser des produits usuels distribués dans le commerce pour leur entretien.

LE VERRE DE PORTE DE FOUR -

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

LES PARTIE INOX -

Pour l'entretien des parties inox, utiliser les produits usuels du commerce.

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

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

LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS POUR LA CUISSON EN COURS DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DE L'APPAREIL.

MANUTENZIONE

SPARTIFIAMMA DEI BRUCIATORI e GRIGLIE -

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

PARTI SMALTATE -

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

VETRO FORNO -

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

PORTA DEL FORNO -

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

PARTE INOX -

Utilizzare uno dei prodotti specifici in commercio.

NON RICOPRIRE MAI LE PARETI DEL FORNO E SOPRATTUTTO LA SUOLA CON DELLA CARTA DI ALLUMINIO. IN QUESTO CASO, L'AZIONE CONCENTRATA DEL CALORE PROVOCHERÀ IL DETERIORAMENTO DELLO SMALTO.

NON METTERE PRODOTTI PER LA PULIZIA O INFIAMMABILI ALL'INTERNO DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE.

GLI ACCESSORI NON UTILIZZATI DEVONO ESSERE TOLTI DAL FORNO DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

INSTALLATION - REGLAGE

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs.

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

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

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

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

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC -

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

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

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

BUTANE
PROPANE
NATUREL

Appareil dans les blocs cuisines fixes
Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques

Appareil libre
Rigide - Tube souple caoutchouc
Rigide - Tube souple caoutchouc
Rigide - Tube souple caoutchouc
Tuyau flexibles à embouts mécaniques

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

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

MISE EN PLACE DES INJECTEURS :

1 - *Injecteurs de table* - Pour accéder aux injecteurs, il est nécessaire d'enlever la grille de table, de retirer les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs, de prendre la clé fournie avec l'appareil et dévisser les injecteurs.

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

2 - *Injecteur de four* - Le brûleur de sole est maintenu à l'arrière par son col engagé sur le support d'injecteur. A l'avant, il repose sur un support. Une vis centrale le fixe sur le support du four. Pour démonter ce brûleur :

- enlever la sole du four,

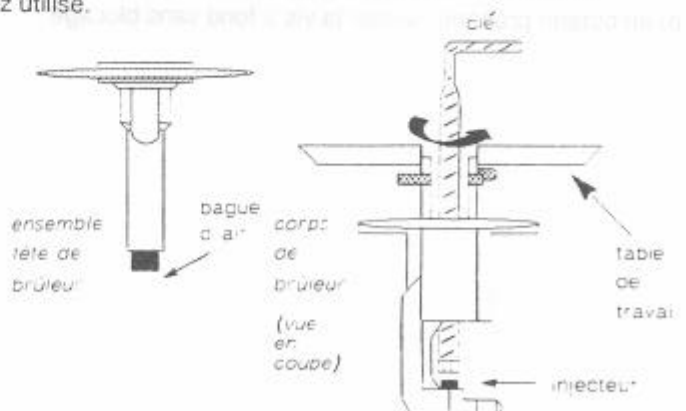
- après avoir enlevé la vis centrale, soulever et tirer vers l'avant le brûleur pour le dégager du support d'injecteur.

- retirer l'injecteur et placer celui qui convient au type de gaz utilisé.

Le remontage s'effectue par l'opération inverse.

Les repères marqués sur les injecteurs sont :

	BUTANE/ PROPANE	GAZ NATUREL
SEMI-RAPIDE	61	96
RAPIDE	80	122
ULTRA-RAPIDE	97	145
FOUR	95	140



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

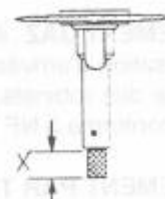
Dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil. Cette adaptation consiste à mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit normal), mettre en place ou supprimer les bagues d'air et régler le ralenti. Un sachet contenant les injecteurs, la clé pour les démonter, l'about porte-caoutchouc nécessaire à l'adaptation est livré avec l'appareil.

CORRECTION DE L'ASPECT DE FLAMME :

1 - Réglage de la bague d'air de table.

Lorsqu'elle est nécessaire, (voir tableau) sa mise en place est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs en mm.

	Butane	Propane	Gaz naturel
Semi rapide	0	18	19
Rapide	sans bague	7	7.5
Ultra Rapide	sans bague	13	19
Four	ouv. 6	ouv. 2	ouv. 4,5



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

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

3 - Réglage de la bague d'air de four.

Pour accéder à la bague d'air du brûleur de four, vous devez le démonter comme pour l'accessibilité à l'injecteur.

REGLAGE DU RALENTI :

1 - Brûleur de table :

Enlever les manettes,

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

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

2 - Brûleur de four :

Pour accéder au by-pass du four, il faut enlever la manette du four,

Ensuite, régler le by-pass en agissant sur la vis située à l'avant du thermostat à l'aide d'un tournevis.

a) en gaz naturel : pour vérifier si le réglage du by-pass est correct, opérer de la façon suivante

- * allumer le four, la manette à la position maximum, et laisser chauffer 15 minutes
- * ouvrir la porte, et ramener la manette à la position minimum.

b) en butane-propane : visser la vis à fond sans blocage.



vis du by-pass
de table



vis du by-pass
du four

INSTALLAZIONE - MESSA A PUNTO

La cucina larghezza 600 mm sono di classe 2 sotto classe 1 (secondo norma EN 30).

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

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

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

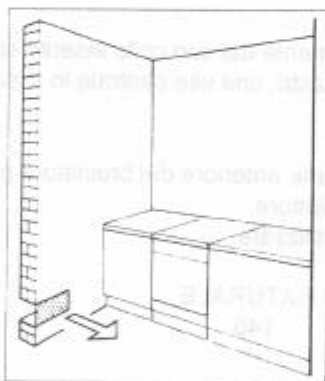
ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO - L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo orientabile secondo le necessità.

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

LOCALE DI INSTALLAZIONE -

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire in modo naturale l'aria necessaria alla combustione del gas. (l'installatore deve seguire le Norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131).

L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne; queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm² (si possono realizzare più aperture).

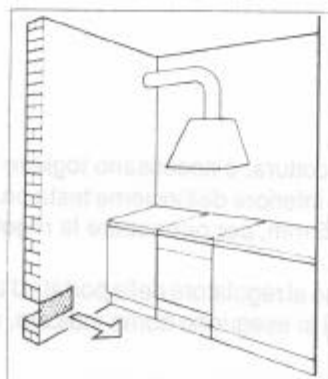


SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE -

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno. In caso non sia possibile installare la cappa è necessario prevedere l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'ingresso dell'aria come da Norma UNI-CIG 7129 e 7131.

L'elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio d'aria di 3-5 volte il suo volume.

Nel caso l'apparecchio sia accostato ad un mobile, detto mobile deve essere realizzato in materiale resistente ad una temperatura di 100°C.



INSTALLAZIONE - REGOLAZIONI

Cambio di gas : Gli apparecchi vengono regolati presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, è necessario adattare l'apparecchio. Tale adattamento consiste nel mettere l'iniettore adatto (che assicura l'erogazione nominale), regolare l'aria primaria e regolare il minimo.

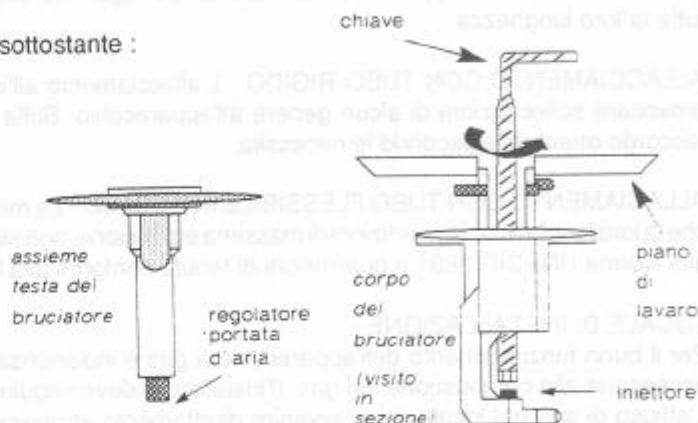
Con l'apparecchio è fornito un sacchetto contenente gli iniettori, la chiave per smontarli, il tubo porta gomma, necessario per l'adattamento.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI :

1 - Iniettori del piano cottura - Per accedere agli iniettori occorre rimuovere la griglia dal piano cottura, togliere gli spartifiamma e i bruciatori, prendere la chiave fornita con l'apparecchio e svitare gli iniettori. Allo stesso modo, sostituirli con quelli più adatti ed avvitarli a fondo.

I numeri marcati sugli iniettori sono indicati nella tabella sottostante :

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



2 - Iniettore del forno - Il bruciatore piatto è fissato posteriormente dal suo collo inserito sul supporto dell'iniettore. Anteriormente, appoggia su di un supporto dotato di due incastri, una vite centrale lo fissa sul piano del forno.

Per smontare questo bruciatore :

- togliere la piastra di fondo del forno,
- dopo aver tolto la vite centrale, sollevare leggermente la parte anteriore del bruciatore per liberarlo dai due supporti,
- tirare il bruciatore in avanti per liberarlo dal supporto dell'iniettore,
- togliere l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al gas da utilizzare.

Il rimontaggio si effettua ripetendo l'operazione all'inverso.

	BUTANO/ G.P.L	GAS NATURALE
FORNO	95	140

REGOLAZIONE DELLA FIAMMA :

1 - Regolazione della portata d'aria. Quando è necessario (vedere tabella), la sua regolazione è molto importante perché permette di ottenere una combustione corretta ed un rendimento ottimale dei bruciatori.

	Butano	G.P.L.	Gas naturale
SEMI RAPIDO	0	18	19
RAPIDO	senza	7	7.5
ULTRA RAPIDO	senza	13	19
FORNO	apertura 6 mm	apertura 2 mm	apertura 4,5 mm



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

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

3 - Regolazione della portata d'aria del forno - Per aver accesso al regolatore della portata d'aria del forno, dovete smontarlo come per la sostituzione dell'iniettore. Le regolazioni (forno) si eseguono come indicato, qui sopra.

INSTALLAZIONE - REGOLAZIONI

REGOLAZIONE DEL MINIMO :

1 - Bruciatori del piano cottura : per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole ed agire come segue :

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

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

2 - Bruciatore del forno :

Per accedere al by-pass del forno, bisogna estrarre la manopola del forno.

In seguito, regolare il by-pass, agendo sulla vite situata nella parte anteriore del termostato con un cacciavite.

a) butano-G.P.L :

- avvitare la vite a fondo senza bloccarla.

b) gas naturale (metano) : per verificare se la regolazione del by-pass è corretta, comportarsi nel modo seguente,

- accendere il forno con la manopola sulla posizione 10.

Dovete ottenere una fiamma bassa (2 mm) che resta stabile se si passa dalla posizione 10 alla posizione 1.

Se si spegne, la regolazione del by-pass è insufficiente, svitare un po' la vite del by-pass del termostato.

Attenzione : Un'erogazione del by-pass troppo forte neutralizza l'azione del termostato.

Vite di by-pass
del piano



Vite di by-pass
del forno



RACCORDAMENTO ELETTRIQUE

Cette cuisinière fonctionne exclusivement en 230 Volts monophasé. Cette cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation avec prise.

AVANT DE COMMENCER LE BRANCHEMENT, S'ASSURER OBLIGATOIREMENT :

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

**NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE EN CAS D'ACCIDENT CONSECUTIF
A UNE MISE A LA TERRE INEXISTANTE OU INCORRECTE.**

RACCORDEMENT :

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre (minimum 10 A), ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit être protégée par des fusibles.

Avant d'opérer sur des parties électriques équipant l'appareil, il est indispensable de retirer la prise de courant. Ne pas utiliser le disjoncteur général qui pourrait être réenclenché par un tiers pendant le travail.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le cucine sono predisposte per funzionare a corrente alternata monofase 230V, 50 Hz.

L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. L'efficacia della sicurezza è comunque subordinata anche alla corretta messa a terra del vostro impianto. Pertanto, prima di alimentare elettricamente la cucina accertarsi,

- 1) che la presa abbia un corretto collegamento di messa a terra,
- 2) che la portata amperometrica del contatore elettrico risulti idonea per l'assorbimento indicata dai dati di targa della cucina.

ATTENZIONE :

Per gli apparecchi senza spina deve essere prevista l'installazione fissa con interruttore bipolare avente una distanza d'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.

IMPORTANTE!

La casa costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti sia da una errata regolazione dei bruciatori a gas, dalla rottura dei coperchi in vetro causata dal troppo avvicinamento di stoviglie o fiamme, dal mancato allacciamento della linea di terra.

FAR VERIFICARE L'EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI MESSA A TERRA.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di smontaggio, si deve staccare la spina della presa di corrente o togliere corrente a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Quando la cucina è collegata alla rete elettrica, alcuni pezzi sono sotto tensione.

Prima di smontare la placca per accedere ad un pezzo, è indispensabile togliere la presa di corrente.

Non utilizzare il disgiuntore generale, che potrebbe essere rimesso in funzione da un terzo durante il lavoro.