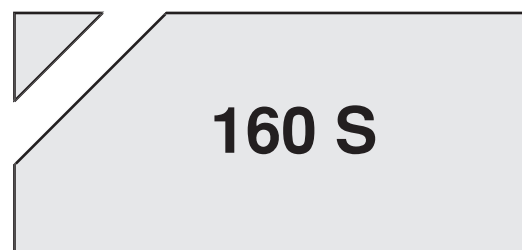


- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas e miste. Serie:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:



DATI TECNICI E CARATTERISTICHE	2
INSTALLAZIONE.....	3
AEREAZIONE DEL LOCALE	3
UBICAZIONE.....	3
MONTAGGIO MANIGLIA PORTA FORNO.....	3
COLLEGAMENTO DEL GAS	3
ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS	4
SOSTITUZIONE INIETTORI	4
REGOLAZIONE DEL MINIMO	4
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....	4
ACCENSIONE ELETTRICA.....	4
DISPOSITIVO DI SICUREZZA.....	4
PER L'UTENTE.....	5 - 8
AEREAZIONE DEL LOCALE	5
ACCENSIONE DEI BRUCIATORI.....	5
DISPOSITIVO DI SICUREZZA.....	5
ACCENSIONE ELETTRICA.....	5
USO PIANO DI COTTURA A GAS.....	5
USO DEL GRILL ELETTRICO	5
USO FORNO MULTIFUNZIONE.....	6
USO DEL GIRARROSTO.....	6
USO DEL PROGRAMMATORE ANALOGICO.....	7
USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO.....	7
USO ACCESSORI DEL FORNO.....	8
CONSIGLI E AVVERTENZE	8
DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE).....	8
REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004	9
FIGURE	26 - 27

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.

- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.

- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucine.

- Apparecchio conforme alle direttive:

- CEE 90/396
- 2006/95/CE Bassa Tensione(sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti)
- 2004/108/CE (Radiodisturbi)
- Regolamento Europeo 1935/2004 (materiali a contatto con alimenti)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (RAEE)

PREMESSA

- Del presente libretto interessano solo voci e capitoli relativi agli accessori presenti in cucina.

Dimensioni esterne nominali	Cucine
Altezza al piano di lavoro	mm. 900
Profondità a porta chiusa	mm. 600
Profondità a porta aperta	mm. 1060
Larghezza	mm. 100

Dimensioni utili	Forno con grill multifunzione
Larghezza	mm. 740
Profondità	mm. 435
Altezza	mm. 325
Volume	l. 105

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina;

Classe 1 oppure 2.1

Cucine di tipo "X"

POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,65 kW
resistenza cielo	1,15 kW
grill	2,40 kW
motorino girarrosto	6 W
luce forno	15 W

EQUIPAGGIAMENTO

Tutti i modelli sono dotati di dispositivo di sicurezza per bruciatori forno e grill.

Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:

- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura.
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Illuminazione elettrica nel forno.
- Girarrosto.
- Programmatore di fine cottura.
- Programmatore elettronico.

Per la DISPOSIZIONE DEI BRUCIATORI SUL PIANO, vedere i modelli rappresentati in figura 1 in fondo al libretto.

Per lo SCHEMA ELETTRICO vedere la figura 2 in fondo al libretto.

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucina. Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto.

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kw(p.c.s.*)		Gas liquido G30-G31				Gas naturale G20	
		Nomin.	Riduz.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata* l/h
						***	**		
Rapido (Grande)R	110	2.80	0.80	45	83	204	207	123	267
Semi Rapido (Medio) S	86	1,65	0.58	35	65	120	118	97	57
Ausiliario (Piccolo) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Tripla Corona (TCE)	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Pressione di alimentazione	Nominale (mbar)							20	
	Minima (mbar)							17	
	Massima (mbar)							25	

* At 15°C and 1013 mbar- gas

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg G 31

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg G 30

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³ G 20

City P.C.S. = 15,87 MJ/m³ G 110

INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da persona qualificata che dovrà attenersi alle norme di installazione vigenti.

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in copertina.

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore. Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.

- Per l'Italia: UNI 7129 o 7131. Inoltre per gli apparecchi privi del dispositivo di sicurezza per l'assenza di fiamma sul piano di lavoro vale: "Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti con ventilazione maggiorata secondo il D.M. 1 Aprile 1993

AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta.

In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per ciascun kW di portata nominale installato.

UBICAZIONE

Liberare la cucina dagli accessori d'imballaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox.

Collocare la cucina in luogo asciutto, agevole, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc.).

La cucina può essere installata libera oppure tra due mobili le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

MONTAGGIO MANIGLIA CON VETRO PORTA FORNO INCASSATO

- Aprire completamente la porta.

- fare leva delicatamente con un manico di una posata nelle tre rientranze ricavate nella controporta nella parte superiore,

una alla volta.

- il vetro liberato dalla sede delle tre mollette, potrà essere sfilato dal profilo inferiore della controporta.

- fissare la maniglia a corredo mediante le due viti in dotazione. Vedi fig. 4

Terminato il montaggio della maniglia, rifare le medesime operazioni in senso contrario.

- Inserire il vetro nel profilo inferiore della controporta.

- premere delicatamente il vetro nella parte superiore affinché i tre perni, siliconati nella parte interna, rientrino nei rispettivi fori di fissaggio.

- assicurarsi che la porta si richiuda completamente.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.

Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 5 - A (norma d'installazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).

Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas". Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.

- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 3 dis.A - D):

Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.

- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 3 dis. B e C):

Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.

- Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.

- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

IMPORTANTE:

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS

Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformarla, procedendo nel seguente ordine:

- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 3);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

Nota: Ad ogni cambiamento di gas incollare sull'etichetta matricolare l'indicazione del gas di nuova regolazione.

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (Fig. 5)

- Togliere la griglia, gli spartifiamma (A) e i bruciatori (B);
- svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (C);
- sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di pag. 3, utilizzando una chiave da 7 mm, avvitare e stringere a fondo;
- verificare la tenuta del gas;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo. La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 6.

Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:

- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;

- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo HO5RR-F con sezione adeguata (schemi in fig. 2)

- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo HO5RR-F con sezione adeguata (schemi in fig. 2).

IMPORTANTE: il costruttore declina ogni responsabilità per danni dovuti all'assenza del rispetto delle regolamentazioni e delle norme in vigore. Si raccomanda di controllare che il collegamento a terra dell'apparecchio sia fatto in modo corretto (vedere schemi in fig. 2 in fondo al libretto).

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figure 7a,7b.

Se non scocca la scintilla è bene non insistere: si potrebbe danneggiare il generatore. Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:

- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;
- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore è indicata nelle figure 7a, 7b.

Per controllare l'efficienza della valvola, operare come segue:

- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
 - spegnere il bruciatore riportando la manopola sulla posizione di chiusura (●);
 - trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
 - abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore: **NON DEVE ACCENDERSI.**
- Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione: 10 secondi circa;
- Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma: non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

AVVERTENZE:



- Qualunque intervento tecnico all'interno della cucina deve essere preceduto dal disinserimento della spina elettrica e dalla chiusura del rubinetto del gas.
- Le verifiche di tenuta sul circuito gas non devono essere eseguite con l'uso di fiamme. Se non si dispone di uno specifico dispositivo di controllo, si può utilizzare schiuma od acqua abbondantemente saponata.
- Richiudendo il piano di lavoro curare che i fili elettrici delle candele (se vi sono) non si trovino in prossimità degli iniettori, per evitare che vadano a posarsi sugli stessi.

COME SI USA LA CUCINA


AERAZIONE DEL LOCALE

L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas porta alla produzione di calore e umidità nel locale in cui è installato. Vigilare al fine di assicurare una buona aerazione della cucina: mantenere aperti gli orifizi di aerazione naturale, oppure installare una cappa di aspirazione forzata. Nel caso di un uso intensivo e prolungato può essere necessaria un'aerazione supplementare per esempio, aprendo una finestra, o un'aerazione più efficace, aumentando per esempio la potenza della ventilazione forzata.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo  segnato sul cruscotto (posizione di fiamma al max.);
- nel contempo accostare un fiammifero acceso alla testa del bruciatore;
- volendo una riduzione della fiamma, ruotare ulteriormente la manopola nello stesso senso portando l'indice della stessa sul simbolo  (posizione di fiamma al min.).

PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

- Premere e ruotare in senso antiorario fino al simbolo  sul cruscotto (posizione fiamma al max.);
- accostare un fiammifero acceso al bruciatore e mantenere la manopola premuta a fondo per 10 secondi circa;
- abbandonare quindi la manopola ed accertarsi che il bruciatore rimanga acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Vale interamente quanto detto sopra, salvo che l'uso del fiammifero è sostituito da una scintilla che si ottiene premendo, anche ripetutamente, il pulsante che si trova sul cruscotto, oppure premendo la manopola del bruciatore che si intende accendere.

Qualora l'accensione elettrica si rivelasse difficoltosa per determinati tipi di gas, si consiglia di effettuare l'operazione con la manopola sulla posizione di "minimo" (fiamma piccola).

- Per le cucine munite di accensione elettrica ai bruciatori forno e grill, è imperativo accendere questi bruciatori con la porta del forno totalmente aperta;
- Durante l'accensione dei bruciatori del forno e del grill che sono provvisti del dispositivo di accensione, esso non deve essere azionato per più di 10 secondi. Se dopo questi 10 secondi il bruciatore non è acceso, smettere di agire sul dispositivo, lasciando la porta aperta e attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore. Qualora il malfunzionamento del dispositivo di accensione dovesse ripetersi, provvedere all'accensione manuale e chiamare il servizio assistenza.


AVVERTENZE:

- Se, dopo una certa inattività della cucina, l'accensione risultasse difficoltosa, è un fatto normale. Basteranno tuttavia pochi secondi perché l'aria accumulatasi nelle tubazioni venga espulsa;
- in ogni caso, bisogna evitare una esagerata erogazione di gas incombusto dai bruciatori. Se l'accensione non avviene in un tempo relativamente breve, si ripete l'operazione dopo avere riportato la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- alla prima accensione del forno e del grill si potrà avvertire un caratteristico odore e fumo uscire dalla bocca del forno stesso. Ciò è dovuto al trattamento delle superfici ed a residui oleosi sui bruciatori.

COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

Usare recipienti con diametro adeguato al tipo di bruciatore. Le fiamme infatti non devono sporgere dal fondo delle pentole. Consigliamo:

- per bruciatore ausiliario = recipiente di almeno cm. 8 utilizzando la griglia di riduzione fornita con la cucina
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido e tripla corona = recipiente di almeno cm. 22

NOTA: non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra il simbolo di fiamma al massimo  e la posizione di chiusura (●).

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

- accendere la resistenza grill;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente). Vedere tabella "Alimenti da grigliare"

La resistenza del grill, collocata nella parte alta del forno, si mette in funzionamento ruotando la manopola del termostato in senso orario fino al simbolo del grill sul cruscotto. L'accensione della spia rossa segnalerà l'avvenuto inserimento della resistenza.

NOTA: Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

IMPORTANTE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

ATTENZIONE

- per soli modelli con "Forno Elettrico" comandati da due manopole separate (selettore - termostato) si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola. Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.

Alimenti da grigliare	Tempo (minuti)	
	1° lato	2° lato
Carni basse o sottili	6	4
Carni moderatamente alte	8	5
Pesci sottili e senza squame	10	8
Pesci moderatamente voluminosi	15	12
Salsicce	12	10
Toast	5	2
Piccoli volatili	20	15

CONSIGLI PER LA COTTURA DEI DOLCI

La cucina è dotata di un "piatto per dolci", della stessa forma della leccarda, solamente un pò più profondo, per garantirne la cottura.

Le torte devono essere cotte a una temperatura moderata (tra i 150°C e i 200°C) e richiedono un pre-riscaldamento del forno di almeno 10 minuti.

La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi i 3/4 del tempo di cottura.

Le paste frullate per la loro eccessiva fluidità, né prolungano inutilmente il tempo della cottura.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Le indicazioni valgono per forno freddo. Un preriscaldamento è necessario soltanto in alcuni casi segnalati in tabella con *. In questo caso diminuire i tempi di cottura di 5/10 minuti.

Tabella dolci

Tipo di dolce	Livello		Temperatura °C		Tempo di cottura in minuti
	Funz. statico	Funz.vent.	Funz. statico	Funz.vent.	
Pan di spagna	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Torta di frutta	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Biscottini	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Impasto per torta	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Torta di mele	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Torta di ricotta	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Torta biskuit	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Torte lievitate	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Biscotti lievitati	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Bigné	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Amaretti	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

Tabella carne





Tipo di carne	Livello		Temperatura °C		Tempo di cottura in minuti
	Funz. statico	Funz.vent.	Funz. statico	Funz.vent.	
Arrosto di maiale (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Filetto di maiale (ca. 1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Polpettone (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Arrosto di manzo (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	100 - 120
Roastbeef (ca. 1 kg)	2	2	200 - 220*	180 - 190*	35 - 45
Arrosto di vitello (ca. 1 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Oca (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Pollo (ca. 1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Tacchino (3,5 - 5 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Pesce (ca. 1,5 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70


FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE


Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, questo forno offre più modi di cucinare, impostati su tre fonti di calore principali:


- a) Propagazione forzata del calore (forno ventilato)
- b) Propagazione spontanea del calore (convezione o forno statico)
- c) Raggi infrarossi (grill).

Partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo  :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo  :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo  :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

- simbolo  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.

- simbolo  :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima. Il girarrosto è in funzione.

- simbolo  :cottura con forno ventilato e accensione del grill (sul plafone forno), la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato. Il girarrosto è in funzione.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.

NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

COME SI USA IL GIRARROSTO

- Accendere la resistenza grill;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del rinvio situato


- nel telaio (vedi fig. 8);
- privare lo schidione della sua impugnatura
- collocare il telaio supporto schidione nel gradino centrale del forno infilando contemporaneamente l'albero del rinvio nel mozzo del motorino (vedi fig. 9);
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno avendo cura di versarvi un po' d'acqua;
- accendere il bruciatore del grill;
- richiudere dolcemente la porta ;
- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore posto sul pannello comandi;
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, sfilare il telaio dal mozzo del motorino e riavvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione.

ATTENZIONE: I forchettoni dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.


USO DEL PROGRAMMATORE "FORNO RUSTICO"/ USO DEL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA (Fig. 10)

Consente di programmare la durata di cottura.

Premere e ruotare a sinistra la manopola(A) sino a far coincidere l'ora del giorno. In caso di manovra errata, rotazione a destra, un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio. PROGRAMMAZIONE TEMPO DI COTTURA

Girare la manopola (A) in senso antiorario, senza premere, sino a far coincidere la lancetta (o l'indice del disco), con il tempo di cottura desiderato. Al termine del tempo prefissato, si disinserisce il forno e si attiva l'avviso acustico continuo. Per tacitare la suoneria, ruotare a sinistra la manopola(A), senza premere, sino a fare coincidere la lancetta con il simbolo di campanello sbarrato  (o portare l'indice in corrispondenza del campanello).

COTTURA MANUALE (contatto chiuso)

Girare la manopola(A) a sinistra, senza premere, sino a fare coincidere la lancetta con il simbolo "I" (o portare l'indice in corrispondenza del simbolo della mano ).

DISINSERZIONE DEL FORNO

Portare la lancetta (o l'indice del disco) in corrispondenza del campanello sbarrato, ruotando la manopola(A) verso destra.

N.B. Questo orologio può essere fornito anche con sola funzione di contaminiti.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 11)

Consente di programmare l'ora di inizio e la durata di cottura in forno. Se la cottura inoltre non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.

Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia; è quindi necessario sincronizzare l'ora, altrimenti le programmazioni non risultano corrette.

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

- Premendo contemporaneamente 2 tasti (DURATA COTTURA, FINE COTTURA) ed il tasto "+" o "-" si imposta l'ora. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati ed il simbolo AUTO lampeggia.

NOTA: quando il simbolo AUTO lampeggia non è possibile mettere in funzione manualmente il forno.

TASTI "+" E "-"

- Azionando i tasti "+" o "-" il tempo aumenta o decresce ad una velocità variabile a seconda della durata della pressione esercitata sul tasto.

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il tasto MANUALE: il simbolo AUTO si spegne (se lampeggiante o acceso permanentemente), il simbolo PENTOLA si illumina, ed è possibile mettere in funzione il forno agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore secondo le istruzioni del manuale.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le ore 9.25; si desidera che il forno entri in funzione alle ore 11.00 e che termini la cottura alle ore 12.00 (durata cottura 1 ora).

- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 01.00, eventualmente aggiustare l'indicazione col tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.

- Premere il tasto FINE COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 12.00. Il simbolo PENTOLA si spegne, mentre il simbolo AUTO rimane illuminato permanentemente.

- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelto; la spia rossa si illumina, la luce del forno di accende ed il programmatore è predisposto al funzionamento: alle ore 11.00 il forno viene acceso automaticamente ed il simbolo PENTOLA si illumina.

- Al termine della cottura (ore 12.00) il simbolo AUTO lampeggia il simbolo PENTOLA si spegne e un segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.

- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le 11.35 e si desidera che il forno rimanga in funzione per 25 minuti a partire da questo momento.

- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione di 00.25, eventualmente aggiustare l'indicazione con il tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.

- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelta; la spia rossa si illumina, la luce del forno si accende ed il forno entra in funzione.

- Dopo 25 minuti il forno ed il simbolo PENTOLA si spengono, il simbolo AUTO lampeggia ed il segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.

- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

CONTAMINUTI

- Premere il tasto CONTAMINUTI e selezionare il tempo 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 e il simbolo CAMPANA si spegne.

SEGNALE ACUSTICO

- Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di 7 minuti.

- Per interromperlo prima si dovrà premere un tasto qualsiasi.

- Azionando il tasto "-" senza avere prima selezionato una funzione è possibile cambiare la frequenza del segnale acustico. Si può scegliere fino a 3 diversi tipi di segnale. Il segnale selezionato si avvertirà fin-tantoché verrà tenuto premuto il tasto "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

- Il programma ha inizio dopo ca. 4 secondi dall'impostazione.

- In qualsiasi momento è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto corrispondente.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

- Esempio: alle ore 12.15 si impostano 30 minuti di DURATA COTTURA e si imposta il tempo di FINE COTTURA alle ore 12.30.

- L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, oppure premendo il pulsante MANUALE

e poi si ripete correttamente la programmazione.

- In presenza di un errore di impostazione il forno non viene inserito.

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 compare l'indicazione 0.00.

IMPORTANTE:

ALLA FINE DI OGNI COTTURA PROGRAMMATA SI CONSIGLIA DI PREMERE IL TASTO , ALTRIMENTI IL FORNO NON FUNZIONA MANUALMENTE.

USO ACCESSORI DEL FORNO

- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrostiti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.

CONSIGLI ED AVVERTENZE DI ORDINE GENERALE

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombolette a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- **In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.**
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.
- **Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.**

Consigli da seguire in caso di anomalie.

Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:

- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente
- la spia generale di funzionamento sia accesa.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.

Se la luce del forno non funziona, procedere come segue:

- staccare il collegamento all'alimentazione elettrica. Togliere il vetro di protezione che si trova all'interno del forno nella parte posteriore e sostituire la lampadina.

Si declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da una cattiva installazione o da un uso non corretto della cucina.

In caso di anomalie, e soprattutto se si avvertissero fughe di gas o di corrente, interpellare il tecnico senza alcun indugio.

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): Informazioni agli utenti.



Fig.A

Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio smesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

REGOLAMENTO EUROPEO n° 1935/2004 - materiali a contatto con alimenti. Informazione agli utenti.



Il simbolo rappresentato in figura, presente sulla confezione imballo, indica che i materiali che possono venire a contatto con gli alimenti, in questo prodotto, sono conformi a quanto prescritto dal regolamento europeo n° 1935/2004.

All'interno della cavità del forno gli alimenti potrebbero venire a contatto con: griglie forno, leccarde, piastre pasticcere, vetro porta forno, guarnizioni in gomma, schidioni girarrosti, pareti forno,

Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	10
INSTALLATION.....	11
AERATION DES LOCAUX.....	11
EMPLACEMENT	11
RACCORDEMENT DU GAZ	11
MONTAGE DE LA POIGNEE DE LA PORTE DU FOUR	12
ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ	12
CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON	12
REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE.....	12
BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	12
CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE	12
DISPOSITIF DE SECURITE	12
POUR L'UTILISATEUR.....	13 - 17
AERATION DES LOCAUX.....	13
ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON.....	13
BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE	13
CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE	13
UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON	13
UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE	13
FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION.....	14
UTILISATION DU TOURNEBROCHE.....	15
PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON	15
PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE.....	15
UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR.....	16
CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL.....	16
DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE)	16
RÈGLEMENT EUROPÉE n° 1935/2004	17
FIGURES.....	26 - 27

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
 - CEE 90/396
 - 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)
 - 2004/108/CE (Perturbations radio élect.)
 - Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires)
 - CEE 40/2002
 - CEE 92/75
 - 2002/96/EC (DEEE)

REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

Dimensions extérieures nominales	
Hauteur au plan de cuisson	mm 900
Profondeur à porte fermée	mm 600
Profondeur à porte ouverte	mm 1060
Largeur	mm 1000

Dimensions utiles du four	
Largeur	mm 740
Profondeur	mm 435
Hauteur	mm 325
Volume	L 105

PUISSANCES ÉLÉMENTS

résistance sole	1,65 kW
résistance plafond	1,15 kW
grill	2,40 kW
eclairage électrique du four	15 W
moteur tournebroche	6 W

Cat.: Voir la plaquette signalétique sur la couverture;
Classe 1. - Cuisinières de type "x".

EQUIPEMENT

- Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir:
- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
 - Allumage électrique des brûleurs supérieurs
 - Tournebroche
 - Programmateur de fin de cuisson
 - Programmateur électronique

Pour la DISPOSITION DES BRÛLEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kw(p.c.s.*)		Gaz liquides G30-G31				Gaz naturel G20	
		Nomin.	Reduct.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h
						***	**		
Rapide (Grand)R	110	2.80	080	45	83	204	200	123	267
Semi Rapide (Moyen) S	86	1.65	0.58	35	65	120	118	97	157
Auxiliaire (Petit) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Triple Couronne (TC) Économique	145	4.00	1.50	70	98	291	286	145	381
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25	

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg G31

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg G30

Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³ G20

Ville P.C.S. = 15,87 MJ/m³ G110

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

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.

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés.

Placer la cuisinière dans un lieu sec, facile à atteindre, sans courants d'air. La tenir à une certaine distance des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc.).

La cuisinière est à pose libre (classe 1).

RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans

cette zone la température est de 50°C environ.

- **Raccordement avec tuyau métallique flexible ou avec tuyau métallique rigide** (voir fig. 3 A et B):

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité, qui est fourni avec les accessoires de la cuisinière.

- **Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc** (voir fig. 3 C et 3 D):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.

Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.

Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).

- Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.

- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.

- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil:

France: ISO 228-1

Nota: Si la cuisinière doit être installée à proximité d'autres éléments chauffants qui risquent de provoquer un échauffement du raccordement, l'usage de l'ABOUT EST INTERDIT.

MONTAGE DE LA POIGNEE DE LA PORTE DU FOUR

- ouvrir complètement la porte.
 - faire levier très doucement avec un manche de couvert dans l'une des trois échancrures se trouvant dans la partie supérieure de la contre-porte, puis dans l'autre.
 - la vitre étant libérée du logement des trois ressorts, elle pourra être retirée de son logement en bas de la contre-porte.
 - fixez-la avec ses 2 vis fournis avec l'appareil. Voir fig. 4
- Le montage de la poignée est terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.
- introduire la vitre dans son logement, en bas de la contre-porte.
 - appuyer délicatement la vitre dans la partie supérieure de sorte que les trois pivots, siliconés dans la partie interne, rentrent dans les trous de fixation correspondants.
 - contrôler si la porte ferme complètement.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau page 11);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

Nota: A chaque changement de gaz, cocher sur l'étiquette collée, le gaz du nouveau réglage.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON (Fig. 5)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs (A) et les brûleurs (B) en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteur situé dans le fond de chaque pot (C);
- remplacer les injecteurs, avec une clef de 7mm, conformément au tableau de la page 11, visser et serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remettre en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille.

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B".

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement. (voir fig. 6)

Si la cuisinière doit fonctionner avec le gaz naturel, effectuer les opérations suivantes pour les deux types de robinet:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;
- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Pour la connexion directe au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui consente la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III,

conformément aux règles d'installation.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 7a,7b.

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 7a,7b.

Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRÛLEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ. Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION:



- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE


AÉRATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusque vers le repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ


Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on veut allumer. Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).



- Si le dysfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION:

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive de gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture  et répéter l'opération;

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide = récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide et triple flamme = récipient de 22 cm au moins. Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- allumer la résistance du grilloir;
- poser les mets à cuire sur la grille support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte ;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel. Voir le tableau " Mets à griller "

ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants. En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère grilloir dur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

- Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparées (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette. Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 200°C

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande modérément épaisse	8	5
Poisson mince et sans écailles	10	8
Poisson modérément volumineux	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets. Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

ATTENTION: L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

CONSEILS POUR LA CUISSON DES GÂTEAUX

La cuisinière est équipée d'une "TÔLE POUR GÂTEAUX" émaillée, de la même forme que la lèche-frite, mais dont elle se différencie par un emboutissage moins profond de la cuvette centrale, élément important pour la bonne réussite de la cuisson. Les gâteaux doivent être cuits à une température modérée (généralement entre 150 et 200°C) et demandent le préchauffage du four (10 minutes environ).

La porte ne doit pas être ouverte tant que les 3/4 du temps de cuisson ne se sont pas écoulés.

Les pâtes fouettées doivent se détacher difficilement de la cuiller parce que la trop grande fluidité prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Les indications sont valables pour le four froid. Un préchauffage n'est nécessaire que dans certains cas, signalés sur le tableau par *. Dans ce cas, diminuer les temps de cuisson de 5/10 minutes

Tableau des desserts

Type de dessert	Niveau		Température °C		Temps de cuisson en minutes
	Fonct. statique	Fonct.ventilé	Fonct. statique	Fonct.ventilé	
Génoise	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Tarte aux fruits	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Petits gâteaux	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Pâte pour tarte	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Tarte aux pommes	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Tarte à la ricotta	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Tarte "biskuit"	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Tartes à pâte levée	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Biscuits à pâte levée	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Choux	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Macarons	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

Tableau des viandes




Type de viande	Niveau		Température °C		Temps de cuisson en minutes
	Fonct. statique	Fonct.ventilé	Fonct. statique	Fonct.ventilé	
Rôti de porc (1kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Filet de porc (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Rouleau de viande	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Rôti de boeuf (1kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	100 - 120
Roast-beef (1 kg)	2	2	200 - 220*	180 - 190*	35 - 45
Rôti de veau (1kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Oie (3,5 - 5kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Poulet (1 kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Dinde (3,5 - 5kg)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Poisson (1,5 kg)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70


FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION


Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:


- a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
- c) Rayons infra-rouges (grilloir).


En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette de sélection en sens horaire, on a les positions suivantes:

- symbole  :allumage ampoule du four et voyant rouge, fonctionnement de la turbine.
- symbole  :cuisson conventionnelle du four "statique", la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.

- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.

- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum.

- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum. Le tournebroche est en marche.

- symbole  :cuisson avec four ventilé et allumage du grilloir (sur la voûte du four), la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat. Le tournebroche est en marche.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

- Mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- enfiler la pointe de la broche dans le moyeu du renvoi placé dans le châssis (voir fig. 8);
- dévisser la poignée de la broche;
- placer le châssis support de broche à mi-hauteur du four en introduisant en même temps l'arbre de renvoi dans le moyeu du moteur (voir fig. 9);
- placer la lèchefrite dans la partie la plus basse du four en ayant soin d'y verser un peu d'eau;
- allumer le brûleur du grilloir;
- refermer délicatement la porte ;
- actionner le moteur en appuyant sur l'interrupteur spécial placé sur le bandeau;
- de temps en temps, huiler/graisser la viande. Quand elle est cuite, enlever le châssis du moyeu du moteur et revisser la poignée sur la tige de la broche.

ATTENTION: Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR " ANALOGIQUE " / UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON (Fig. 10)

Il permet de programmer la durée de la cuisson.


PROGRAMMATION DE L'HORLOGE

Pousser et tourner à gauche la manette(A) pour faire coïncider l'heure du jour. Dans le cas de manoeuvre erronée, rotation à droite, un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE CUISSON

Tourner la manette(A): Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution. dans le sens anti-horaire, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille (ou le repère du disque) avec le temps de cuisson désiré. À la fin du temps préfixé, le four s'arrête et le signal sonore continu se met en marche. Pour arrêter la sonnerie, tourner à gauche la manette(A) Les fourchettes de la broche pourraient avoir les pointes acérées. Manier avec précaution., sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole de cloche rayée ☼ (ou porter le repère en correspondance de la cloche).

CUISSON MANUELLE (contact fermé)

Tourner la manette (A) à gauche, sans presser, jusqu'à faire coïncider l'aiguille avec le symbole « I » (ou porter le repère en correspondance du symbole de la main ).

ARRÊT DU FOUR

Porter l'aiguille (ou le repère du disque) en correspondance de la cloche rayée ☼, en tournant la manette(A) vers la droite.

N.B. Cette horloge peut être fournie avec la seule fonction de minuteur.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Fig. 11)

Le programmateur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'utilisateur.

À l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FUNCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permanence.
- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmateur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.

- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FUNCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.
- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR

- Presser la touche MINUTEUR et sélectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-"

sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme préélectionné en pressant la touche correspondante.


ERREURS DE PROGRAMMATION

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT:

A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- La lèche-frite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèche-frite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins d'être sous la supervision ou d'obtenir des instructions d'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sûreté. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergers non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détergers abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;

- ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
- quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- **ne soulever jamais la cuisinière par la poignée de la porte de four.**
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour l'installation de la cuisinière, un socle n'est pas prévu.
- Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anormale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
- Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés aux personnes ou aux choses qui sont provoqués par une installation incorrecte ou un mauvaise utilisation de l'appareil.

En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.

La Directive 2002/96/EC (DEEE): Informations pour l'utilisateur.



Fig.A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).

Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.

L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur.

La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou

le magasin où vous avez acheté le produit.

Les producteurs et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

**RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN
– matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des
denrées alimentaires. Information aux utilisateurs.**



Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en catouchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson.

Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.

TECHNICAL DATA 18
 INSTALLATION 19
 VENTILATION 19
 POSITIONING 19
 CONNECTING TO THE GAS SUPPLY 19
 FITTING OVEN DOOR HANDLE 19
 ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS 20
 REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS 20
 SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS 20
 CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS 20
 FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION 20
 THE SAFETY DEVICE 20
 FOR THE USER 21 - 25
 VENTILATION 21
 IGNITING THE HOB BURNERS 21
 FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH
 SAFETY DEVICE 21
 FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION 21
 HOW TO USE THE HOB BURNERS 21
 HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL 21
 USING THE MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN 23
 HOW TO USE THE ROTISSERIE 23
 CLOCK FOR THE COOKING TIMER 23
 USING THE ELECTRONIC TIMER 23
 USING OVEN ACCESSORIES 24
 GENERAL PRECAUTIONS 24
 EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE) 24
 EUROPEAN REGULATION N° 1935/2004 25
 FIGURES 26 - 27

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's operating data plate. The nameplate can be seen when the oven door is opened.
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
 - EEC 90/396
 - 2006/95/EC Low Voltage (replaces 73/23/EEC and subsequent amendments)
 - 2004/108/EEC (radio-frequency interference)
 - European Regulation 1935/2004 (materials in contact with food)
 - EEC 40/2002
 - EEC 92/75
 - 2002/96/EC (WEEE)

FOREWORD

- Refer only to the headings and sections covering accessories actually installed on your cooker.

Nominal outside dimensions	
Height at hob	mm 900
Depth with door closed	mm 600
Depth with door open	mm 1060
Width	mm 1000

Oven working dimensions	
Width	mm 740
Depth	mm 435
Height	mm 325
Volume	L 105

HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1,65 kW
top element	1,15 kW
grill	2,40 kW
oven light	15 W
roaster motor	6 W

Cat.: see operating data plate on cover;

Class 2.1

Type "X" cookers

EQUIPMENT

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Rotisserie
- Clock for the cooking timer
- Electronic timer

For the LAYOUT OF HOB BURNERS see the models illustrated in figure 1 at the back of this manual.

For the ELECTRIC WIRING DIAGRAM see figure 2 at the back of this manual.

The electrical power is stated on the operating data plate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual (for gas or gas-electric products only)..

Uma cópia da etiqueta de matrícula está aplicada na capa do manual (somente para os produtos a gás ou mistos).

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kw(p.c.s.*)		Liquid gas G30-G31				Natural gas G20	
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow * g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
						***	**		
Rapid (Big)R	110	2.80	0.80	45	83	204	207	123	267
Semi Fast (Medium) S	86	1,65	0.58	35	65	120	118	97	57
Auxiliary (Small) A	66	1.00	0.40	32	50	73	71	77	95
Triple Ring (TCE)	145	4.00	1.70	70	98	291	286	145	381
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35		20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg G 31

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg G 30

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³ G 20

City P.C.S. = 15,87 MJ/m³ G 110

INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force.

Before installing, ensure that the appliance is correctly preset for the local distribution conditions (gas type and pressure).

The presettings of this appliance are indicated on the nameplate shown on the cover. This appliance is not connected to a flue gas extractor device. It must be installed and connected in accordance with the regulations in force. This appliance may only be installed and may only operate in rooms permanently ventilated in accordance with national regulations in force.

VENTILATION

The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation. The air flow necessary for combustion is at least 2 m³/h for each kW of rated power.

POSITIONING

Remove the packaging accessories, including the films covering the chrome-plated and stainless steel parts, from the cooker. Position the cooker in a dry, convenient and draft-free place. Keep at an appropriate distance from walls which may be damaged by heat (wood, linoleum, paper, etc.).

The adjoining sides of the kitchen units must be kept about 2 cm from the cooker, must not be higher than the work surface and must withstand a temperature of 80° C.

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the cooker, check that it is preset for the gas to be used. Otherwise, make the conversion as described in the section headed "Adapting to different gas types". The connection is on the right; if the pipe has to pass behind the cooker, it must be kept low down where the temperature is about 50°C.

- **Rigid connection** (see fig. 3 A + B)

The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe or with a metal hose. Remove the hose connector (if already fitted) and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train (see fig. 3A). The union for rigid connection may already be fitted on the gas train, or may be

amongst the cooker accessories. Otherwise, it can be obtained from your dealer. If national regulations permit, a metal hose complying with the national standards can be screwed directly onto the threaded connection of the gas train, fitting a seal (see fig. 3B). However, users are strongly recommended always to fit the rigid union.

- **Connection using a rubber hose** (see fig. 3C + D). (For butane/propane gas only).

Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated at the latest, and must be secured at both ends using standard hose clamps. It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.

CAUTION:

- Use of the hose connector is only permitted for free-standing installation. If the appliance is installed between two class 2 st. 2-1 unions, the rigid union is the only form of connection permitted.

IMPORTANT:

- After installation, check that the connections are airtight.
- For operation with bottled gas B/P, check that the gas pressure is as indicated on the operating data plate.
- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.
- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well away from hot surfaces.

References to the regulations covering the gas connection to the appliance: ISO 7-1.

FITTING OVEN DOOR HANDLE

- fully open the door.

- apply gentle leverage with the handle of a fork or spoon in the three recesses on the upper of the inside of the door, one at a time.

- once released from the three springs, the glass can be extracted from the lower seat of the inside of the door.

- Fix the handle using the 2 screws provided. See fig. 4.

After fitting oven door handle, repeat the same procedure in reverse order.

- fit the glass into the lower seat of the inside of the door.

- press gently on the upper side of the glass so that the three pins, with silicone on the inside, fit into their holes.
- make sure that the door closes completely.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

If the cooker is not already preset to operate with the type of gas available, it must be converted. Proceed as follows:

- Replace the injectors (see table on page 19);
- regulate the primary air flow;
- regulate the minimum settings.

N.B.: every time you change the type of gas, indicate the new type of gas on the operating data plate.

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (Fig.5)

- Remove the grid, the burner caps (A), and the burners (B);
- Unscrew and remove the injector in the bottom of each injector holder (C);
- replace the injector, using a 7mm socket, in accordance with the table in page 19, tighten and screw right down;
- check that the system is gas-tight;
- replace the burners, the burner caps and the grid.

IMPORTANT:

- Never over-tighten the injectors;
- after replacing, check that all the injectors are airtight.

SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down.

The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See fig. 6

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:

- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screwdriver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable even in quite strong draughts.

CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

- the mains voltage is as indicated on the operating data plate;
- the earth connection is in good working order.

For direct connection to a power mains, a device that ensures disconnection from the mains must be installed, with a opening distance for the contacts that allows for a complete disconnection under conditions of category III electrical overload, in conformity with the installation instructions.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;

- replacement leads must be of type H05RR-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).

- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

IMPORTANT: the manufacturer declines all liability for damage due to failure to comply with the regulations and standards in force. Check that the appliance is correctly connected to the earth (see diagrams in fig. 2 at the back of the manual).

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figures 7a,7b.

If no spark is generated, do not keep on trying as this might damage the generator.

Possible causes of malfunctions:

- spark plug damp, dirty or broken;
- electrode-burner gap not correct;
- spark plug wire broken or without sheathing;
- spark discharging to earth (to other parts of the cooker);
- generator or microswitch damaged;
- air has built up in the pipes (particularly if the cooker has been out of use for a long time);
- air-gas mixture incorrect (poor fuel setting).

THE SAFETY DEVICE

The correct gap between the end of the thermocouple sensor and the burner is shown in figures 7a,7b

To check that the valve is working properly, proceed as follows:

- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position (●);
- after 90 seconds turn the knob pointer to the "on" position;
- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx. Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90.

IMPORTANT:

- Before doing any work inside the cooker, disconnect the mains plug and shut the gas tap.
- Never use matches to check the gas circuit for leaks. If a specific control device is not available, foam or very soapy water can be used.
- When re-closing the hob, check that the electrical wires of the spark plugs (if present) are not close to the injectors, so that they cannot run across them.



HOW TO USE THE COOKER

VENTILATION


All gas cooking appliances produce heat and moisture in the rooms where they are installed. Take care to ensure that the kitchen is well ventilated; keep the ventilation openings unobstructed or install an extractor hood with fan.

In case of intensive or prolonged use, additional ventilation may be required; open a window, or increase the extractor fan power.

IGNITING THE HOB BURNERS

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- at the same time, move a burning match towards the burner head;
- to reduce the flame, turn the knob further in the same direction until its pointer is against the  symbol (minimum flame position).

FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE

- Press the knob and turn it anti-clockwise until it reaches the  symbol on the control panel (maximum flame position);
- move a burning match towards the burner, keeping the knob pressed right down for about 10 seconds;
- then release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

SAFETY DEVICE

Burners equipped with this device have the advantage that they are protected if they accidentally go out. If this occurs, the supply of gas to the burner concerned is automatically cut off, preventing the hazards deriving from a leak of unburnt gas. The gas supply must be cut off within no more than 60 seconds for the oven and grill burners or 90 seconds for the hob burners.

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

All the above applies, except that the match is no longer required; a spark is obtained by pressing the button on the control panel once or more, or by pressing the knob of the burner to be ignited.

If electronic ignition is difficult with some types of gas, set the knob on the low (small flame) setting.

- If the ignition device malfunctions again, light the burner with a match and call the after-sales service.


IMPORTANT:

- Difficulty in igniting burners is normal if the cooker has been out of use for some time. The air accumulated in the pipes will be expelled in a few seconds;
- Never allow too much unburnt gas to flow from the burners. If ignition is not achieved within a relatively short time, after returning the knob to the off position (●), repeat the operation;

HOW TO USE THE HOB BURNERS

Use pans of diameter suitable for the burner type. The flames must not project beyond the base of the pan. Recommended sizes:

- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm
- for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
- for rapid and double flame burners = pans of at least 22 cm.
- make sure that the burner cap has been placed on the burner correctly; the two arrows must be aligned.

N.B.: Never keep the knob at settings between the maximum flame symbol  and the off position (●).

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN

- ignite the grill heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

To see table " Food to be grilled"

The grill element in the top of the oven is switched on by turning the thermostat knob clockwise to the grill symbol on the control panel. The red light will come on to show the element is in operation.

Food to be grilled	Time minutes	
	1st side	2nd side
Thin pieces of meat	6	4
Fairly thick pieces of meat	8	5
Thin fish or fish without scale	10	8
Fairly thick fish	15	12
Sausages	12	10
Toasted sandwiches	5	2
Small poultry	20	15

- For models with " Electric Oven" only, controlled by two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side. Temperatures above 200°C. must not be used when grilling with the door closed.

N.B.: The first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away.

The grill must only be used at its full rated heat.

IMPORTANT: The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

ATTENTION: Accessible parts may be hot when the heating element is in use. Keep children well away.

DESSERT BAKING TIPS

The kitchen is fitted with an enamelled DESSERT TRAY, of the same shape as the drip tray, but with a shallower central cavity, which is essential for ensuring best results when baking desserts. Desserts should be baked at a moderate heat (150 to 200 °C), with the oven preheated for around ten minutes.

Do not open the door before at least $\frac{1}{3}$ of the baking time has passed.

Beaten mixtures should be stiff and cling to the spoon; excessive liquidity simply prolongs baking to no effect.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Cakes and Biscuits Table

Type of Sweet	Level		Temperature °C		Cooking time minutes
	Static	Ventilated	Static	Ventilated	
Sponge Cake	2	2	160 - 180	150 - 170	50 - 65
Fruit cake	2	2	160 - 180	150 - 170	45 - 55
Biscuits	2	2	170 - 190	150 - 170	15 - 20
Cake base	2	2	170 - 190	160 - 170	20 - 25
Apple cake	2	2	170 - 190	150 - 170	50 - 65
Cheesecake	2	2	180 - 200	150 - 170	65 - 75
Biscuit base	2	2	170 - 190	160 - 180	30 - 40
Leaven cakes	2	2	170 - 190	160 - 180	35 - 45
Leaven biscuits	2	2	170 - 190	150 - 170	25 - 35
Pizza	2	2	200 - 210	180 - 200	25 - 40
Puff pastry	2	2	190 - 210 *	180 - 200	35 - 45
Macaroons	2	2	120 - 140 *	100 - 120 *	40 - 60

Meat Table

Type of meat	Level		Temperatur °C		Cooking time minutes
	Static	Ventilated	Static	Ventilated	
Roast pork (2 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	90 - 120
Fillet of pork (2 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	70 - 80
Meat loaf (2 pounds)	2	2	190 - 210	170 - 190	55 - 70
Rinderbraten (1 kg)	2	2	190 - 210	170 - 190	100 - 120
Roast beef (2 pounds)	2	2	200 - 220*	180 - 190*	35 - 45
Roast veal (2 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	100 - 120
Goose (8 - 11 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	150 - 180
Chicken (2 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	55 - 70
Turkey (8 - 11 pounds)	2	2	180 - 200	165 - 180	180 - 220
Fish (3 pounds)	2	2	190 - 210	165 - 180	45 - 70








MULTI-FUNCTION ELECTRIC OVEN

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, this oven offers various cooking methods.

There are three principle sources of heat:

- a) Forced heat diffusion (fan oven).
- b) Spontaneous heat diffusion (static oven).
- c) Infra-red rays (grill).

Starting from the 0 (off) position and turning the selector knob clockwise, the following settings are obtained:

- symbol  :oven light and red light on, fan running.
- symbol  :conventional oven cooking without fan, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  :fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  :fan oven cooking on one or two levels, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob.
- symbol  :grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting.
- symbol  :grill (in top of oven) on, the thermostat knob must be on the maximum temperature setting. The roaster is in operation.
- symbol  :fan oven cooking and grill (in top of oven) on, the oven temperature is regulated by means of the thermostat knob. The roaster is in operation.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.

NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

HOW TO USE THE ROTISSERIE

- Switch on the grill element;
- impale the meat to be cooked on the spit and fix it in the centre using the two forks provided;
- insert the tip of the spit into the rotation hub on the frame (see fig. 8);
- unscrew the handle from the spit;
- place the spit support frame in the central runner of the oven, at the same time inserting the rotation shaft into the motor hub (see fig. 9);
- place the drip tray on the bottom runner of the oven and pour a little water into it;
- switch on the heating element;
- close the door gently;
- baste the meat from time to time. When it is cooked, remove the frame from the motor hub and screw the handle back on to the spit.

ATTENTION: The spit forks may have sharp points. Handle with care.


USING THE "ANALOGUE" CLOCK / USING THE CLOCK WITH MINUTE-MINDER AND AUTOMATIC SWITCH-OFF (Fig.10)

Allows the user to set the cooking time.


PROGRAMMING THE CLOCK

Press the knob (A) and turn it to the left until it is on the right time. If the knob is turned to the right by mistake, a safety mechanism protects the clock's components.


PROGRAMMING THE COOKING TIME

Turn the knob (A) anti-clockwise, without pressing, until the hand (or dial pointer) is on the cooking time required. At the end of the set time, the oven switches off and the buzzer sounds continuously. To stop the buzzer, turn the knob (A) to the left, without pressing, until the hand is on the symbol of a bell with a line through it  (or position the pointer in line with the bell).

MANUAL MODE COOKING (contact closed)

Turn the knob (A) to the left, without pressing, until the hand is on the "I" symbol (or position the pointer in line with the hand symbol ).

TURNING THE OVEN OFF

Move the hand (or dial pointer) to the symbol of a bell with a line through it , by turning the knob (A) to the right.

N.B. This clock is also available with minute-minder function only.

USE OF THE ELECTRONIC TIMER (Fig. 11)

This allows the start time and cooking duration time to be programmed. If food does not need to be watched, this timer can be selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming.

SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes. **NOTE:** when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be used manually.

"+" AND "-" BUTTONS

- Pressing the "+" or "-" buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

MANUAL USE

- Press the MANUAL button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the SAUCEPAN symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press "+" button until it shows 01.00, adjust using "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols come on permanently.
- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press "+" button until it shows 12.00. The PAN symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.
- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11 am the oven will come on automatically and the PAN symbol will light up.
- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the PAN symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.
- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the "+" button until it shows 00.25, adjusting the time with the "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols light up permanently.
- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.
- After 25 minutes the oven and the PAN symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.
- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the "+" or "-" button.
- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.

- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.
- To turn it off, press any button.
- Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the "-" button is pressed.

STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.


PROGRAMMING ERRORS

- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.
- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button and programming again.
- If there is a programming error the oven will not come on.

ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the "-" button until the display shows 0.00.

IMPORTANT:

AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERATION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE  BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.

HOW TO USE OVEN ACCESSORIES

- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.

GENERAL PRECAUTIONS

- This appliance must not be used by those with reduced mental or motor capacities (including children), or by those who are not experienced or know how to work it, unless supervised or instructed on its use by safety personnel. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be secured at both ends using a standard hose clamp.
- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- Do not use too much water when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.
- The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been

drips or overflows from pans.

- Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
 - The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.
 - **Never lift the cooker by taking hold of the oven door handle.**
 - Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
 - Do not use vapor jets to clean the appliance.
 - The cooker does not have an installation stand.
 - Any overheating of the outside walls of the oven will trip the safety device, which will cut off the power supply. The power supply will be restored automatically once the outside temperature of the oven has dropped back within acceptable limits. However, remember that if this device is tripped repeatedly, there is a malfunction (e.g. breakage of the thermostat which regulates the temperature inside the oven). Call in your service engineer.
 - When the oven and grill are switched on for the first time there may be a typical smell and smoke may come out of the oven. This is because of the treatment applied to the surfaces. Operate the oven empty before placing foods inside.
- No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

In case of malfunctions, particularly gas leaks or short-circuits, contact your engineer without delay.

EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE): Information for the consumer.



Fig. A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2002/96/EC (WEEE).

Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.

The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point.

Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal.

Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of.

For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased.

The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. Notice to users.

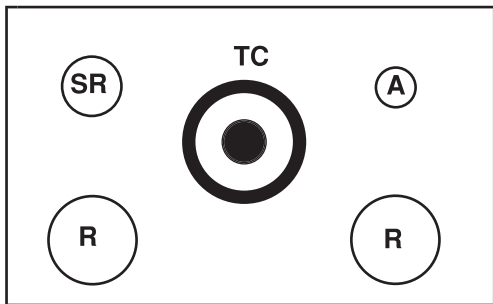


The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.

Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.

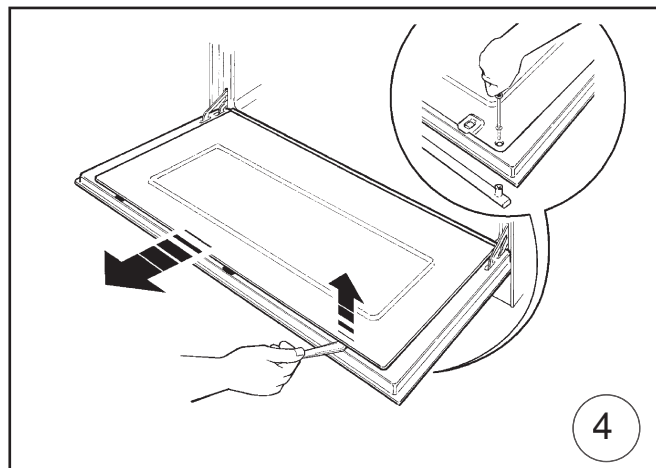
On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.

In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.



A = Ausiliario/ Auxiliaire / Auxiliary
 SR = Semirapido / Semi-rapide / Semi-rapid
 R = Rapido / Rapide / Rapid
 TC = Triplo Corona / Triple flamme / Ultra-rapid

1



4

**SCHEMA DI COLLEGAMENTO
 SCHEMA DES BRANCHEMENTS
 CONNECTION DIAGRAM**

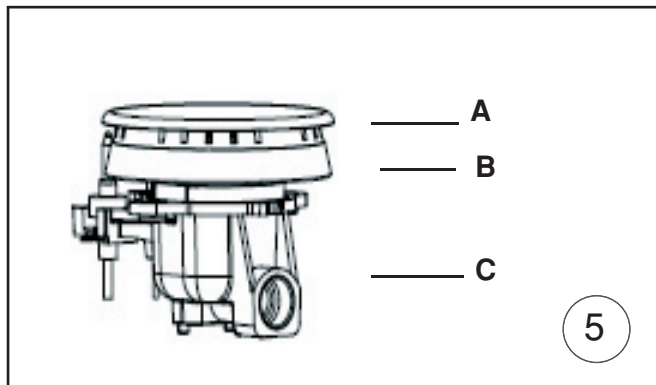
230 V BIFASE / BIPHASE / TWO-PHASE



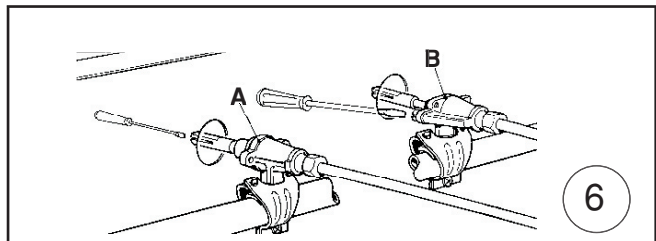
Sezione cavo
 Section câble
 Wire gauge

> 3,5 kW	3x2,5 mm ²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm ²
0 - 2,2 kW	3x1 mm ²

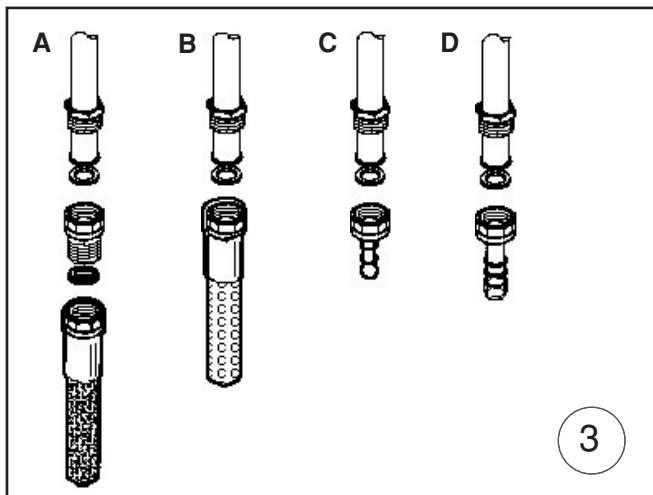
2



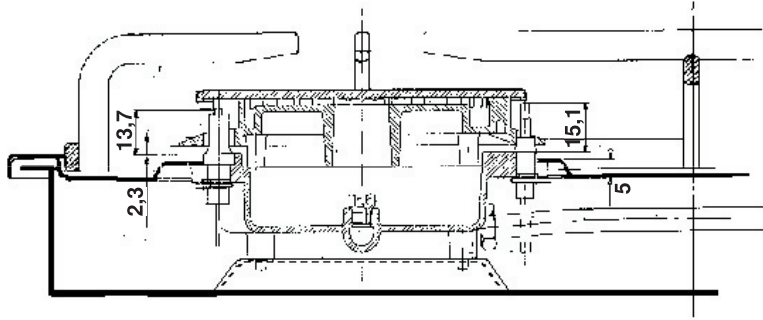
5



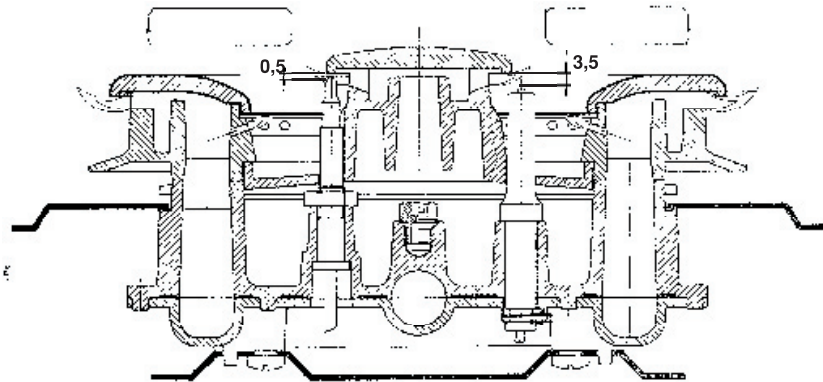
6



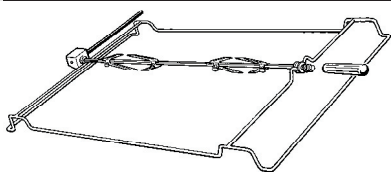
3



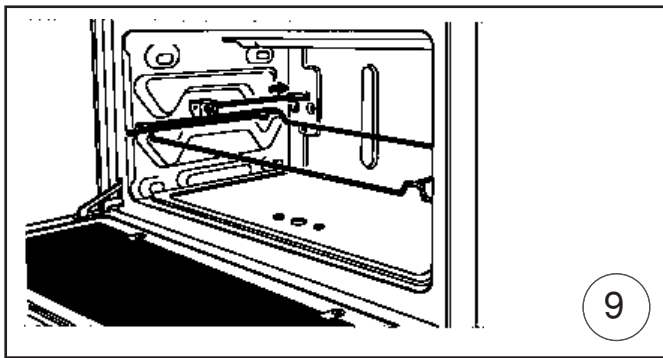
7 a



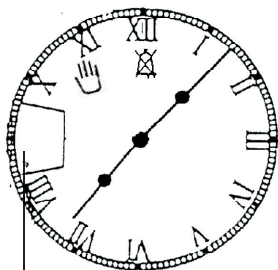
7 b



8



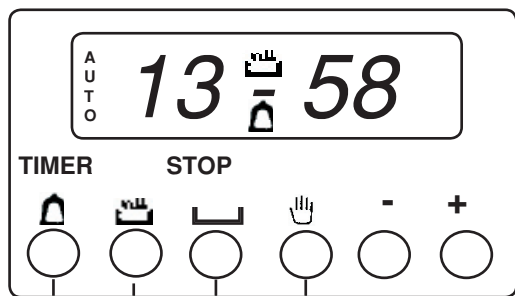
9



A
+
O

Tempo di cottura all'interno della finestra
Temps de cuisson à l'intérieur de la fenêtre
Cooking time inside window

10




CONTAMINUTI
MINUTERIE
MINUTE MINDER


FUNZIONAMENTO MANUALE
FONCTIONNEMENT
MANUAL USE

DURATA COTTURA
DUREE CUISSON
COOKING DURATION

FINE COTTURA
FIN DE CUISSON
END OF COOKING

 Simbolo PENTOLA
Symbole CASSEROLE
SAUCEPAN symbol

A
U
T
O
Funzione automatica
Fonction automatique
Automatic

 Simbolo CAMPANA
Symbole CLOCHE
BELL symbol

11

