

ZANUSSI

COOKER - CUISINIÈRE

Z 5540

Instruction for the use - Installation advice
Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Dear Customer,

We thank you very much for choosing our products.

The instructions and advice included in this booklet are given to safeguard your safety and to use this appliance correctly.

Be so kind as to keep this booklet.

It will be useful to clear any doubt concerning its operation.

This appliance must be only assigned to the use for which it has been realized, that is for cooking food.

Any other use has to be considered incorrect and therefore dangerous.

The manufacturer declines any liability for damages caused by wrong, incorrect or irrational use of the appliance.

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- *Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral), then dry carefully.*
- *Insert shelves and tray.*
- *Switch on the empty oven on max to eliminate grease tracks from the heating elements.*

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.
- Introduire grilles et lèche-frite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.

USEFUL HINTS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.

In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.

The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

- *Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.*
- *Whenever you decide to get rid of this appliance (in case of replacement with a new one), before scrapping it is recommended to render it inoperative and harmless in respect of health and anti-pollution regulations.*

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.

Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feuil-lard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.

- ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux
- lorsque vous décidez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.

1 - COOKING HOB

1 - TABLE DE TRAVAIL

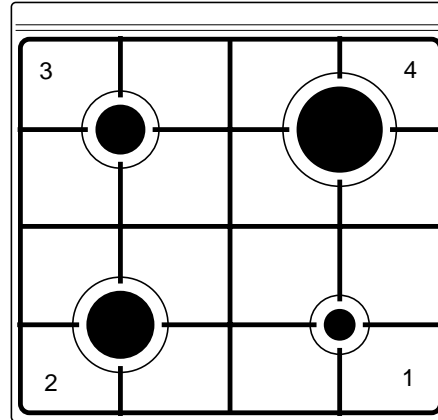


Fig. 1.1

COOKING HOB DESCRIPTION:

1. Auxiliary burner (A) - 0,850 kW
2. Rapid burner (R2) - 2,500 kW
3. Semi-rapid burner (SR) - 1,500 kW
4. Ultrarapid burner (R1) - 3,000 kW

DESCRIPTION TABLE DE TRAVAIL:

1. Brûleur auxiliaire (A) - 0,850 kW
2. Brûleur rapide (R2) - 2,500 kW
3. Brûleur semirapide (SR) - 1,500 kW
4. Brûleur ultrarapide (R1) - 3,000 kW

2 - CONTROL PANEL

2 - TABLEAU DE BORD

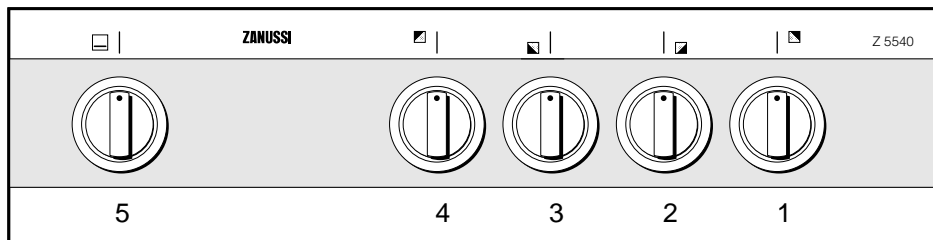


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Rear right burner control knob
2. Front right burner control knob
3. Front left burner control knob
4. Rear left burner control knob
5. Gas oven control knob

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande brûleur arrière droite
2. Manette commande brûleur avant droite
3. Manette commande brûleur avant gauche
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande four gaz

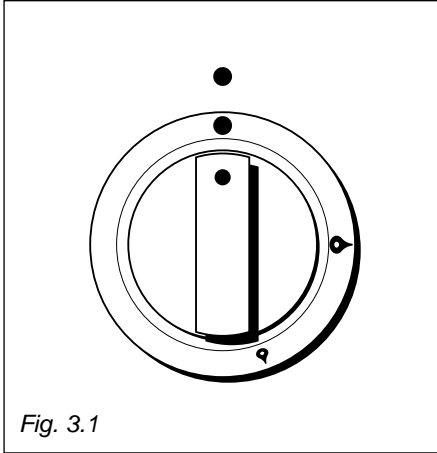


Fig. 3.1

3 - USE OF THE HOB BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.

Make the symbols printed on the knob to match with the indicator on the control panel or the knob indicator with the symbols printed on the control panel), to obtain:

- symbol ● : off
- symbol 🔥 : full on (nominal rate)
- symbol 🔥 : reduced rate

The full-on rate serves to bring foods to a boil, while the reduced rate consents the slow heating of foods or the maintenance of the boiling. All of the positions of the different operations must be chosen between the maximum and the minimum and never between the maximum and the turn off point.

LIGHTING OF BURNERS

To ignite the burner:

- Press the knob thoroughly and turn it anti-clockwise of 90°.
- Approach a flame to the burner.
- Adjust the burner according to the power required.
- To turn it off, turn the knob towards the right, up to the safety click.

3 - UTILISATION DES BRULEURS DE LA TABLE

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité. En faisant coïncider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord, (ou le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord) nous aurons:

- repère ● : robinet fermé (brûleur éteint)
- repère 🔥 : plein débit (brûleur au max.)
- repère 🔥 : ralenti (brûleur au minimum)

Le débit maximum sert à obtenir l'ébullition, tandis que le ralenti permet de mijoter les aliments ou de maintenir l'ébullition.

Toute position de fonctionnement doit être choisie entre les positions maximum et minimum, jamais entre celles du maximum et de la fermeture.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur:

- Appuyer la manette du robinet et tourner en sens anti-horaire de 90°.
- Approcher la flamme du brûleur.
- Régler le robinet selon la puissance désirée.
- Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

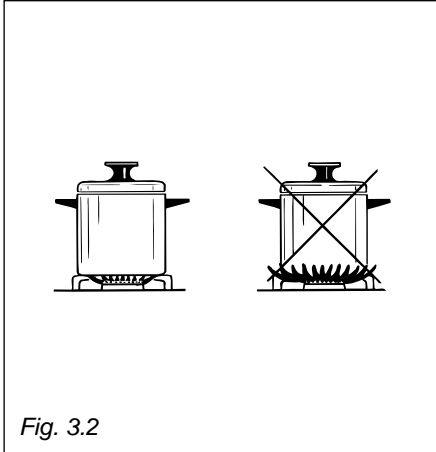


Fig. 3.2

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 16 cm
Semi-rapid	16 - 20 cm
Rapid (R2)	20 - 24 cm
Ultraparapide (R1)	24 - 28 cm

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord. Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	DIAMETRE CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 16 cm
Semirapide	16 - 20 cm
Rapide (R2)	20 - 24 cm
Ultraparapide (R1)	24 - 28 cm

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

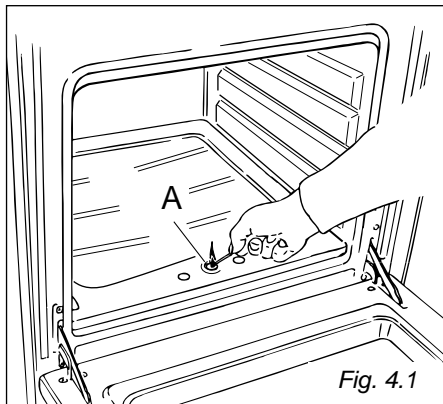


Fig. 4.1

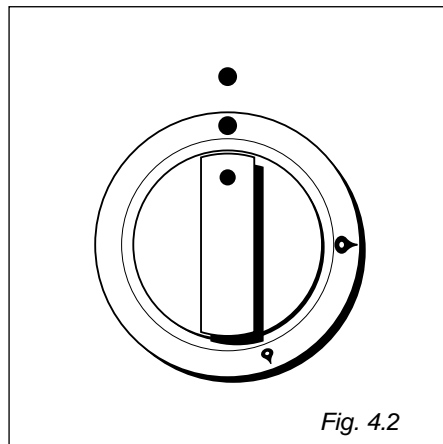


Fig. 4.2

4 - GAS OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean; it is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum position to eliminate possible traces of grease from the oven burner.

LIGHTING OF THE OVEN BURNER

The gas delivery to the oven burner is controlled, by a tap.

The lighting of the oven burner is obtained by approaching a flame to the hole "A" (fig. 4.1), before turning the tap to the max position.

Never turning on the or tape before approaching a flame to the hole A.

The adjustment are the same as described for the top burner (see page 6).

The thermometer of the oven door indicates the temperatures inside the oven.

OVEN COOKING

To cook, before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

When the oven has reached the desired temperature, introduce the food, then check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

4 - FOUR A GAZ

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

La cuisinière est livrée parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four au maximum position dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur le brûleur.

ALLUMAGE DU BRULEUR DU FOUR

L'arrivée du gaz au brûleur du four est réglé, par un robinet. Pour allumer le brûleur du four, il suffit d'approcher une flamme de l'orifice "A" (fig. 4.1) et d'ouvrir ensuite le robinet jusqu'à la max position.

Ne jamais ouvrir le robinet avant d'approcher une allumette du trou d'allumage de la sole du four. Le réglage s'effectue de la même manière que l'on pour les brûleurs de la table (voir page 6).

La température du four est témpignée par le termomètre placé sur le hublot du four.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée. Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

For the consumer's information, the following table gives some dishes with their relative cooking temperatures in °C. The cooking time varies with the quantity.

A titre informatif, indiquons dans le tableau suivant quelques températures de cuisson en °C. Le temps (en minutes) et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

<i>Cakes</i>	180°	Biscuit de Savoie	60'	150°
<i>Doughnuts</i>	180°	Gâteau chocolat	50'	150°
<i>Cheese soufflé</i>	200°	Riz au four	40'	150°
<i>Potatoes soufflé</i>	200°	Pâté de lapin	120'	175°
<i>Roast veal</i>	200°	Soufflé au fromage	30'	175°
<i>Spinach crepes</i>	200°	Boeuf aux oignons	50'	175°
<i>Potatoes in milk</i>	200°	Couronne de macaroni	70'	175°
<i>Chicken breasts in tomato</i>	200°	Quatre-quarts	40'	175°
<i>Sole fish filet</i>	200°	Crème caramel	60'	175°
<i>Whiting</i>	200°	Tomates farcies	20'	200°
<i>Cream puffs</i>	200°	Pizza	35'	200°
<i>Plum pie</i>	200°	Daurade oignons	30'	200°
<i>Meat balls</i>	200°	Truites amandes	15'	200°
<i>Veal meatloaf</i>	200°	Merlans au four	25'	200°
<i>Grilled chicken - roast chicken</i>	220°	Canard	80'	200°
<i>Baked lasagna</i>	220°	Pommes de terre au four	35'	200°
<i>Roast beef</i>	220°	Tarte aux pommes	45'	200°
<i>Oven cooked pasta</i>	220°	Choux à la crème	45'	200°
<i>Lemon cake</i>	220°	Poivrons grillés	30'	225°
<i>Pizza with anchovies</i>	225°	Côtelettes veau	10'	225°
<i>Rice creol</i>	225°	Côtelettes mouton	10'	225°
<i>Baked onions</i>	225°	Rôti veau	60'	225°
<i>Stuffed potatoes</i>	225°	Poulet rôti	50'	225°
<i>Grilled veal joint</i>	225°	Pommes au four	40'	225°
<i>Turkish shishkebab</i>	225°	Oeufs cocotte	10'	250°
<i>Marralade pie</i>	225°	Omelette	10'	250°
<i>Pound cake</i>	225°	Rôti de boeuf	20'	250°
		Gigot	60'	250°
		Epaule mouton	60'	250°
		Macaroni au gratin	20'	250°

GENERAL ADVICE

** When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.*

From time to time check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it, if it shows signs of wearing or damage.

** The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel. In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.*

Attention:

The cooktop becomes very hot while in operation.

The oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

CONSEILS GENERAUX

* Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.

Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies ou suivant la date d'utilisation (cas de raccordement où le tuyau est visitable).

* La lubrification périodique des robinets doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié. Dans le cas d'anomalies de fonctionnement, appeler le Centre de Service après-vente.

Attention:

Pendant la cuisson la table devient très chaude surtout autour des zones de cuisson.

La porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

9 - CLEANING AND MAINTENANCE

It is advisable to clean when the appliance is cold. Especially when cleaning the enamelled parts. Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces. Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base, and abrasive products.

ENAMELLED PARTS

All of the enamelled parts must be washed only with a sponge and soapy water or with non-abrasive products.

Dry, preferably, with deer skin.

OVEN

The oven with smooth enamel must be cleaned after every use, using suitable products and keeping in mind that its operation for 30 minutes on the highest temperature eliminates most grime reducing it to ashes. It is mandatory not to use abrasive substances.

BURNERS AND RACKS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.

After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the respective housings.

It is absolutely necessary to check the perfect housing of the burner-ring as an incorrect housing may cause serious inconvenience.

OVEN DOOR

The oven door is cleaned in the same way as the enamelled surfaces.

9 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées. Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.). Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides, et des produits abrasifs.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées uniquement avec une éponge et du savon ou autres produits non abrasifs.

Essuyer de préférence avec une peau.

FOUR

Le four à émail lisse doit être nettoyé après chaque cuisson, en utilisant des produits appropriés.

Son fonctionnement pendant 30 minutes à la température maximale peut faciliter l'élimination des taches de graisse.

Ne jamais utiliser de détergents contenant des substances abrasives.

BRULEURS ET GRILLES

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits adéquats. Les brûleurs et leurs chapeaux, après chaque nettoyage, doivent être remis parfaitement en place et bien essuyés.

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies.

PORTE DU FOUR

La porte du four se nettoient de la même manière que les parties émaillées.

Advice for the installer / Conseils à l'installateur

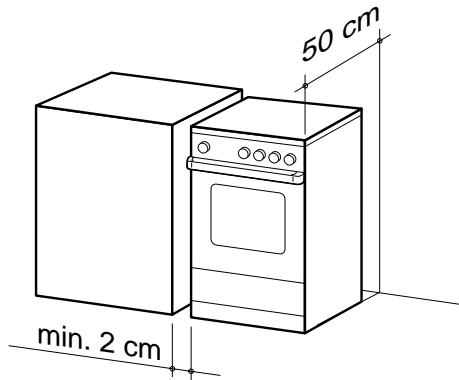


Fig. 9.1

IMPORTANT

- Cooker installation, regulation and conversion to other gas types must only be carried out by **QUALIFIED TECHNICIANS**. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
- The surfaces of adjacent furniture and walls must be capable of withstanding temperatures in excess of 75°C. If the cooker is installed adjacent to furniture which is higher than the gas hob cooktop, a gap of at least 5 cm must be left between the side of the cooker and the furniture.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.

This film must be removed before using the cooker.

IMPORTANT

- Installation de la cuisinière: la régulation et la conversion vers d'autres types de gaz ne doivent être réalisées que par des **TECHNICIENS QUALIFIES**. Négliger de respecter cette règle comportera l'annulation de la garantie.
- Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 5 cm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

INSTALLATION

Gas oven models afford class '1' protection against overheating of surrounding surfaces.

A space of at least 2cm must be left between the cooker and any adjacent furniture, which must not exceed the height of the cooktop (fig. 9.2).

INSTALLATION

Les cuisinières avec four à gaz sont de classe "1" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles (fig. 9.2) qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

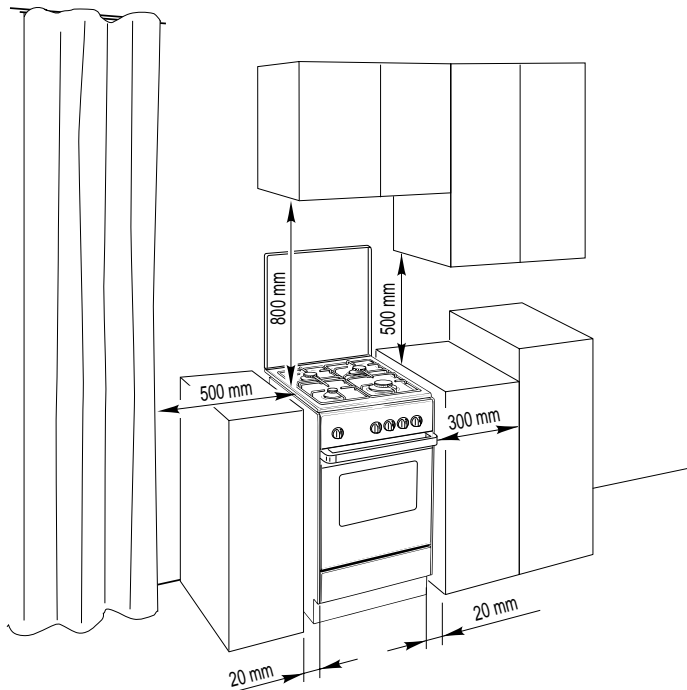


Fig. 9.2

GAS COOKERS

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk. In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

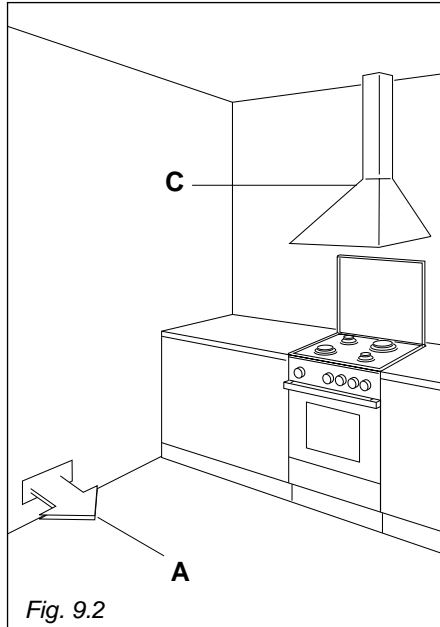


Fig. 9.2

CUISINIÈRES A GAZ

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion, elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

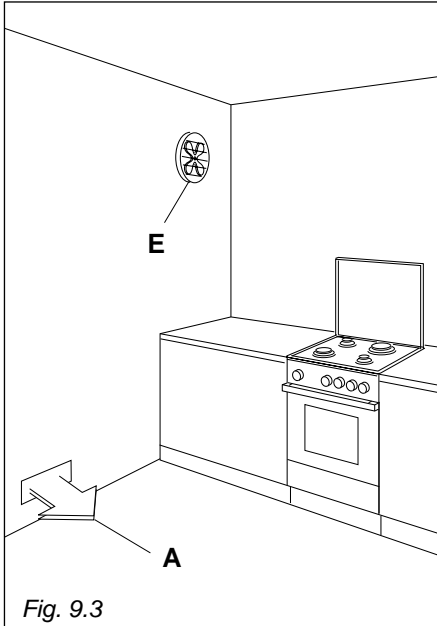
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse. Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 9.2).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 9.3).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



Elements illustrated in fig. 9.2 - 9.3:

- A** = Air vent
- C** = Extractor hood for products of combustion
- E** = Electric fan to extract products of combustion

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Le produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 9.2).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 9.3).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".

Composants illustrés sur la fig. 9.2 - 9.3:

- A** = Ouverture pour entrée de l'air
- C** = Hotte d'évacuation produits de la combustion
- E** = Ventilateur électrique évacuation produits de la combustion

11 – GAS SECTION

GASES

The walls adjacent to the oven must be of material resistant to heat.

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- L.P.G. (in cylinders) (G 30)
- NATURAL GAS (G 20)

INSTALLATION

The appliance is predisposed and adjusted to operate with the gas indicated on the specifications plate applied onto the appliance.

If the appliance must be operated with a gas different than that indicated on the plate, it is necessary to execute the following operations:

- 1) Gas connection

Top burners:

- 2) Replacement of the injectors
- 3) Regulating of primary air
- 4) Regulating of the minimum

Oven burners:

- 5) Replacement of the oven burner injector
- 6) Primary air of the oven burner
- 7) Regulating of the minimum

These operations must be carefully fulfilled as follows.

11 - PARTIE GAZ

TYPES DE GAZ

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- GAZ LIQUEFIES (en bouteille) (G 30)
- GAZ NATURELS (G 20)

INSTALLATION

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une étiquette.

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre!

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- 1) Raccordement au gaz

Brûleurs de la table:

- 2) Remplacement des injecteurs
- 3) Réglage de l'air primaire
- 4) Réglage du débit réduit

Brûleurs du four:

- 5) Remplacement de l'injecteur du brûleur du four
- 6) Réglage de l'air primaire du brûleur du four
- 7) Réglage du débit réduit

Ces opérations doivent être exécutées soigneusement comme suit:

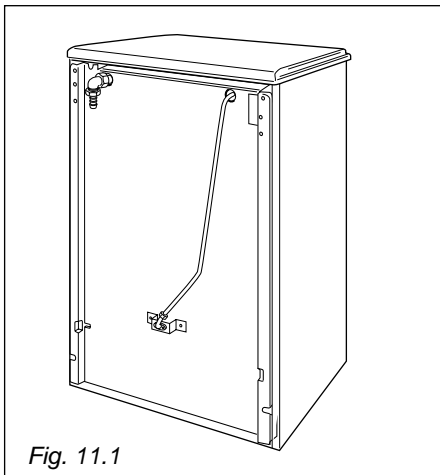


Fig. 11.1

1 - GAS CONNECTION

The connection must be executed by specialized fitter according to the relevant standard.

The fitting (fig. 11.2) is made up of:

- 1 elbow fitting "A"
- 1 adapter "C" for natural gas
- 1 adapter "B" for L.P.G.
- gasket "D"

Natural gas G 20 (fig. 11.2)

- Fit up the holder "C" to the elbow "B" interposing gasket "D".
- Connect the cooker to the gas net by a suitable rubber tube (inside diameter 13 mm).

L.P.G. (in cylinders) G 30

- Fit up the holder to the elbow "B" interposing gasket "D".
- Connect the cooker to the cylinder pressure regulator by a suitable rubber tube (inside diameter 6 mm).

The rubber tube must be as short as possible, without contractions or kinks.

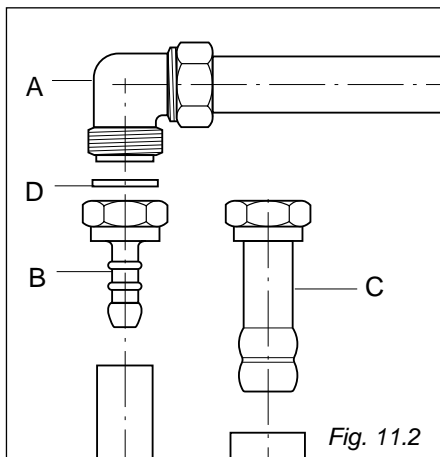


Fig. 11.2

1 - RACCORDEMENT AU GAZ

Le groupe raccordement (fig. 11.2 se compose de:

- 1 coude "A" fixé sur la rampe
- 1 embout-réduction "B" pour gaz liquéfié, à visser sur l'embout coudé.
- 1 embout-réduction "C" pour gaz naturel à visser sur le raccordement coudé
- 1 rondelle d'étanchéité "D"

Gaz naturel G 20 (fig. 11.2)

- Monter l'about "C" sur l'embout "A" avec rondelle "D" au milieu.
- Brancher la cuisinière au réseau de distribution du gaz avec un tuyau caoutchouc de diamètre intérieur de 13 mm.

Gaz liquéfiés (en bouteille) G 30

- Monter l'about "B" sur l'embout "A" avec rondelle "D" au milieu
- Brancher la cuisinière au détendeur de la bouteille avec un tuyau convenable en caoutchouc au diamètre intérieur de 6 mm.

Le tuyau de caoutchouc doit être en tout cas le plus court possible, sans boucles ou plis.

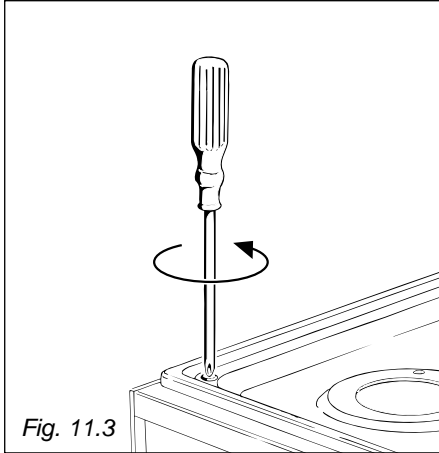


Fig. 11.3

2 - REPLACEMENT OF THE TOP INJECTORS

Each cooker is outfitted with a small bag including a set of injectors for each kind of gas, whose diameter is marked on the injector in cents of millimetre.

Operations to be followed for the replacement of the injectors (worth for all kind of gases):

- Lift the cooking top (fig. 11.3)
- Fully raise the adjusting air tube A (fig. 11.4) in order to easily reach the injector.
- By an angle 7 spanner, remove the injector from their housing and replace it by the proper one according to the kind of gas (see following table)
- Re-assemble everything without lowering the top, in order to operate the regulating of the primary air.

2 - REMPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE

Chaque appareil est muni d'un jeu d'injecteurs pour chaque type de gaz. Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est marqué en centièmes de millimètre sur l'injecteur.

Opérations à suivre pour le remplacement des injecteurs (valables pour tous les gaz):

- soulever la table de travail en dévissant les 2 vis à l'avant (fig. 11.3).
- soulever complètement le tube de réglage de l'air "A" (fig. 11.4) de manière à opérer librement sur l'injecteur.
- avec une clé fixe de 7 (coudée), dévisser les injecteurs montés sur les brûleurs et les remplacer par ceux qui sont prévus selon le type de gaz à utiliser (voir table ci-dessous)
- remonter les brûleurs avec le chapeau, sans abaisser la table de travail, afin de faire le réglage de l'air primaire.

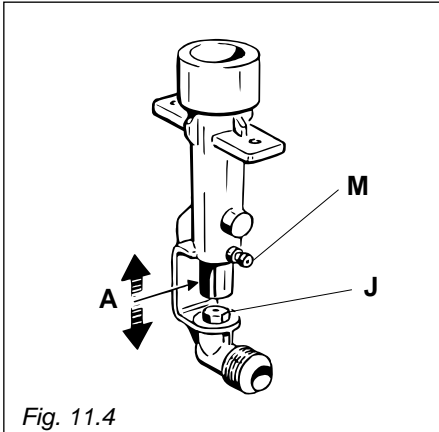


Fig. 11.4

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

BURNERS	NOMINAL POWER [kW]	REDUCED POWER [kW]	G 30/31 28/37 mbar			G 20 20 mbar		
			by-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	tube ring opening[mm]	by-pass [mm]	Ø injector [1/100 mm]	tube ring opening[mm]
Auxiliary (A)	0,85	0,30	27	47	3	adjustable	70	1,5
Semi-rapid (SR)	1,50	0,38	29	62	5,7	adjustable	88	2
Rapid (R2)	2,50	0,50	34	78	6,5	adjustable	115	2
Ultrarapid (R1)	3,00	0,60	39	86	12	adjustable	125	3
Oven tap	2,75	0,85	45	80	Fully open	adjustable	120	5

TABLEAUX DES INJECTEURS

BRULEURS	DEBIT NOMINAL [kW]	DEBIT REDIUT [kW]	G 30/31 28/37 mbar			G 20 20 mbar		
			by-pass [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]	by-pass [mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ouverture bague [mm]
Auxiliaire (A)	0,85	0,30	27	47	3	réglés	70	1,5
Semi-rapide (SR)	1,50	0,38	29	62	5,7	réglés	88	2
Rapide (R2)	2,50	0,50	34	78	6,5	réglés	115	2
Ultrarapide (R1)	3,00	0,60	39	86	12	réglés	125	3
Four (robinet)	2,75	0,85	45	80	Tout ouverte	réglés	120	5

3 - REGULATING OF THE PRIMARY AIR OF THE TOP BURNERS

This operation is to be performed bearing in mind that the flame may be as specified below, independently of the kind of gas.

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
CAUSE		
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open

The regulating is reached by moving the tube A upwards or downwards according to the kind of gas.

On the table for the choice of the injectors, we have shown approximately the distance which has to have the tube A (in respect of the type, of burner and type of gas) from the injector.

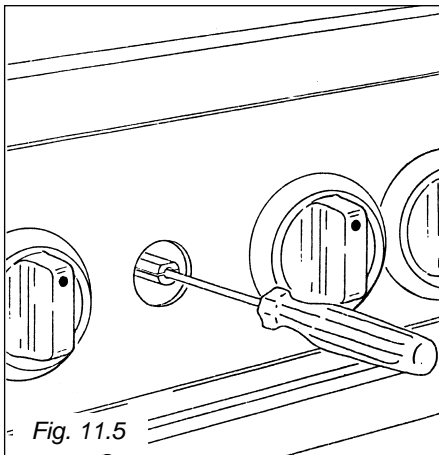
3 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRULEURS DE LA TABLE

Cette opération se fera en tenant compte que, indépendamment du gaz utilisé, la flamme peut se présenter comme suit:

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire suffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte

Le réglage se fera en poussant la bague "A" en haut ou en bas, selon, le type de gaz.

Les cotes approximatives d'ouverture sont indiquées sur le tableau des diamètres des injecteurs.



4 - ADJUSTMENT OF THE MINIMUM OF THE TOP AND OVEN BURNERS

In passing from one type of gas to another, the gas flow must also be changed, considering that in this position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner
- Turn the tap to the MINIMUM position
- Take off the knob
- With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 11.5).

For G 30 gas, tighten up the regulation screw.

4 - REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE ET DU FOUR

En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct. Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI
- enlever la manette
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis à l'intérieur de la tige jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 11.5).

Pour le gaz G 30 visser les vis à fond.

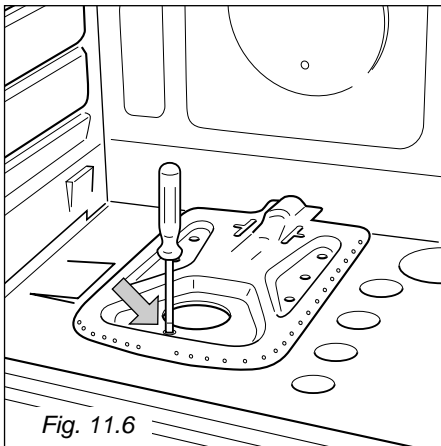


Fig. 11.6

5 - REPLACEMENT OF THE OVEN BURNER INJECTOR

According to the type of gas, the oven injectors are to be similarly replaced, as stated on the table for the choice of the injectors, operating as follows:

- remove the oven bottom
- unscrew the burner fixing screw (Fig. 11.6)
- slip the burner itself from the oven (Fig. 11.7)
- remove the injector from the connection and replace it with the proper one.

5 - REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR

Consulter le "Tableau pour le choix des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Les opérations à effectuer sont les suivantes:

- enlever le fond;
- démonter le brûleur en dévissant la vis comme illustré dans la figure 11.6;
- remplacer l'injecteur (fig. 11.7) en utilisant une clé tube de 7;
- remonter le tout.

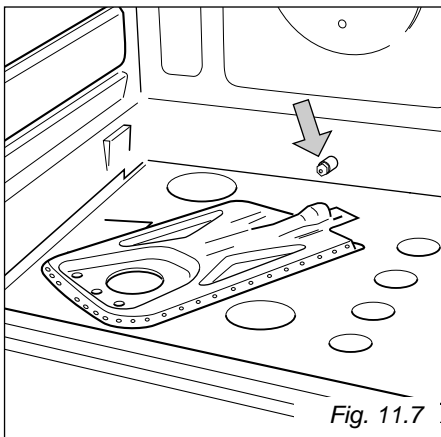


Fig. 11.7

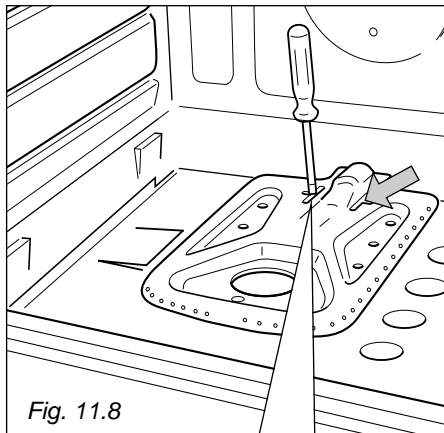
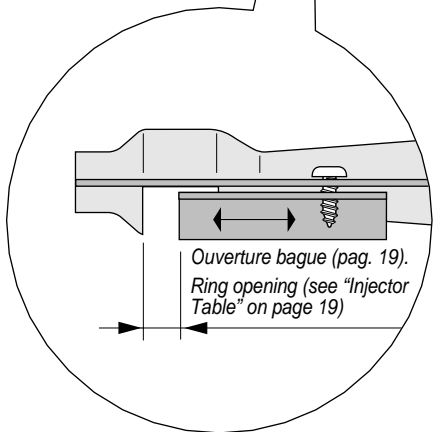


Fig. 11.8



Ouverture bague (pag. 19).
Ring opening (see "Injector
Table" on page 19)

6 - PRIMARY AIR OF THE OVEN BURNER

With a screwdriver untighten the two screws (fig. 11.8) and move forward or backward to close or open the air flow, the air ring according to the Air Adjustment Table.

Light the burner and check the flames.

LUBRIFICATION OF THE GAS TAPS

If the gas tap becomes stiff, it is necessary to dismount it accurately clean it with gasoline and spread a bit of special grease resistant to high temperatures on it.

The operations to be executed are as follows:

- Turn off the valve of the gas supply or of the cylinder.
- Remove the control panel.
- Unscrew the two screws that block the coupling flange.
- Remove the coupling flange and the spring of the knob holder rod.
- Lift the gas regulation cone.
- Accurately clean it with gasoline.
- Accurately spread it with a bit of grease suitable for high temperatures being careful not to obstruct the holes for the gas passage.
- Re-mount all of the pieces, verifying that the spring and the rotation pin of the cone mounted on the knob holder rod are perfectly in place.

6 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRULEUR DU FOUR

Avec un tournevis, desserrer la vis de réglage de la bague d'air (fig. 11.8) et, selon le gaz utilisé, bouger la bague en avant ou en arrière de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur les tableaux des injecteurs.

Allumer le brûleur pour vérifier les flammes.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, il faut le démonter, nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante à la haute température.

Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- Fermer la vanne d'alimentation du gaz, du réseau de distribution ou de la bouteille.
- Enlever le bandeau.
- Dévisser les deux vis de fixation de la bride.
- Enlever la bride et le ressort antagoniste de la tige porte-manette.
- Soulever le cône de réglage du gaz.
- Le nettoyer soigneusement avec l'essence.
- L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistante à l'haute température), en veillant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.
- Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte-manette, soient parfaitement en place.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative. The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Cod. 1101071