

IT

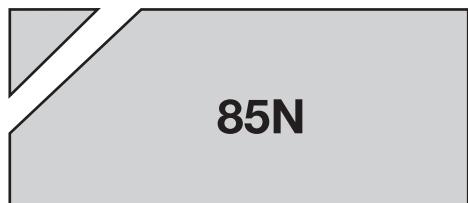
**Istruzioni per l'uso e la manutenzione di cucine
a gas e gas-elettriche**

GB

**Instructions for use and maintenance of gas
and gas-electric cookers.**

FR

**Notice d'installation et d'utilisation des
cuisinières à gaz, mixtes et électrique.**



CE

INFORMAZIONI GENERALI DESTINATE ALL'UTILIZZATORE

AVVERTENZE AMBIENTALI Imballaggio rifiuti

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

Questo prodotto risponde alle esigenze delle direttive comunitarie:

- 73/23/CEE relativa alla "bassa tensione".
- 2004/108/CEE relativa alla "perturbazione elettromagnetica".
- 90/396/CEE relativa agli "Apparecchi a gas".
- Regolamento CEE 1935/2004 relativa ai "materiali in contatto con gli alimenti".
- Le sopra citate Direttive sono inoltre conformi alla Direttiva 93/68/CEE.
- 40/2002/CEE relativa alla "Etichettatura consumi fornì elettrici"
- 92/75/CEE relativa alla "Etichettatura consumi fornì elettrici"
- 2002/96/EC (RAEE)
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente progettato, come "apparecchio per la cottura" ad uso domestico.

GENTILE CLIENTE,

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

LA GARANZIA

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia. Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura. Conservi la parte a lei destinata e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale. Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione. I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozio di Ricambi Autorizzati.

ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura ed attenzione. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente ed il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

Informazioni utili per il consumo energetico fornì elettrici

Queste informazioni completano ad arricchirsi quelle riportate nella scheda tecnica (sticker adesivo) assieme al libretto istruzioni.

| | Mod. Cucina 85 N Statico |
|---|-----------------------------|
| Marchio UE di qualità ecologica | No |
| Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti | 56,5 |
| Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti | -- |
| Consumo posizione stand-by in watt | --- |
| Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm ² | 1148 |

CONSIGLI ED AVVERTIMENTI DI ORDINE GENERALE

ATTENZIONE:

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

IN CASO D'INCENDIO:

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

PER LA SICUREZZA DEI VOSTRI BAMBINI E DI VOI STESSI

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

ATTENZIONE FORNO:

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

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

CASSETTO INFERIORE

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

RACCOMANDAZIONI

(Per le cucine con coperchio in vetro)

Durante l'uso, il coperchio in vetro non deve essere a contatto con le pentole, e dopo l'uso non deve essere chiuso se i bruciatori o le piastre sono ancora caldi.

USO DEL PIANO DI LAVORO

USO DEI BRUCIATORI A GAS

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

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

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

ACCENSIONE MANUALE

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare un fiammifero al bruciatore interessato, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo.

ACCENSIONE ELETTRICA (OPTIONAL)

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo; contemporaneamente azionare il pulsante dell'accensione elettrica posto sul cruscotto e indicato con il simbolo . In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (Optional)

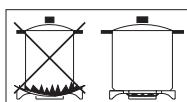
Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo. Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore. In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA (Optional)

Per effettuare l'accensione dei bruciatori è necessario effettuare le stesse operazioni descritte sopra. In questo caso però le manopole una volta portate in posizione di apertura devono essere mantenute premute per circa 6-8 secondi. Qualora per un qualsiasi motivo la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi, la valvola di sicurezza interverrà automaticamente bloccando il passaggio del gas al bruciatore interessato.

RISPARMIO ENERGETICO

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



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

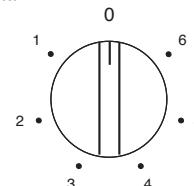
USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Quando si usa una piastra elettrica per la prima volta o dopo un lungo periodo di inoperosità si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 20 minuti per eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.

- Asciugare il fondo della pentola prima di posarla sulla piastra.
- Inserire la corrente solo dopo aver messo la pentola sulla piastra.

La piastra viene comandata da un commutatore e l'attivazione della stessa avviene ruotando la manopola da 1 a 6 (Fig 1A).

Una spia sul cruscotto segnala se la piastra è in funzione o se è spenta.

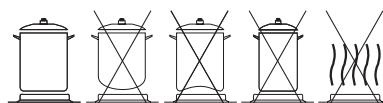


A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella di regolazione.

| Pos. | Intensità calore | Cotture effettuabili |
|------|------------------|--|
| 0 | Spento | |
| 1 | Tenua | Per sciogliere burro, cioccolato, ecc. Per scaldare piccole quantità di liquido. |
| 2 | Dolce | Per scaldare maggiori quantità di liquido. Per preparare creme e salse a lunga cottura. |
| 3 | Lento | Per disgelare alimenti surgelati e preparare stuفات, cuocere alle temperature di ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce. |
| 4 | Medio | Per cuocere alimenti che debbono essere portati all'ebollizione, per arrosti di carni delicate e pesce. |
| 5 | Forte | Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi. |
| 6 | Vivo | Per portare all'ebollizione grandi quantità d'acqua, per friggere. |

RISPARMIO ENERGETICO

- Il diametro del fondo della pentola deve essere uguale al diametro della piastra di cottura, oppure leggermente superiore. Non deve comunque mai essere inferiore.
- Utilizzare pentole con fondo piatto.
- Cuocere possibilmente con coperchio. Questo consente di utilizzare potenze più basse.
- Cuocere verdure, patate, ecc., con poca acqua per ridurre i tempi di cottura.



1) FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE NATURALE COMANDATI DA UNA MANOPOLA

Il forno è dotato di:

- una resistenza suola.
- una resistenza cielo.
- una resistenza grill.

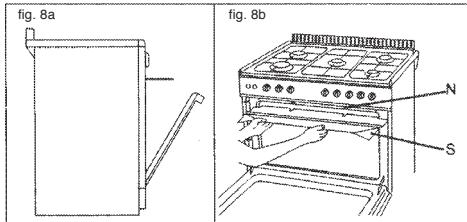
Ruotando in senso orario la manopola del termostato è possibile selezionare la temperatura desiderata nel forno

USO DEL GRILL ELETTRICO

CON FORNO ELETTRICO STATICO A UNA MANOPOLA

Per far funzionare la resistenza elettrica del grill ruotare la manopola sul simbolo . Una spia sul cruscotto si illumina per indicare l'avvenuto inserimento del grill.

Il grill vÀ utilizzato a porta semiaperta (vedi fig. 8 A). Infilare il deflettore **S** nei perni di centraggio **N** presenti al lato superiore della bocca del forno (fig. 8 B). Quindi chiudere con delicatezza la porta del forno come indicato da (fig. 8 A).



Girarrosto (optional)

Per far funzionare la resistenza elettrica, ripetere le operazioni descritte nel paragrafo 1 posizione , questa funzione mette in moto anche il girarrosto.

- Infilare il pollo o la parte da arrostire nello spiedo **L** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forchette **F** e di equilibrarlo, in modo da evitare sforzi inutili al rinvio **R** (fig. 3).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del rinvio **R** (fig. 3).
- Introdurre il supporto **G** completamente dentro il forno in modo che l'asta **I** si inserisce nel foro **H** del motore **M** del girarrosto (fig. 3A)
- Mettere la leccarda con un po' d'acqua sotto lo spiedo.
- Mettere lo schermo **S** di protezione delle manopole e posizionare la porta semi aperta (vedi fig. 2) solo nei forni a convezione naturale con termostato e commutatore forno abbinato.
- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando la manopola **A** ed un guanto di protezione in lana isolante (fig. 3B), naturalmente per fare questo il supporto **G** deve essere estratto dal forno.

Fig. 3

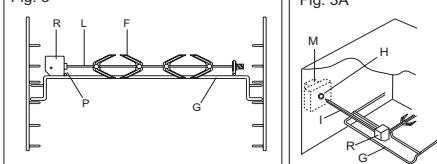
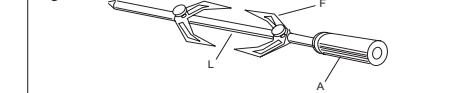


Fig. 3B



USO DEL FORNO GAS

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno (è opportuno riscalarlo alla massima temperatura per una durata di 30-40 minuti a porta chiusa). Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il forno è generalmente corredati di griglia per la cottura dei cibi riposti in teglie o appoggiate direttamente sulla griglia, leccarda per la cottura di dolci, biscotti, o per raccogliere i sughi ed i grassi di cibi riposti direttamente sulla griglia.

Avvertenze: evitate di cuocere gli alimenti sulla suola posizionata alla base del forno.

FORNO GAS

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA

La porta del forno deve sempre essere completamente aperta prima dell'accensione del bruciatore.

ACCENSIONE MANUALE FORNO GAS

In mancanza di corrente elettrica, i bruciatori possono essere accesi anche manualmente, inserendo un fiammifero all'orifizio (fig. 5). Per accendere il bruciatore, premere la manopola e ruotarla fino alla posizione di massimo (fig. 4). Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore. In mancanza di corrente elettrica, i bruciatori possono essere accesi anche manualmente, inserendo un fiammifero all'orifizio (fig 5).

Fig. 4

- = CHIUSO
- Pos.1:140°C = MINIMO
- Pos.8:250°C = MASSIMO
- = GRILL

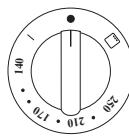
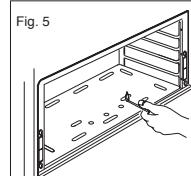


Fig. 5

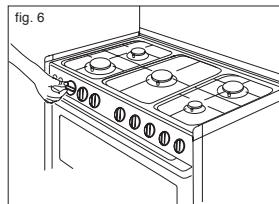


Dopo essersi assicurati che il bruciatore sia ben acceso, chiudere dolcemente la porta del forno. Per ottenere la temperatura desiderata, è sufficiente far corrispondere i gradi.

ATTENZIONE: non azionare l'accensione per più di 15 secondi. In caso di mancata accensione del bruciatore del forno, tornate a spingere la manopola solo dopo aver lasciato la porta del forno aperta per almeno 1 minuto.

BRUCIATORE CON TERMOCOPPIA DI SICUREZZA

Per i bruciatori equipaggiati di una termocoppia di sicurezza, è indispensabile continuare a premere la manopola interessata per circa 10 secondi dopo l'accensione (fig.6), in modo che la valvola di sicurezza entri in funzione. Se la fiamma, una volta lasciata la manopola, si spegne, ricominciare l'operazione come descritto sopra.

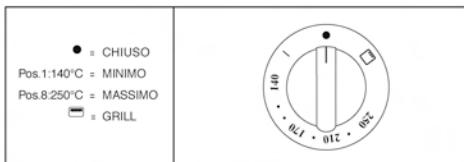


Cottura forno

Prima dell'uso, riscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, introdurre gli alimenti e verificare il tempo di cottura, avendo cura di interromperla 5 minuti prima della fine del tempo, in modo da recuperare il calore immagazzinato. A titolo indicativo vi riproduciamo, le istruzioni di cottura di diversi piatti (tab.C).

| CIBI | TEMP. °C | CIBI | TEMP. °C |
|--------------------|----------|---------------------|----------|
| Carne | | Pasticceria | |
| Arrosto di maiale | 185-210 | Torta di frutta | 220 |
| Arrosto di manzo | 250 | Torta margherita | 190 |
| Arrosto di bue | 240 | Brioches | 175 |
| Arrosto di vitello | 220 | Pan di spagna | 235 |
| Arrosto di agnello | 220 | Ciambelle | 190 |
| Roast-Beef | 230 | Sfogliatine dolci | 200 |
| Lepre arrosto | 235 | Schiacciata d'uva | 200 |
| Coniglio arrosto | 220 | Strudel | 180 |
| Tacchino arrosto | 235 | Biscotti di savoia | 290 |
| Oca arrosto | 225 | Fritelle di mele | 200 |
| Anatra arrosto | 235 | Budino di savoiardi | 200 |
| Pollo arrosto | 200-225 | Tosta | 250 |
| Pesce | 200-225 | Pane | 230 |

USO DEL GRILL A GAS



Accensione elettrica automatica

La porta del forno deve essere completamente aperta prima dell'accensione del bruciatore.

Per accendere il bruciatore, premere la manopola e ruotarla in senso orario fino alla posizione grill .

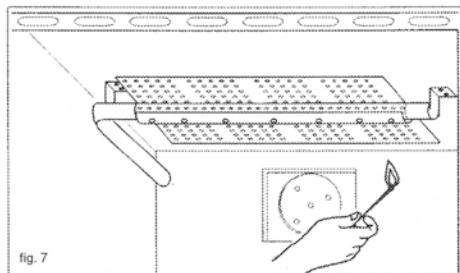
Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore.

Accensione manuale grill a gas

In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche manualmente inserendo un fiammifero acceso agli orfizi del bruciatore posti nella parte alta del forno (fig. 7).

ATTENZIONE: *non azionare l'accensione per più di 15 secondi. In caso di mancata accensione del bruciatore del forno, tornate a spingere la manopola solo dopo aver lasciato la porta del forno aperta per almeno 1 minuto.*

Il grill v'è utilizzato a porta semiaperta (vedi fig. 8 A). Infilare il deflettore S nei perni di centraggio N presenti al lato superiore della bocca del forno (fig. 8 B). Quindi chiudere con delicatezza la porta del forno contro il deflettore.



BRUCIATORE CON TERMOCOPPIA DI SICUREZZA

Per i bruciatori equipaggiati di una termocoppia di sicurezza, è indispensabile continuare a premere la manopola interessata per circa 10 secondi dopo l'accensione (fig. 6), in modo che la valvola di sicurezza entri in funzione.

Se la fiamma, una volta lasciata la manopola, si spegne, ricominciare l'operazione come descritto sopra.

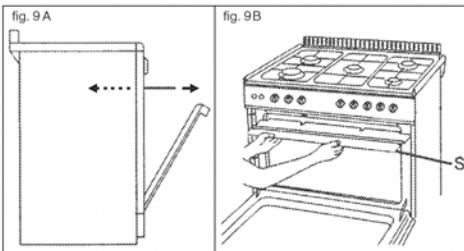
USO DEL GRILL ELETTRICO

CON FORNO A GAS

Per far funzionare la resistenza elettrica del grill ruotare la manopola sul simbolo . Una spia sul cruscotto si illumina per indicare l'avvenuto inserimento del grill.

Il grill v'è utilizzato a porta semiaperta (vedi fig. 9 A).

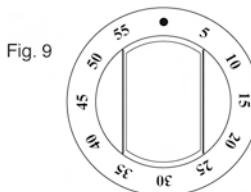
Prendere il deflettore S del grill che si trova nella parte alta del forno e tirarlo in avanti fino a fine corsa ad estrazione completa. Quindi chiudere la porta con delicatezza fino alla posizione indicata dalla fig. 9 A



ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (secondo i modelli)

CONTAMINUTI (fig. 9)

Per ottenere il tempo di cottura desiderato ruotare la manopola in senso orario. I contaminuti può essere regolato da 1 a 60 min. Allo scadere del tempo fissato un segnale acustico avverrà della fine cottura.



PROGRAMMATORE FINE COTTURA (fig. 10)

Per operare in modo manuale ruotare la manopola in senso antiorario e portarla in corrispondenza dell'indice per programmare la durata della cottura, ruotare invece in senso orario e dare un tempo di cottura con l'apposita manopola (max. 120 min.). A cottura ultimata il forno viene automaticamente disinserito.

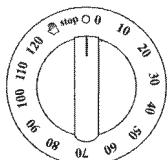


Fig. 10

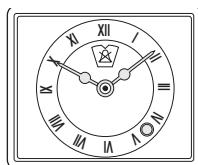
PCI "CAMPANI" TR 259 ANALOGICO

Programmazione Orologio

Premere e ruotare verso destra la manopola sino a far coincidere l'ora del giorno. In caso di manovra errata evitare la rotazione a sinistra. Un meccanismo di sicurezza protegge i componenti dell'orologio.

Programmazione suoneria

Girare la manopola verso destra senza premere, sino a far coincidere la lancetta con il tempo di suoneria desiderato. Trascorso il tempo prefissato la suoneria emetterà un avviso acustico continuo. Per tacitare la suoneria, ruotare a destra la manopola, sino a far coincidere la lancetta con il simbolo di campana sbarbata.



MANUTENZIONE E PULIZIA

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

SUPERFICI SMALTATE

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

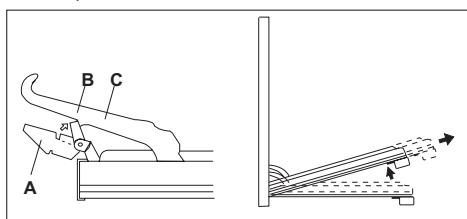
GRIGLIE E BRUCIATORI

Per procedere alla pulizia dei bruciatori del piano di lavoro, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto, e metterli per una decina di minuti in una soluzione di acqua calda con l'aggiunta di detersivo non abrasivo. Dopo aver pulito e lavato i bruciatori, asciugarli accuratamente.

Controllare sempre che nessuna delle aperture dei bruciatori sia otturata. Consigliamo di eseguire questa operazione almeno una volta alla settimana o ogni qualvolta se ne presenti la necessità. Si raccomanda di rimontare i bruciatori in modo corretto.

PORTA FORNO

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



FORNO

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

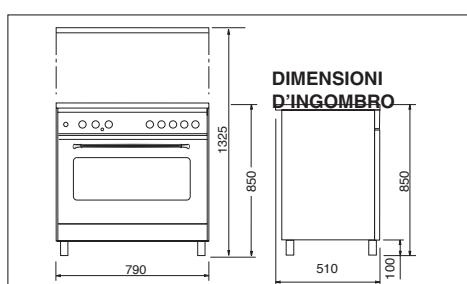
PIASTRE ELETTRICHE

Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere leggermente ingrassata co uno straccio imbevuto di olio in modo che la superficie appaia sempre pulita e lucente. Questa operazione evita l'eventuale arrugginimento.

IMPORTANTE

Verificare periodicamente il buono stato del tubo di collegamento esterno del gas e sostituirlo non appena presenta qualche anomalia. Non si commetta l'errore di farlo riparare.

ISTRUZIONI DESTINATE ALL'INSTALLATORE



AVVERTENZE

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

Il tecnico qualificato è responsabile della corretta installazione secondo le norme di sicurezza vigenti.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termine di legge.

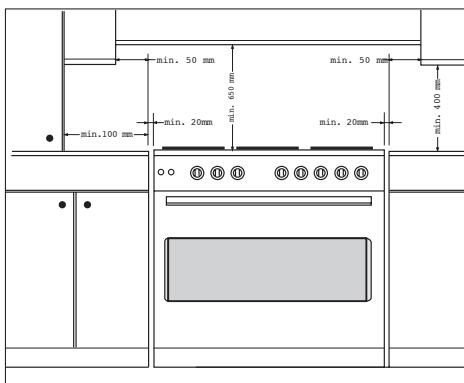
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. I dati tecnici sono indicati sulla targa matricola situata sul retro dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata sull'imballo. Non usare l'impugnatura della maniglia porta forno per operazioni di movimentazione, compresa quella necessaria per togliere l'apparecchiatura dall'imballo.

L'apparecchio è in classe 1 oppure classe 2 sotto-classe 1.

INSTALLAZIONE

IMPORTANTE: Il rivestimento del mobile deve essere di materiale resistente al calore (minimo 90°C).

Se l'apparecchio deve essere installato vicino ai mobili, lasciare gli spazi minimi previsti dal disegno seguente.



La cucina è dotata di 4 piedini che servono per un eventuale allineamento in altezza con i mobili. Per il loro montaggio occorre sollevare la cucina e avvitare i quattro piedini nelle apposite filettature presenti negli angoli sotto l'apparecchio (vedi fig. 11).

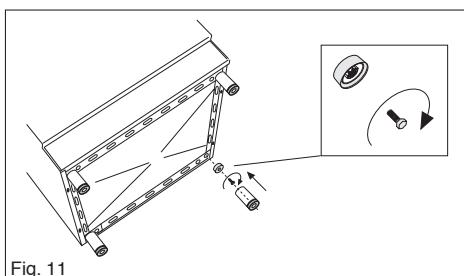


Fig. 11

VENTILAZIONI LOCALI**APPARECCHI A GAS**

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

VENTILAZIONE DEI LOCALI (UNI-CIG 7129-7131)

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

In particolare nel caso in cui nell'ambiente esista solo questo apparecchio a gas, occorrerà avere una cappa sopra l'apparecchio tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno 100cm².

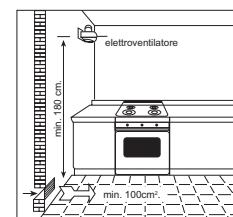
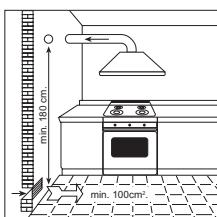
Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogia apertura di almeno 100 cm² che dia direttamente verso l'esterno, situata ad una quota prossima al livello del pavimento in modo da non venire ostruita sia all'interno che all'esterno della parete e da non provocare disturbi alla corretta combustione dei bruciatori ed alla regolare evacuazione dell'aria viziata e con una differenza di altezza rispetto all'apertura di uscita di almeno 180 cm.

Si ricorda che la quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere minore a 2m³/h per ogni kW di potenza (vedi potenza totale in kW sulla targa matricola dell'apparecchio).

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

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

Nota: Quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200 cm² in conformità al D.M.21 Aprile 1993.



COLLEGAMENTI GAS (UNI-CIG 7129-7131)

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

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

L'estremità dell'attacco è filettato.

I possibili collegamenti sono:

- mediante tubo rigido in ferro o rame

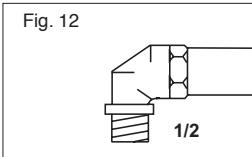


Fig. 12

- mediante tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme UNI-CIG 9891 (massima lunghezza del tubo esteso 2.000 mm).
Il tubo va collegato direttamente al gomito della rampa (vedi fig. 9).
- mediante l'inserimento di un tubo di gomma conforme alle norme UNI-CIG 7140. Tale tubo va innestato direttamente sul portagomma, relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta (F) conforme alle norme UNI-CIG 7141. In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tali data (fig. 10).

AVVERTENZE

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

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

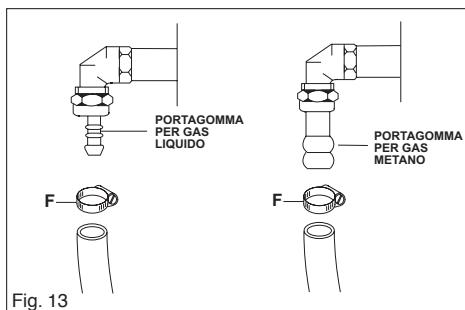


Fig. 13

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

Nel collegamento alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

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

Importante: fili del cavo hanno i seguenti colori:

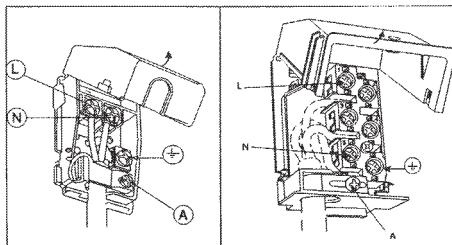
- giallo/verde = per la messa a terra " | " (E)
- blu = per il neutro "N"
- marrone = per la fase "L"
- Il cavo elettrico non deve essere a contatto con parti con temperature maggiori di 50°C oltre a quella ambiente.
- Se si usa una spina per il collegamento, la spina da collegare al cavo di alimentazione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

| Tipo di cavo d'alimentazione | | |
|---|-------------------------------|-------------------------|
| Tipo di apparecchio | Alimentazione monofase 230 V~ | |
| | Tipo cavo | Sezione |
| Cucina gas | Gomma H05 RR-F | 3 x 1 mm ² |
| Cucina gas + grill elet. | Gomma H05 RR-F | 3 x 1,5 mm ² |
| Cucina gas + 2 piastre elet. R | Gomma H05 RR-F | 3 x 1,5 mm ² |
| Cucina gas + 2 piastre elet. N | Gomma H05 RR-F | 3 x 1,5 mm ² |
| Cucina gas + Forno elett. | Gomma H05 RR-F | 3 x 1,5 mm ² |
| Cucina gas + Forno elett. 2 piastre el. R | Gomma H05 RR-F | 3 x 4 mm ² |
| Cucina gas + Forno elett. 2 piastre el. N | Gomma H05 RR-F | 3 x 2,5 mm ² |

SOSTITUZIONE DEL CAVO

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

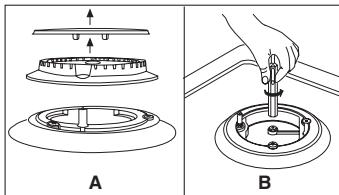
- aprire la scatola della morsettiera come descritto in figura qui sotto;
- svitare la vite "A" che blocca il cavo;
- sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte in tabella;
- il conduttore di terra "giallo-verde" deve essere collegato al morsetto "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



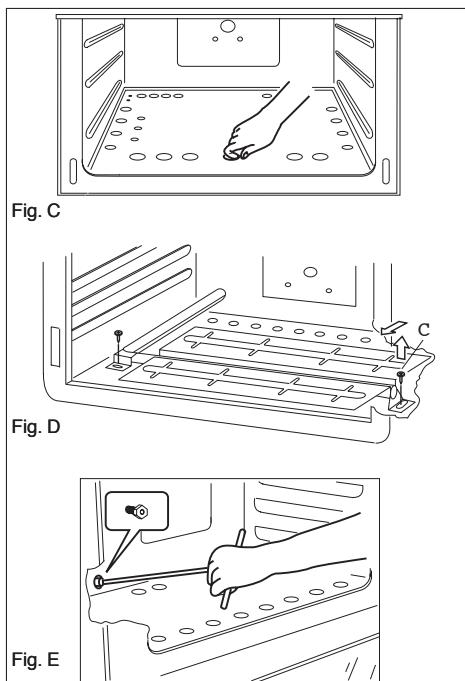
REGOLAZIONI GAS

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

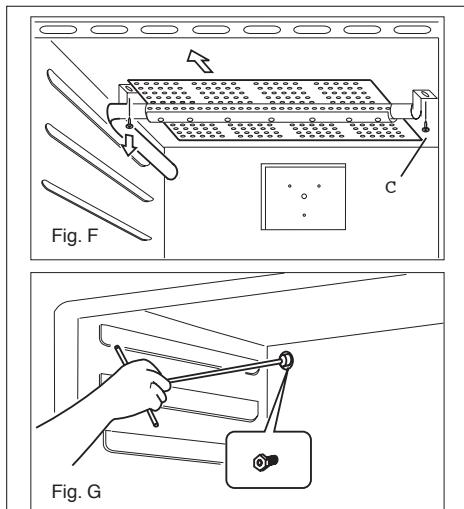
Per cambiare gli iniettori del piano di lavoro, è necessario effettuare le seguenti operazioni: togliere le griglie; togliere i bruciatori, gli spartifiamma (vedi fig.A); cambiare l'iniettore (vedi figura B) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso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



Per cambiare l'iniettore del forno, è necessario effettuare le seguenti operazioni: aprire la porta del forno, togliere la suola del forno (vedi fig.C), svitare la vite C e smontare il bruciatore del forno (vedi fig.D). Cambiare l'iniettore (vedi fig.E) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso inverso facendo attenzione a collocare il bruciatore in modo corretto nella sua sede posteriore.



Per cambiare l'iniettore del grill, è necessario effettuare le seguenti operazioni: aprire la porta del forno, svitare la vite C e smontare il bruciatore del grill (vedi fig.F). Cambiare l'iniettore (vedi fig.G) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso inverso facendo attenzione a collocare il bruciatore in modo corretto nella sua sede posteriore.



| TAB. D TABELLA GENERALE INIETTORI | | | | | |
|-----------------------------------|------|---------------|------------------------|--------------|--------------|
| Tipo di gas | mbar | Ugello mm/100 | Bruciatori Posiz.-tipo | Potenza Watt | Consumo |
| | | | | max. | min. max. |
| METANO | 20 | 123 | Rapido | 2800 | 680 267 l/h |
| | | 97 | Semi rapido | 1650 | 450 157 l/h |
| | | 77 | Ausiliario | 1000 | 400 95 l/h |
| | | 145 | Tripla corona | 3400 | 1700 307 l/h |
| | | 150 | Forno | 4300 | 1000 410 l/h |
| | | 135 | Grill | 3300 | 298 l/h |
| G.P.L. BUTANO PROPANO | 30 | 83 | Rapido | 2800 | 680 204 g/h |
| | | 28 | Semi rapido | 1650 | 450 120 g/h |
| | | 65 | Ausiliario | 1000 | 400 73 g/h |
| | | 50 | Tripla corona | 3400 | 1700 243 g/h |
| | | 98 | Forno | 4300 | 1000 313 g/h |
| | | 100 | Grill | 3300 | 241 g/h |

- Accendere il bruciatore e girare la manopola verso la posizione di portata minima \blacktriangle ; togliere la manopola del rubinetto. Inserire un cacciavite piccolo nell'asta del rubinetto (fig. 11).

Attenzione: nei rubinetti valvolati la vite di regolazione "Z" del minimo si trova all'esterno dell'asta del rubinetto (fig. 12).

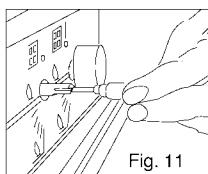


Fig. 11

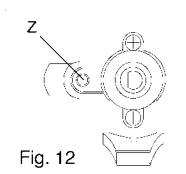


Fig. 12

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

Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spegna quando si passa bruscamente dalla portata massima \blacktriangle , alla portata minima \blacktriangle e viceversa.

Rimontare la manopola.

PORATA MINIMA DEL TERMOSTATO FORNO

Per regolare la portata minima procedere come segue:

- Accendere il bruciatore posizionando la manopola sulla posizione massima; togliere la manopola e svitare di qualche giro la vite by-pass (fig.H). Rimettere la manopola e lasciare scaldare il forno per 15 minuti; successivamente posizionare la manopola sulla posizione minima. Dopo aver tolto nuovamente la manopola, facendo attenzione a non muovere l'asta del termostato, avvitare delicatamente la vite by-pass sopra menzionata fino ad ottenere una fiamma di 3 o 4 mm di lunghezza. Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spegna quando si passa bruscamente dalla portata massima alla portata minima, e chiudendo ed aprendo la porta del forno (la porta del forno va chiusa dolcemente).

Attenzione: nei rubinetti valvolati la vite di regolazione "T" del minimo si trova all'esterno dell'asta del rubinetto (fig. I)

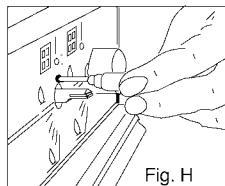


Fig. H

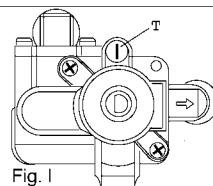


Fig. I

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA (bruciatore grill)

Per regolare l'aria primaria del bruciatore forno, effettuare le seguenti operazioni. Allentare la vite **A** in modo da farla scivolare avanti o indietro (fig. M). In questo modo, si aumenta o diminuisce l'ammissione dell'aria ottenendo una fiamma corretta. La fiamma non deve distaccarsi o presentare una colorazione gialla.

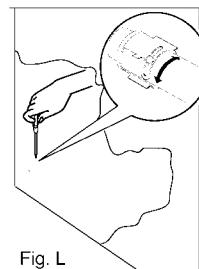


Fig. L

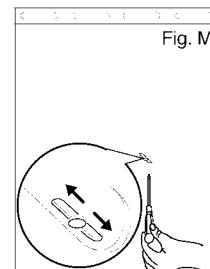


Fig. M

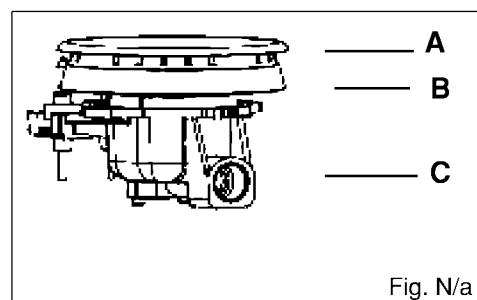


Fig. N/a

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (fig. N/a)

- 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 D , avvitare e stringere a fondo; - verificare la tenuta del gas; - riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

REGOLAZIONE PRIMARIA DELL'ARIA

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA (bruciatore forno)

Per regolare l'aria primaria del bruciatore forno, effettuare le seguenti operazioni.

Allentare la vite **A** in modo da far ruotare la ghiera presente alla fine del bruciatore (fig.L).

In questo modo, si aumenta o diminuisce l'ammissione dell'aria ottenendo una fiamma corretta.

La fiamma non deve distaccarsi o presentare una colorazione gialla.

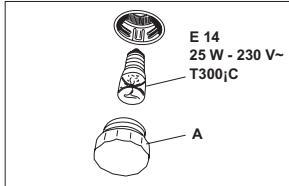
MANUTENZIONE APPARECCHIO

AVVERTENZE

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

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

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



SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso si rendesse necessario accedere ai componenti interni dell'apparecchio per riparazione o sostituzione, occorre: togliere le griglie, togliere i bruciatori e gli spartifiamma (vedi fig. 16), svitare le viti "V" visibili al di sopra del piano di lavoro (vedi fig. 17). Smontare il piano di lavoro svitando le 2 viti "A" posteriori (vedi fig. 18). Una volta svitate le viti sollevare il piano e spingere in avanti, in questo modo è possibile accedere ai componenti interni.

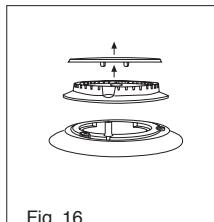


Fig. 16

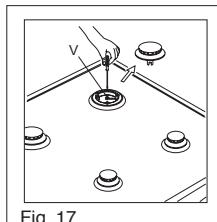


Fig. 17

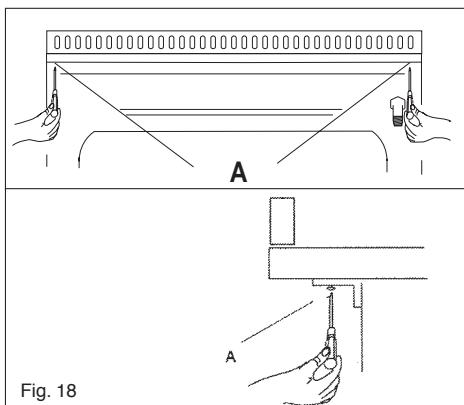


Fig. 18

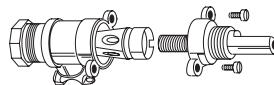
- Volendo smontare anche il cruscotto è sufficiente svitare le 4 viti B interne che fissano il cruscotto alla facciata forno.

INGRASSAGGIO DEI RUBINETTI

Avvertenze: questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato.

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

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



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

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

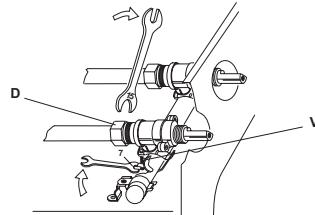
Terminate le operazioni controllare la tenuta dei raccordi di con acqua e sapone.

SOSTITUZIONE RUBINETTI

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

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

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



**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 dismesso 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 girarrosto, pareti forno, Sul piano di lavoro con: griglie, bruciatori e piano lavoro medesimo.

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

GENERAL INFORMATION DESTINED TO THE END USER

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal



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

This appliance complies with the following European Directives:

- 73/23/EEC regarding "Low Voltage"
- 2004/108/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances"
- 90/396/EEC regarding "Gas appliances"
- European regulation 1935/2004 regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- 2002/96/EC (WEEE)
- 40/2002/EEC regarding "Indications consume electric ovens"
- 92/75/EEC regarding "Indications consume electric ovens"
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

DEAR CUSTOMER,

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

WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

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

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

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

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

TECHNICAL AFTER SALES SERVICE

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

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

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

Useful information concerning the energy consumption of electric ovens
This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

RECOMANDATIONS AND PRECAUTIONS

ATTENTION:

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

IN CASE OF FIRE:

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

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

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

WARNING - OVEN:

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

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

WARMING CABINET

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

FOR APPLIANCES WHIT GLASS COVER LID

While using the appliance make sure that the glass lid does not touch any pan. After use never close the glass lid while the burners or the electric hotplates are still hot

| | Oven 85 N Static |
|--|---------------------|
| EU environmental quality mark | No |
| Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes. | 56,5 |
| Time required to cook a normal load in fan mode in minutes. | --- |
| Power consumption in stand-by setting in Watts. | --- |
| Usable area of the dripping pan in cm ² | 1148 |

WORK-TOP USE

USING GAS BURNERS

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

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

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

MANUAL IGNITION

To turn on a burner, approach a match to it, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position.

ELECTRIC IGNITION (optional)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position; simultaneously pressing the electric ignition button on the control panel marked with symbol .

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (optional)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the max position. Keeping the knob pressed, the electric automatic ignition of the burner will be started up.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

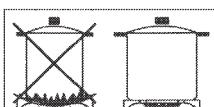
APPLIANCES WITH SAFETY VALVE (optional)

Follow the same procedure described above to ignite the burners. In this case, however, once you have turned the knob to the open setting, hold it pressed in for 10 seconds.

If for any reason the burner flame goes out, the safety valve automatically shuts off the gas supply to the burner in question.

ENERGY SAVING TIPS

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



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

USE OF THE GAS OVEN

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

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

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

warnings: do not cook foods on the bottom in the base of the oven.

GAS OVEN

MANUAL IGNITION OF OVEN BURNER

To ignite the oven burner, simply insert a match through the opening (fig. 2) and then turn the tap to the maximum setting as shown in figure 1.

Fig. 1

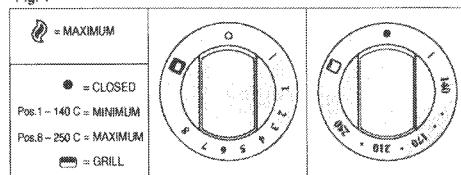
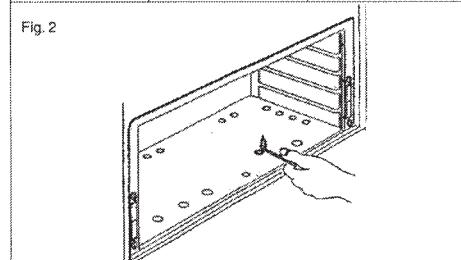


Fig. 2



After making sure that the burner has lit properly, gently close the oven door. To obtain the temperature required, simply turn the pointer of the knob to the chosen number.

WARNING: Do not operate the ignition for more than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.

Electric ignition of oven burner (optional)

The oven door must always be completely open, before the burner ignition.

Turn the knob anti-clockwise to the maximum position, then press button to ignite the burner.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match. (fig 2).

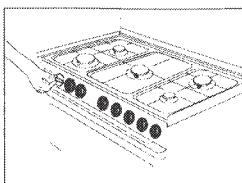


Fig. 3

Automatic electric ignition (optional)

The oven door must always be completely open, before the burner ignition

To ignite the burner, press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum position. Keep it pressed to start up the automatic ignition of the burner. In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match (fig. 2).

Burner with safety device

For burners fitted with safety device, it is necessary to keep on pressing the concerned knob for about 10 seconds after the ignition (fig. 3). In this way the safety valve will be started up. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above. When you will be sure that the burner is on, close softly the oven door. To obtain the desired temperature, turn the knob index to the selected number (tab.B).

TAB. B

| Knob position | Temperature °C |
|---------------|----------------|
| 1 | 140 °C |
| 2 | 150 °C |
| 3 | 160 °C |
| 4 | 170 °C |
| 5 | 190 °C |
| 6 | 210 °C |
| 7 | 230 °C |
| 8 | 250 °C |

Wait at least 15 minutes before introducing the food, in order to reach the desired temperature. Below you will find an indicative cooking table (TAB.C).

TAB. C

| FOOD | TEMP. °C | FOOD | TEMP. °C |
|-----------------|----------|------------------|----------|
| MEAT | | PASTRY | |
| ROASTED PORK | 185-210 | FRUIT CAKE | 220 |
| ROASTED BEEF | 250 | MARGHERITA CAKE | 190 |
| ROASTED VEAL | 220 | BRIOCHE | 175 |
| ROASTED LAMB | 220 | SCONES | 235 |
| ROASTED HARE | 230 | RING-SHAPED CAKE | 190 |
| ROASTED RABBIT | 235 | PUFF-PASTE | 200 |
| ROASTED TURKEY | 220 | GRAPES CAKE | 200 |
| ROASTED GOOSE | 235 | STRUDEL | 180 |
| ROASTED DUCK | 225 | SAVOURY BISCUIT | 290 |
| ROASTED CHICKEN | 235 | APPLE FRITTER | 200 |
| ROAST-BEEF | 200-225 | PUDDING | 200 |
| FISH | 200-225 | TOAST | 250 |
| | | BREAD | 230 |

WARNINGS: To turn the oven light on, press switch .

USE OF THE GAS GRILL**Manual ignition of the grill**

Open the oven door, then turn the oven knob to the right and place it on the grill position . Bring a light match near the holes of the burner placed on the oven upper part (fig. 4).

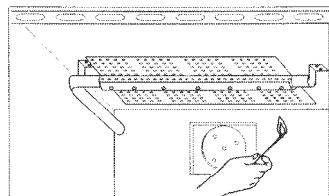


Fig. 4

WARNING: Do not operate the ignition for more than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the oven door open for at least 1 minute before pressing the knob again.

Electric ignition of grill burner (optional)

The oven door must always be completely open, before the burner ignition.

Turn the knob clockwise to the grill position , then press button  to ignite the burner.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match.

Automatic electric ignition (optional)

The oven door must always be completely open, before the burner ignition.

To ignite the burner, press the knob and turn it clockwise to the grill position . Keep it pressed to start up the automatic ignition of the burner.

In case there is no electric current, the burner can also be lighted using a match (fig.4).

The grill must be used with the door half-open (see fig5 A). Fit the deflector **S** onto the centring pins **N** on the top of the oven opening (fig.5 B.). Then gently close the oven door against the deflector.

Heat the oven 5 minutes before introducing the food.

Burner with safety device

Repeat the above mentioned procedure, and press the oven knob at the same time. When the burner is on, keep the knob pressed for about 10 seconds (fig.3). In this way the safety valve will be started up. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above.

In some models the grill knob is separated from the thermostat knob (fig. A). In this way, the grill burner and the oven burner can work at the same time.

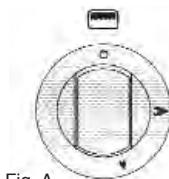
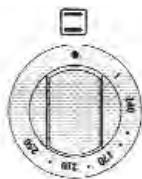


Fig. A



USE OF THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC STATIC OVEN (SINGLE KNOB)

To operate the electric grill, turn the knob in position  (fig. D). A warning light on the control panel will light up to inform you that the grill is on.

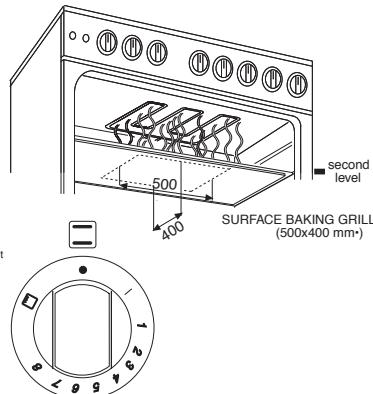
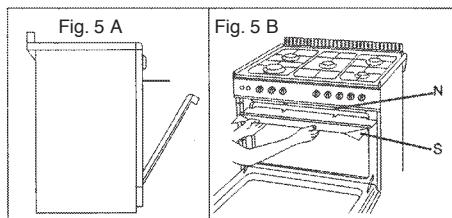


Fig. D

The grill must be used with the door half-open (see fig 5 A). Fit the deflector S onto the centring pins N on the top of the oven opening (fig.5 B).Then gently close the oven door to the position shown in (fig. 5 A). Some models are designed for the grill to be used with the oven door completely closed. Make sure that the cooker is designed for this type of operation.

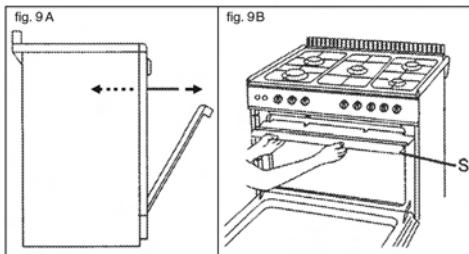
Warning: in this case the deflector S shown in fig. 5 is not supplied.



USE OF THE ELECTRIC GRILL WITH GAS OVEN

To operate the electric grill, turn the knob in position  A warning light on the control panel will light up to inform you that the grill is on.

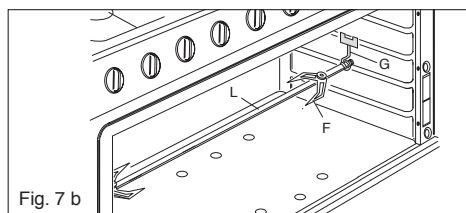
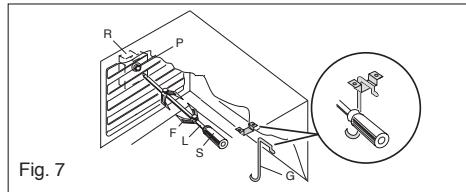
The grill must be used with the door half-open (see fig 9 A). Take hold of the grill deflector S, in the top of the oven, and pull it forward to the fully extracted limit position. Then gently close the door to the position shown in (fig. 9 A)



USE OF THE TURNSPIT

For the function of the turnspit press the button  . For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Put the food in spit L (see fig. 7), paying attention to block it within the two forks F and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor R.
- Put the spit on support G, after having put its opposite end into hole P of motor R.
- Place the drip-tray with a little water under the spit.
- Start up motor R and turn the grill on.
- Fit the deflector S onto the centring pins N on the top of the oven opening (vedi fig.5 A-B).
- To remote the spit, operate in the opposite direction using knob S and protecting glove in isolating wool (fig.7). For versions with side grids, see figure (fig. 7 b).



INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICE (according to the models)

MINUTES COUNTERS (FIG. 8)

Turn the knob clockwise to set the desired cooking time. The minutes minder can be adjusted from 1 to 60 minutes. A sound signal will inform you that the chosen time is up.

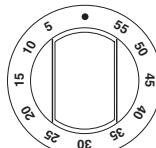


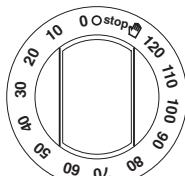
Fig. 8

PROGRAMMER WITH COOKING END TIME (FIG.9)

For a manual operation of the programmer, turn the knob anticlockwise to .

Adjust the cooking time by turning the knob clockwise. Select the cooking time with the relevant knob (max.120 min.). The oven will switch off automatically when the cooking is up.

Fig. 9



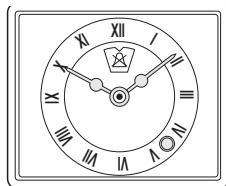
PCI "Campani" TR 259 Analogic

Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme adjustement

Turn the knob clockwise without pressing it in. At the end of the programmed time an alarm will sound. To cancel it, turn the knob to the bell.



ELECTRICAL CONNECTION

Connection of the appliance to the power mains should be done by a licensed electrician familiar with local safety regulations.

This appliance must be earthed by law. Before connecting the appliance to the electrical supply, check that the earth system in your house is working correctly.

Check that unit voltage and power, marked on the rating plate applied on the appliance, are correct for the supply. It is necessary that the feeding network is protected by a powerful switch able to disconnect completely the network with a contacts separation of at least 3 mm. Be sure that the earth wire green/yellow is not interrupted by the switch.

Important: the wires in the mains lead are so coloured:

- green/yellow = earth \perp
- blue = neutral \overline{N}
- brown = live "L"

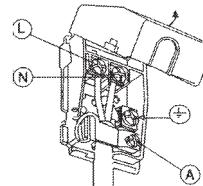
The wire coloured green/yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with letter "E" or by the earth symbol \perp or coloured green or green/yellow. The wire coloured blue must be connected to the terminal which is marked with letter "N" or coloured black. The wire coloured brown must be connected to the terminal which is marked with letter "L" or coloured red. The supply cable must not come into contact with any component the temperature of which exceeds the ambient temperature by 50°C. If a plug is used for connection, the plug to be connected to the supply cable and the socket to which it is connected must be of the same type (conforming to the standards). Easy access to the plug or the switch is ensured once the appliance is installed. Ensure that there is sufficient cable allowed for any subsequent removal of the unit. **If the plug is non-rewireable, pay attention to**

the following points: the plug must never be cut by the supply cord. There is shock hazard when this plug is inserted in a socket-outlet elsewhere in the house. Never use the plug without the fuse cover fitted. Referring to the pertinent spare parts, apply to the appliance's supplier. **The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons or things caused by failure to observe the rules indicated above.**

REPLACEMENT OF THE CABLE

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

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



| Appliance type | Supply single-phase 220-230 V- | |
|------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| | Type of cable | section |
| All gas | Rubber H05 RR-F | 3 x 0,75 mm ² |
| All gas + elett. grill | Rubber H05 RR-F | 3 x 2,5 mm ² |

CARE AND MAINTENANCE

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

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

IMPORTANT

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

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water. Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers. Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel. Clean the parts in stainless steel with specific cleaners for stainless steel surfaces.

These detergents must be applied using a soft cloth.

GRIDS AND BURNERS

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

Make sure that no burner hole is clogged.

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

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

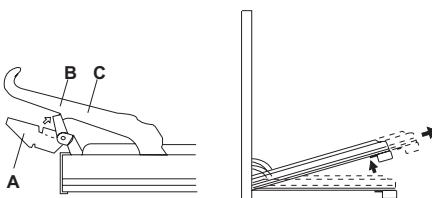
OVEN DOOR

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

hinges A are provided, for this purpose, with two movable jumpers B; these, once hooked to the hinges slots C, when the door is completely opened, block them. After that lift the door outward carrying out the two movements shown in the picture. To do that, operate on the door sides next to the hinges. In order to re-assemble the door, introduce the hinges in their relevant slots.

Before closing the door, do not forget to remove the movable jumpers B.

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



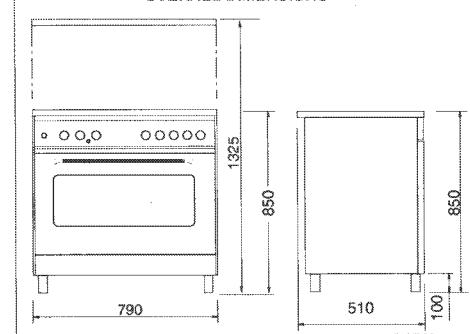
OVEN

Clean the enamelled parts with a damp sponge using soap and water. Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces.

Do not use abrasive cleansers.

INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

OVERALL DIMENSIONS



WARNINGS

The technical data are indicated on the data nameplate placed on the rear of the appliance.

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

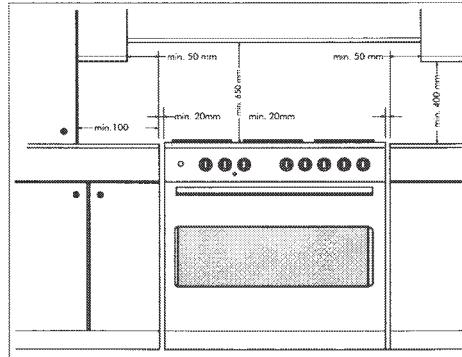
Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

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

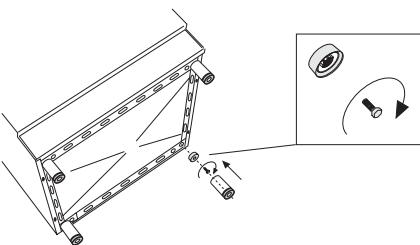
INSTALLATION

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

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



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



ROOMS VENTILATION

GAS APPLIANCES

This appliance is not connected to a device to vent the combustion products. It must therefore be installed and connected in conformity with the installation standards in force. Particular attention must be paid to the standards on ventilation of the room.

VENTILATION OF ROOMS

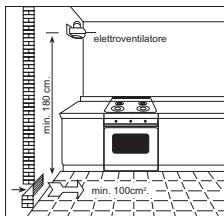
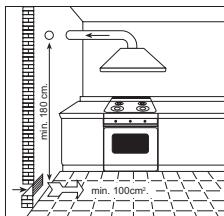
Remember that this appliance can be installed and work in well-ventilated rooms only, according to the standards in force, such as to allow, with openings on the external walls or with special ducts, a correct natural or forced ventilation **ensuring permanently and sufficiently** both the entry of the air needed for correct combustion and the removal of spent air.

In particular when there is only this gas appliance in the room, there must be a hood over the appliance to ensure the natural and direct removal of spent air, with a vertical straight duct of length equal to at least twice the diameter and a minimum section of at least 100 cm².

For the indispensable entry of fresh air into the room there must be a similar 100 cm² opening directly to the outside, situated at a height near floor level so that it is not blocked either inside or outside the wall and so as not to cause disturbances to correct burners combustion and to the regular removal of spent air and with a difference of height with respect to the outlet opening of at least 180 cm. Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate). In all other cases, i.e. when there are other gas appliances in the same room, or when natural direct ventilation is not possible and natural indirect or forced ventilation must be installed, contact a qualified specialist who will install and make the ventilation system, scrupulously observing the regulations contained in the standards in force.

The openings must be so positioned that there are no draughts of air which cannot be tolerated by the occupants.

Moreover to eliminate combustion products, it is forbidden to use flues already used by other appliances.



GAS CONNECTION

We recommend to check whether the appliance has been foreseen for the kind of gas distributed.

The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping.

For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task.

The appliance must be connected to the gas piping in a workmanlike way and in conformity with the regulations in force which lay down the installation of a safety valve at the end of the piping.

For butane and propane a pressure reducer conforming to the standards in force may perform this task.

The sealgaskets must be in accordance with rules.

Once the gas appliance has been connected, check the connected seal by means of soapy water.

The end of the attachment is threaded. The possible connections are:

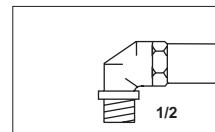


Fig. 12

- by rigid pipe in iron or copper
- by flexible tube in stainless steel with continuing wall, with mechanical connection in accordance with rules. The tube must be directly connected to the manifold elbow (see Fig.10).
- by the insertion of a rubber tube in accordance with rules.
- This tube must be connected directly on the push-on connector, concerning the gas used, and it must be blocked with a band. In the last case, check the tube's printed date of expiry and replace it before this date.

WARNINGS

Concerning rubber flexible tubes (max. length 1500 mm), we remember you:

- 1 - to avoid the tube to be narrowed or crushed
- 2 - do not submit it to traction or torsion efforts
- 3 - to avoid contact with sharp edges, etc...
- 4 - to avoid contact with parts reaching temperatures over 70°C the ambient temperature
- 5 - to ensure that they can be checked for all their length.

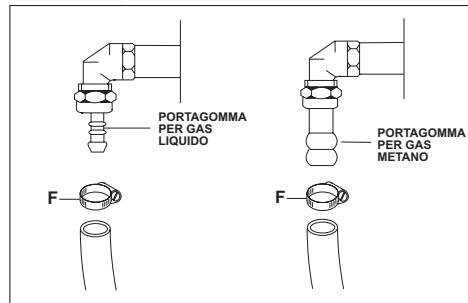
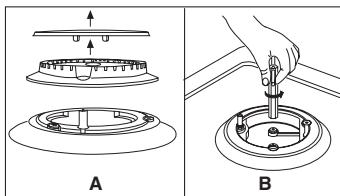


Fig. 13

GAS ADJUSTMENT

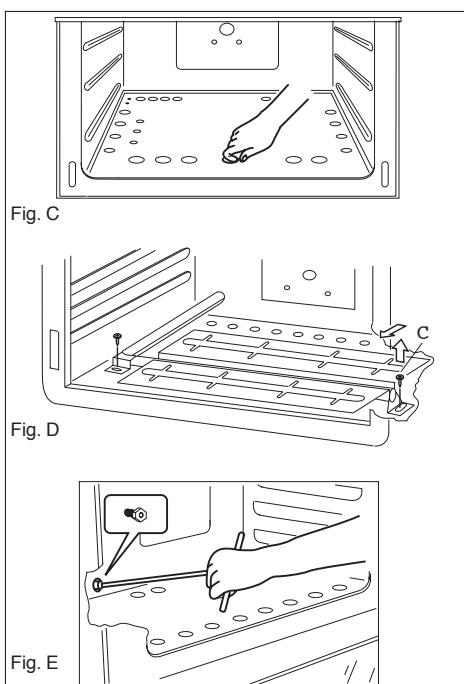
If the appliance is foreseen to operate with a type of gas different from the suitable supply gas, proceed as follows: change the injectors, adjust the minimum flow of the burners, change the push-on connector.

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

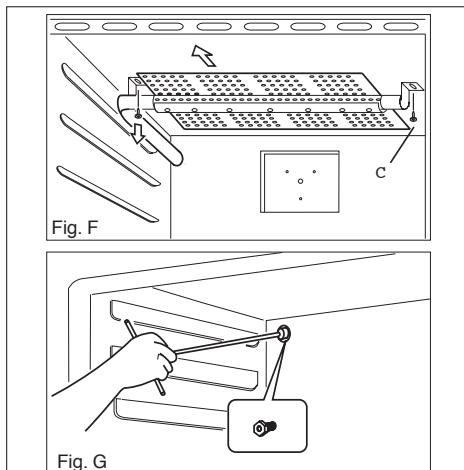
**Oven burner**

To change the oven injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, remove the lower side of the oven (see fig.C), unscrew screw C and disassemble the oven burner (see fig.D). Change the injector (see fig.E) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D).

Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.

**Grill burner**

To change the grill injector, it is necessary to act as follows: open the oven door, unscrew screw C and disassemble the grill burner (see fig.F). Change the injector (see fig.G) and replace it with another one suitable for the new gas type (see table D). Re-assemble everything in the opposite direction, paying attention to place the burner in the right way on its rear slot.

**TAB. D GENERAL INJECTORS TABLE**

| Kind of gas | mbar | Nozzle mm | Burner Position-type | Power max. | Watt min. | Consum. max. |
|-----------------------------|------|-----------|----------------------|------------|-----------|--------------|
| NATURAL | 20 | 123 | Rapide | 2800 | 680 | 267 l/h |
| | | 97 | Semi rapide | 1650 | 450 | 157 l/h |
| | | 77 | Auxiliary | 1000 | 400 | 95 l/h |
| | | 145 | Triple crown | 3400 | 1700 | 307 l/h |
| | | 150 | Oven | 4300 | 1000 | 410 l/h |
| | | 135 | Grill | 3300 | | 298 l/h |
| G.P.L. BUTANO PROPANO | 30 | 83 | Rapide | 2800 | 680 | 204 g/h |
| | | 65 | Semi rapide | 1650 | 450 | 120 g/h |
| | | 50 | Auxiliary | 1000 | 400 | 73 g/h |
| | | 98 | Triple crown | 3400 | 1700 | 243 g/h |
| | | 100 | Oven | 4300 | 1000 | 313 g/h |
| | | 90 | Grill | 3300 | | 241 g/h |

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

- In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 11). Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12).

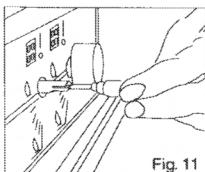


Fig. 11

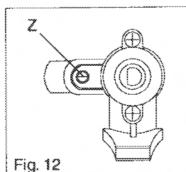


Fig. 12

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

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

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

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR OVEN THERMOSTAT

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on turning the knob to the maximum position.

Remove the knob and unscrew of some turns the by-pass screw (fig. H).

Assemble the knob and let the oven warm up for 15 minutes; after that turn the knob to the minimum position.

After having removed the knob once again, making sure that the thermostat rod has not been moved, screw slightly the above mentioned by-pass screw, to obtain a flame of 3 or 4 mm of length. For butane/propane gas, the adjusting screw must be tight screwed. Make sure that the flame does not extinguish passing quickly from the maximum flow to the minimum flow, and closing and opening the oven door (the oven door must be closed softly).

Attention: for taps with safety device, the minimum adjusting screw "T" is on the outside of the tap rod (fig. I).

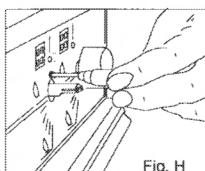


Fig. H

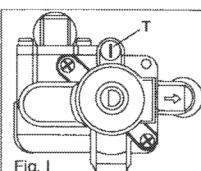


Fig. I

REGULATION OF AIR ADJUSTER (oven burner)

To do this,

- To loosen the screw (A) in order to rotate the metal ring at the end of the burner (fig L).

In this way, entrace of the air increases or descreases, obtaining a correct flame.

Be sure that the flame does not lift or light back or present a yellow colouration .

REGULATION OF AIR ADJUSTER (grill burner)

To do this,

- To loosen the screw (A) in order to approach or remove the regulator at the injector (fig M).

In this way, entrace of the air increases or descreases, obtaining a correct flame.

Be sure that the flame does not lift or light back or present a yellow colouration.

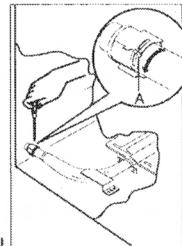


Fig. L

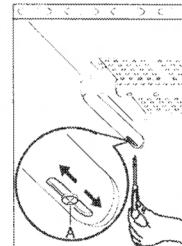


Fig. M

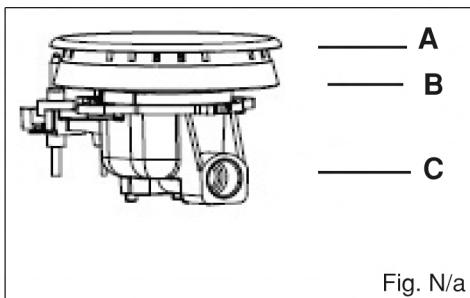


Fig. N/a

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (fig. N/a)

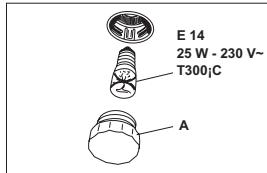
- Remove the grid, the burner caps (A), and the burners (B);
- unscrew and remove the injector in the bottom of each injector holder (C);
- replace the injector in accordance with the table D , tighten and screw right down;
- check that the system is gas-tight;
- replace the burners, the burner caps and the grid.

APPLIANCE MAINTENANCE

WARNINGS

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

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



DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards. Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).

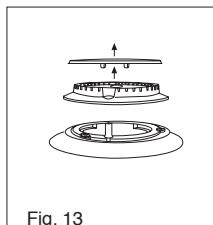


Fig. 13

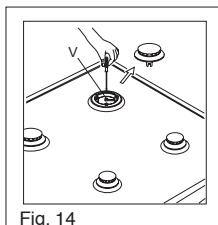


Fig. 14

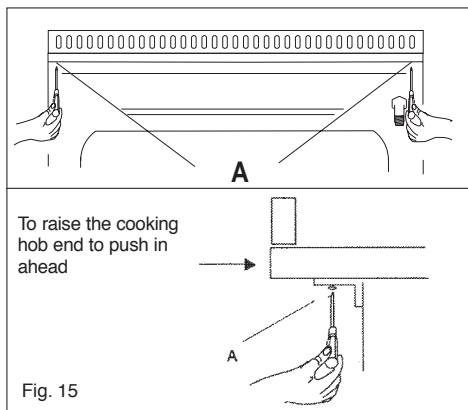


Fig. 15

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

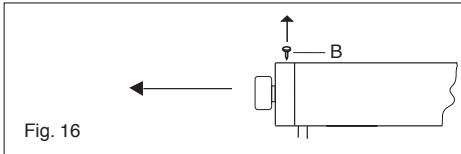
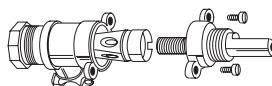


Fig. 16

GREASING OF TAPS

WARNING:This operation must be carried out by skilled staff.

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

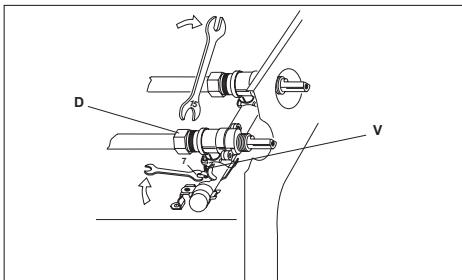


Clean the cone and its slot by means of a cloth soaked with diluent. Slightly grease the cone with the relevant grease, put it in its slot, and turn it some times. Remove the cone again, remove the exceeding grease making sure the gas entries are not obstructed by grease residuals. Assemble everything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

TAPS REPLACEMENT

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

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



**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.

RENSEIGNEMENTS GENERAUX DESTINES A L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage

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

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:
- 73/23/CEE relative à la "basse tension".

- 2004/108/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".

- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz".

- Règlement européen 1935/2004 relative aux "matériaux en contact avec les aliments".

- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.

- 40/2002/CEE relative aux "étiquetage use fours électriques".

- 92/75/CEE relative aux "étiquetage use fours électriques".

- 2002/96/EC (DEEE)

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

CHER CLIENT,

• Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.

• Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.

Le certificat relatif se trouve ci-joint.

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

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

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

SERVICE ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

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

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant et du manuel d'instructions).

| | Séries 85 N Statique |
|--|-------------------------|
| Marque UE de qualité écologique | Non |
| Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes. | 56,5 |
| Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes | --- |
| Consommation position stand-by en watts. | --- |
| Surface utile de la lèchefrite en cm ² | 1148 |

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

ATTENTION:

• N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).

- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

EN CAS D'INCENDIE

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

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

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

ATTENTION - FOUR:

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

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

TIROIR INFÉRIEUR

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

Recommandations

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)

Le couvercle en verre pendant l'utilisation ne doit pas être en contact avec les casseroles et après l'utilisation ne doit pas être fermé avec les brûleurs ou les plaques encore chaudes.

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

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

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

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

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

ALLUMAGE MANUEL

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une allumette au brûleur, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max.

ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max; simultanément, actionner le bouton-poussoir de l'allumage électrique placé sur le tableau de bord et portant le symbole . Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur.

Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

Pour l'allumage des brûleurs, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations décrites ci-dessus. Dans ce cas, une fois que les manettes se trouvent en position d'ouverture, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage. Si la flamme devait s'éteindre une fois que Vous relâchez la manette, le dispositif de sécurité bloquera le passage du gaz vers le brûleur concerné.

ECONOMIE D'ENERGIE

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

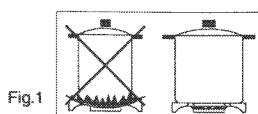


Fig.1

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

UTILISATION DU FOUR A GAZ

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

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

AVERTISSEMENTS: éviter de cuire les aliments sur la sole positionnée à la base du four.

FOUR A GAZ

ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR

Pour allumer le brûleur du four, introduire une allumette dans l'orifice (fig. 2) et ouvrir ensuite le robinet en position maximum comme indiqué sur la figure 1.

Fig. 1

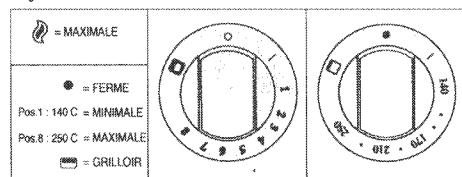
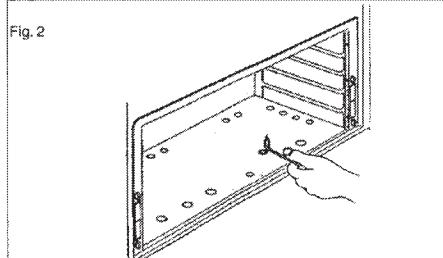


Fig. 2



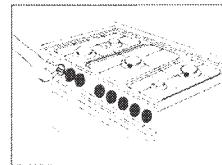
Après s'être assuré que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four. Pour obtenir la température désirée, faire correspondre le numéro choisi avec l'index de la manette .

ATTENTION: Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.

Allumage électrique du brûleur du four (selon les modèles). La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

tourner la manette vers la gauche jusqu'à la position maximale, puis appuyer sur le bouton jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.(fig 2).

Fig. 3



Allumage électrique automatique (selon les modèles)
La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette (fig. 2).

Brûleur avec thermocouple de sécurité.

Pour les brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité, il est indispensable de continuer à appuyer sur la manette concernée pendant environ 10 secondes après l'allumage (fig.3), afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus.

AVERTISSEMENTS

Pour l'éclage du four, appuyer sur l'interrupteur

Après avoir vérifié que le brûleur est bien allumé, fermer doucement la porte du four. Afin d'obtenir la température désirée, il est suffisant de faire correspondre le numéro choisi avec le repère de la manette (Tab. B).

TAB. B

| Repère | Temp. en degrés °C |
|--------|--------------------|
| 1 | 140 °C |
| 2 | 150 °C |
| 3 | 160 °C |
| 4 | 170 °C |
| 5 | 190 °C |
| 6 | 210 °C |
| 7 | 230 °C |
| 8 | 250 °C |

Attendre environ 15 minutes avant d'introduire les aliments, afin d'atteindre la température désirée. A titre indicatif, nous vous donnons ci-après un tableau de cuisson (Tab B)

TAB. C

| ALIMENTS | TEMP. °C | ALIMENTS | TEMP. °C |
|----------------|----------|------------------------|----------|
| VIANDES | | PATISSERIE | |
| ROTÍ DE PORC | 185-210 | TORTES DE FRUITS | 220 |
| ROTÍ DE BOEUF | 250 | GATEAUX "MARG" | 190 |
| ROTÍ DE VEAU | 220 | ROTÍ DE VEAU | 175 |
| ROTÍ D'AGNEAU | 220 | GENOISE | 235 |
| LIEVRE ROTÍ | 230 | SAVARIN | 190 |
| LAPIN ROTÍ | 235 | FEUILLETTES SUCRÉES200 | |
| DINDON ROTÍ | 220 | BISCUIT DE SAVOIE | 200 |
| OIE ROTÍ | 235 | STRUDEL | 180 |
| CANARD ROTÍ | 225 | BEIGNETS AUX POMMES200 | |
| POULET ROTÍ | 235 | FLAN - CLAFOUTIS | 200 |
| FILET DE BOEUF | 200-225 | TOAST | 250 |
| POISSON | 200-225 | PAIN | 230 |

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

Allumage manuel du grilloir.

Après avoir ouvert la porte du four, faire tourner la manette du four vers la droite, la placer sur la position grilloir et approcher une allumette enflammée près des orifices du brûleur placé en haut du four (fig.4).

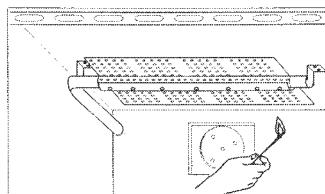


Fig. 4

ATTENTION: Ne pas actionner l'allumage pour plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, presser de nouveau la manette après avoir laissé la porte du four ouverte pendant au moins 1 minute.

Allumage électrique du brûleur du grilloir (selon les modèles). La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

tourner la manette vers la droite jusqu'en correspondance du grilloir , puis appuyer sur le bouton jusqu'à l'allumage du brûleur. En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

Allumage électrique automatique (selon les modèles)

La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur. Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grilloir .

En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette. Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig. 5 A). Enfiler le déflecteur S dans les pivots de centrage N présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.

Brûleur avec thermocouple de sécurité

Répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant environ 10 secondes, afin que le clapet de sécurité entre en fonction (fig. 3). Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer l'opération comme décrit ci-dessus. Sur certains modèles, la manette du grilloir est séparée de celle du thermostat (fig. A).

De cette façon, le brûleur de grill et le brûleur de four peuvent fonctionner en même temps.

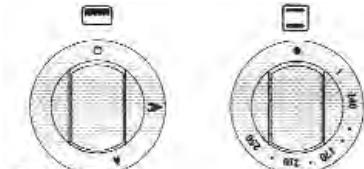


Fig. A

Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée. S'assurer que la cuisinière est prédisposée pour ce type de fonctionnement.

NB: Dans ce cas, le déflecteur S indiqué dans la (fig. 5B) n'est pas fourni.

UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE (UNE SEULE MANETTE)

Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole (fig C).

Un témoin lumineux s'allume pour indiquer le branchement du grilloir.

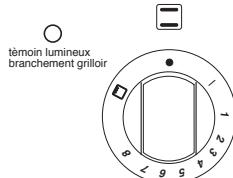
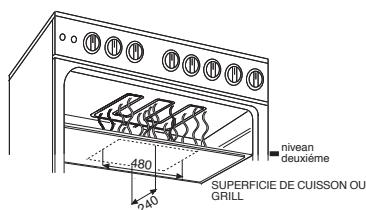
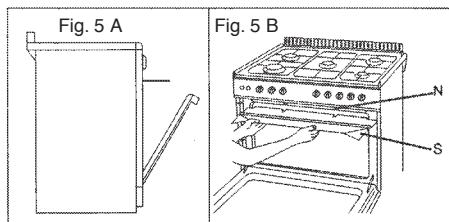


Fig. D

Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig 5 A). Enfiler le déflecteur S dans les pivots de centrage N présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four jusqu'à la position indiquée sur la (fig. 5 A).

Certains modèles sont prévus pour l'utilisation du grilloir avec la porte du four complètement fermée.

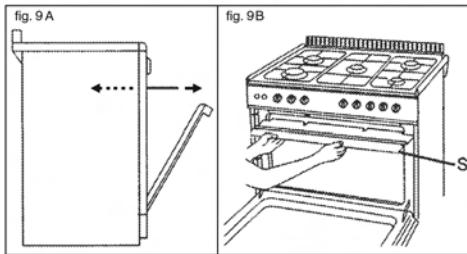
S'assurer que la cuisinière est prédisposée pour ce type de fonctionnement.



UTILISATION DU GRILLOIR ELECTRIQUE AVEC FOUR GAS

Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole

Le grilloir doit être utilisé avec la porte semi-ouverte (voir fig 9 A). Prendre le déflecteur S du grilloir qui se trouve dans la partie haute du four et le tirer vers l'avant jusqu'en fin de course. Après enlèvement, fermer la porte très doucement jusqu'à la position indiquée sur là (fig. 9 A).



TOURNEBROCHE

(selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, actionner le bouton-poussoir portant le symbole

Pour utiliser le tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche L en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches F et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur R. (fig. 7).
- Mettre la broche sur le support G, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou P du moteur R (fig. 7). Engager la lèchefrite avec un peu d'eau au dessous de la broche. L'appareil est prévu pour faire fonctionner le grilloir à porte ouverte (fig. 5 A-B). Enfiler le déflecteur S dans les pivots de centrage N présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig. 5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette A et un gant de protection en laine isolante (fig. 7).

Pour versions avec le grilles côté voir fig. 7b.

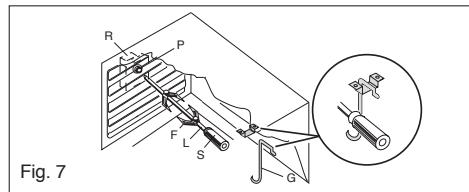


Fig. 7

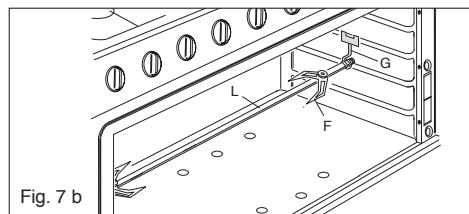


Fig. 7 b

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (selon les modèles)

COMPTE-MINUTES (FIG. 8)

Afin d'obtenir le temps de cuisson désiré, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le compte-minutes peut être réglé de 1 à 60 minutes. Une fois le temps écoulé, une sonnerie vous informera de la fin de la cuisson.

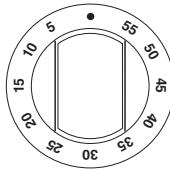


Fig. 8

PROGRAMMATEUR FIN CUISSON (FIG. 9)

Pour un fonctionnement manuel, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en correspondance du symbole ; pour programmer la durée de la cuisson, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et fixer le temps de cuisson avec le bouton (max.120 minutes). Une fois le temps écoulé, le four s'arrêtera automatiquement.

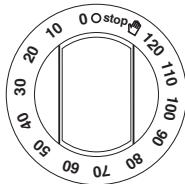


Fig. 9

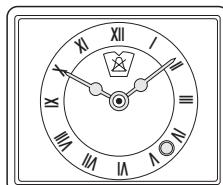
PCI "CAMPANI" TR 259 ANALOGIC

Pour la mise à l'heure

Presser et tourner le bouton vers la droite, jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. En cas d'une fausse manœuvre, éviter de tourner vers la gauche. Un mécanisme de sécurité protège les composants de l'horloge.

Réglage sonnerie

Tourner le bouton vers la droite, sans le presser, afin que l'aiguille corresponde au temps de sonnerie désiré. Une fois le temps écoulé la sonnerie retentit sans cesse. Pour l'arrêter, tourner le bouton vers la droite afin que l'aiguille corresponde au symbole de la cloche rayée.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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

S'assurer que la soupape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil. Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur homopolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et correspondant aux normes en vigueur.

Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

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

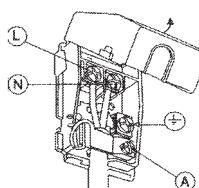
- jaune/vert = pour la mise à la terre "L" (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un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

| Type d'appareil | Alimentation monophasée 220-230 V- | |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| | Type de câble | Section |
| Table toutes gaz | Caoutchouc H05 RR-F | 3 x 0,75 mm ² |
| Table toutes gaz = grill électr. | Caoutchouc H05 RR-F | 3 x 2,5 mm ² |

REEMPLACEMENT DU CABLE

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

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



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

SURFACES EMAILLEES

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

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

GRILLES ET BRULEURS

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

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

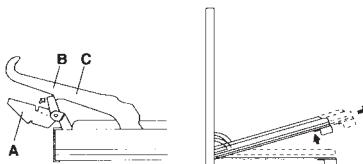
Nous conseillons de réaliser cette opération au moins une fois par semaine ou chaque fois que cela est nécessaire. Faire attention à remonter de façon correcte les brûleurs de la table.

IMPORTANT

Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement extérieur du gaz et le remplacer à la moindre anomalie. Ne pas commettre l'erreur de le faire réparer.

PORTE DU FOUR

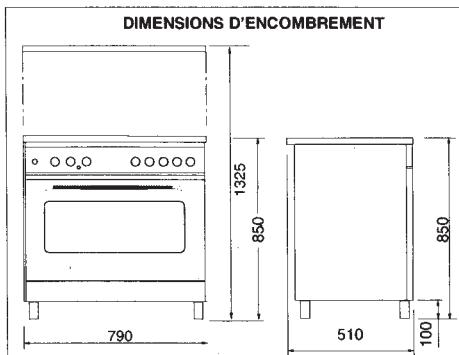
Pour certains modèles, la porte du four peut être démontée de la façon suivante: les charnières A sont pourvues, pour ce but, de cavaliers mobiles B qui accrochés aux secteurs des charnières C, lorsque la porte est complètement ouverte, les bloquent. Après il faut enlever la porte vers l'extérieur faisant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



PORTE DU FOUR

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

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS A L'INSTALLATEUR



AVERTISSEMENTS

Avant d'effectuer toute réparation ou intervention, débrancher la prise de courant et fermer le robinet de gaz. Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte suivant les normes de sécurité en vigueur. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

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

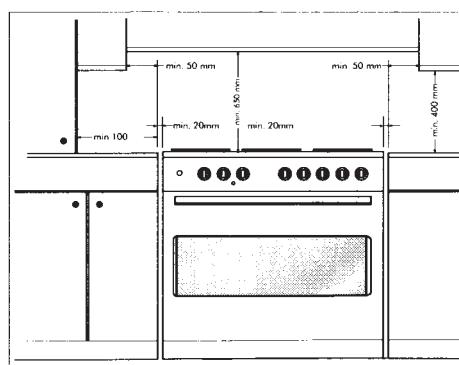
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire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

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

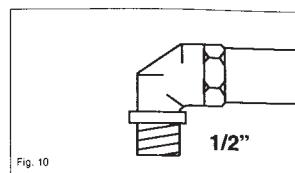
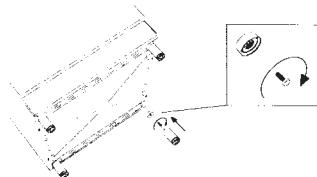
INSTALLATION

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

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



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



VENTILATION LOCAUX

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

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

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

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

Installations électriques à basse tensionne - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur.

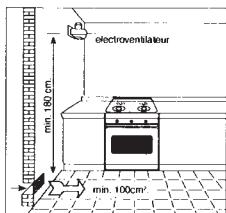
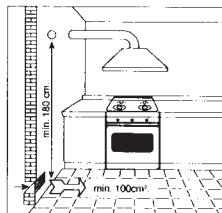
La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2,0 m³/h pour chaque kW de puissance installée.

Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

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

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



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur , installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

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

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

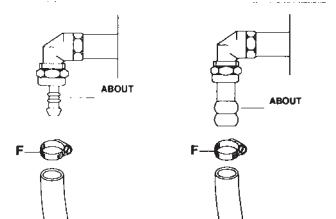
Les raccordements possibles sont:

- le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
 - le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.
- Le tube doit être raccordé directement au coude de la rampe. (voir fig 10)
- le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.
 - raccordement par tuyau souple suivant les normes en vigueur avec un about annelé. Le tube doit être monté sur le porte caoutchouc avec un collier de serrage pour éviter toute fuite de gaz et visible sur toute sa longueur.
- Dans ce dernier cas, contrôler la date de péremption du tube imprégné et le remplacer avant cette date.

AVERTISSEMENTS

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

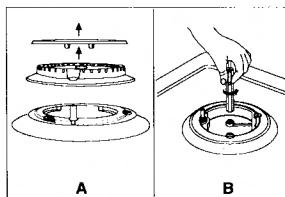
- 1- eviter tous étranglements ou écrasements du tuyau
- 2- eviter des efforts de traction et de torsion
- 3- eviter d'entrer en contact avec des corps pointus, à vive arête, etc...
- 4- eviter d'entrer en contact avec des parties qui dépassent de 70°C la température ambiante.
- 5- s'assurer qu'ils peuvent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



REGLAGE GAZ

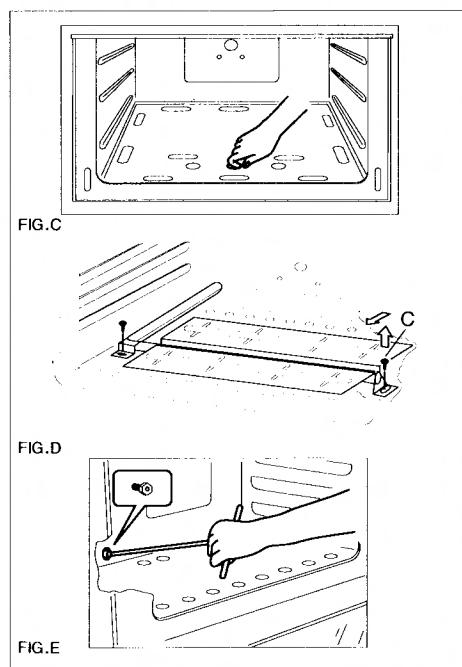
Si l'appareil a été prévu pour fonctionner avec un type de gaz différent de celui de l'alimentation disponible, il faut changer les injecteurs, régler le débit réduit des brûleurs et changer l'about annelé.

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



Brûleur four

Pour changer l'injecteur du brûleur four, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte du four, enlever la sole (voir fig.C), dévisser la vis C et démonter le brûleur du four (voir fig.D). Changer l'injecteur (voir fig.E) et le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.



Brûleur grilloir

Pour changer l'injecteur du grilloir, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: ouvrir la porte del four, dévisser la vis C et démonter le brûleur du grilloir (voir fig.F). Changer l'injecteur (voir fig.G) et le remplacer par un autre approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le brûleur de façon correcte sur sa siège arrière.

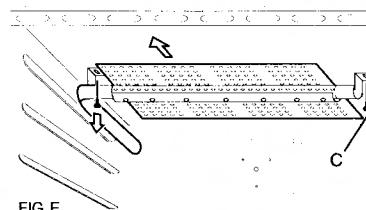


FIG.F

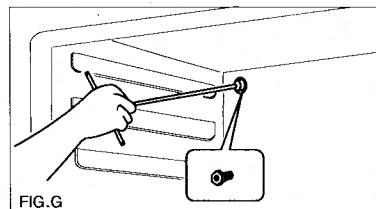


FIG.G

| TABLEAU GENERAL INJECTEURS | | | | | |
|----------------------------|------|------------|----------------|----------------|--------------|
| Type de gaz | mbar | Inject. mm | Brûleur | Puissance Watt | Consom. type |
| | | | | max. | min. |
| NATUREL | 20 | 1,23 | - Rapide | 2800 | 680 |
| | | 0,97 | - Semi rapide | 1650 | 450 |
| | | 0,77 | - Auxiliaire | 1000 | 400 |
| | | 1,45 | - Triple cour. | 3400 | 1700 |
| | | 1,50 | - Four | 4300 | 1000 |
| G.P.L | 30 | 1,35 | - Grilloir | 3300 | 298 l/h |
| | | 0,83 | - Rapide | 2800 | 680 |
| | | 0,65 | - Semi rapide | 1650 | 450 |
| | | 0,50 | - Auxiliaire | 1000 | 73 g/h |
| | | 0,98 | - Triple cour. | 3400 | 1700 |
| | | 1,00 | - Four | 4300 | 1000 |
| | | 0,90 | - Grilloir | 3300 | 241 g/h |
| Four sans thermostat | | | | | |
| | | 0,83 | - Four | 3100 | 1200 |
| | | | | | 226 g/h |

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position de débit réduit A; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig.11). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.12).

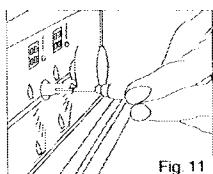


Fig. 11

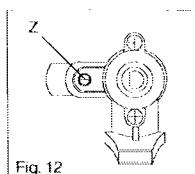


Fig. 12

Dévisser la vis de réglage pour augmenter le débit, ou visser la vis pour diminuer le débit. Le réglage est correct quand la flamme mesure environ 3 ou 4 mm. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit max. A, au débit réduit A. Remonter la manette.

REGLAGE DEBIT REDUIT THERMOSTAT DU FOUR.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur en tournant la manette vers la position maximale; enlever la manette et dévisser de quelque tour la vis by-pass (fig.H). Remonter la manette et laisser chauffer le four pendant 15 minutes; ensuite placer la manette sur la position minimale. Après avoir enlevé de nouveau la manette, faisant attention à ne pas faire bouger la tige du thermostat, visser légèrement la vis by-pass sur mentionnée jusqu'à obtenir une flamme de 3 ou 4 mm de longueur. Pour le gaz butane/propane, la vis de réglage doit être vissée à fond. S'assurer que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'on passe brusquement du débit maximal au débit minimal, et en fermant ou ouvrant la porte du four. Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "T" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.I).

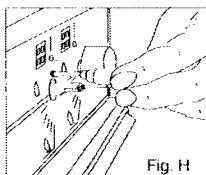


Fig. H

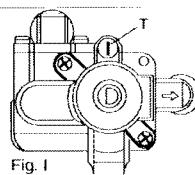


Fig. I

REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de four)

Pour régler l'air primaire du brûleur de four, est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

Desserrez la vis (A) a fin de faire coulisser le régulateur à la fin du brûleur (fig L).

De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte. Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

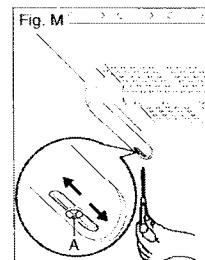
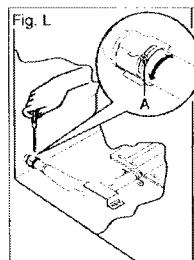
REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de grilloir)

Pour régler l'air primaire du brûleur de grilloir, est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes:

Desserrez la vis (A) a fin de faire glisser en avant ou en arrière le régulateur (fig M).

De cette façon, on peut augmenter ou réduire l'admission de l'air et obtenir une flamme correcte.

Les flammes ne doivent pas souffler ou présenter des pointes jaune.

**CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. N/a)**

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table (s'il y en a);
- soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clé-tube de 7 mm.

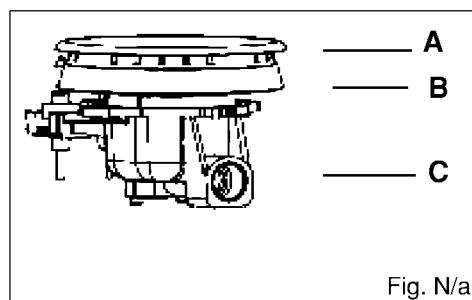


Fig. N/a

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENTS

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

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

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

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



DÉMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

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

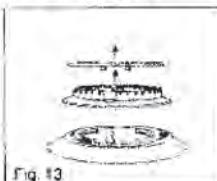


Fig. 13

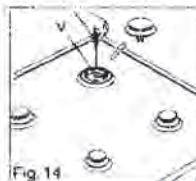
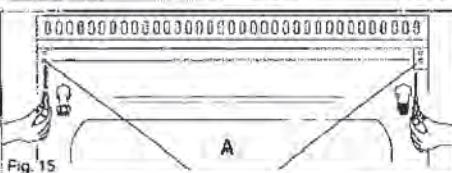


Fig. 14



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

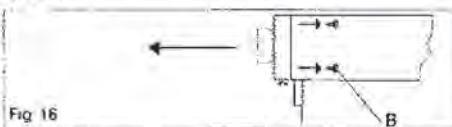


Fig. 16

GRAISSAGE DES ROBINETS

AVERTISSEMENTS : Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.

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

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

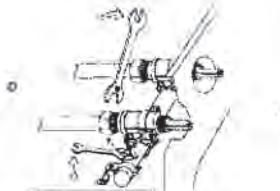


Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec ou solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique que, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus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

REEMPLACEMENT DES ROBINETS

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

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



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 (plaquette séparée).

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'Équipements Électriques 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 collecte 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 obtiennent 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.

A l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les léchefrites, les plaques à patisserie, le verre de la porte du four, les joints en caoutchouc, 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.