

LIBRETTO ISTRUZIONI

INSTRUCTIONS BOOKLET

NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

MANUAL DE INSTRUCCIONES

mod.

INFORMAZIONI GENERALI DESTINATE ALL'UTILIZZATORE

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti

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

Questo prodotto risponde alle esigenze delle direttive comunitarie:

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

GENTILE CLIENTE,

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

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 (posta all'interno del cassetto inferiore dell'apparecchio).

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 Negozzi 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 rivolgerVi 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.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

CONSIGLI ED AVVERTIMENTI DI ORDINE GENERALE

ATTENZIONE:

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

IN CASO D'INCENDIO:

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

PER LA SICUREZZA DEI VOSTRI BAMBINI E DI VOI STESSI

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

ATTENZIONE FORNO:

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

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

CASSETTO INFERIORE

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

USO DEL PIANO DI LAVORO

USO DEL FORNO ELETTRICO

USO DEI BRUCIATORI A GAS

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

- | | | |
|------------------|--|------------------|
| - Disco pieno | | rubinetto chiuso |
| - Fiamma grande | | apertura massima |
| - Fiamma piccola | | apertura minima |

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

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 minimo.

ACCENSIONE ELETTRICA (secondo i modelli)

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo; 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 (secondo i modelli)

Per accendere uno dei bruciatori, premere la manopola corrispondente al bruciatore prescelto e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di minimo. Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore.

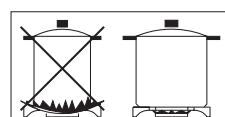
In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche con un fiammifero.

APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA (secondo i modelli)

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 10 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 (Ausiliaro)	80 mm.	160 mm.
Tripla corona	220 mm.	260 mm.

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

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

Tabelle di cottura sistema tradizionale

Pesce	180-240	sec. dimensioni
Carne		
Arrosto di bue	250	30 per kg.
Arrosto di vitello	200-220	60 per kg.
Pollo	200-240	50 circa sec. peso
Anatra od oca	220	
Cosciotto di montone	250	30 per kg.
Arrosto di maiale	250	60 per kg.
Soufflets	200	60 per kg.
Dolci (Pasticceria)		
Panfrutto	160	50-60
Savoiai	160	30-50
Pasta frolla	200	15
Pasta sfoglia	250	15
Torta di frutta	200-220	30
Meringhe	100	60
Sformato	220	30
4 quarti	120-140	60
Brioches	160-180	45

Tabelle di cottura ad aria calda

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

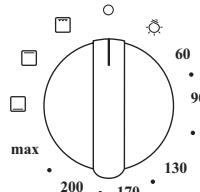
1 FORNI A CONVEZIONE NATURALE (forno piccolo)

Il forno è dotato di:

- una resistenza suola;
- una resistenza cielo.

Ruotando in senso orario la manopola del termostato è possibile selezionare la temperatura desiderata nel forno e, secondo i modelli, una o più funzioni:

- | |
|---|
| <input type="radio"/> Forno spento
<input checked="" type="radio"/> Luce forno
60 ÷ max Inserzione della resistenza superiore + inferiore
<input type="checkbox"/> Inserzione della resistenza inferiore
<input type="checkbox"/> Inserzione della resistenza superiore
<input checked="" type="checkbox"/> Inserzione del grill (girarrosto <input checked="" type="checkbox"/> secondo i modelli) |
|---|



NOTA:

Quando si utilizza la funzione mettere lo schermo **S** di protezione delle manopole e posizionare la porta semi aperta (vedi fig.5-5A).

2 FORNO MULTIFUNZIONE (forno grande)

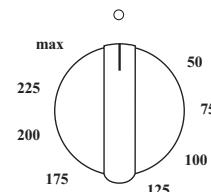
Il forno è dotato di:

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

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

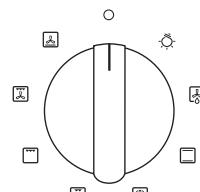
Manopola termostato forno

Ruotando in senso orario questa manopola si può ottenere una temperatura del forno compresa tra 50 e MAX°C.



Manopola commutatore forno

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



Utilizzazione del forno

Il forno va usato sempre a porta chiusa.

Quando si utilizzano le funzioni , non si deve impostare la temperatura su un valore superiore a 200 °C

ATTENZIONE:

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



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



Scongelamento con ventilatore

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



Convezione naturale

Sono in funzione la resistenza suola e la resistenza cielo forno. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti. Si ottengono buoni risultati per cotture su un ripiano con regolazione della temperatura da 50 a MAX°C.



Forno ventilato

Sono in funzione il ventilatore e la resistenza circolare. L'aria calda regolabile da 50 a MAX°C viene uniformemente ripartita sui diversi ripiani; è ideale per cuocere contemporaneamente diversi tipi di cibo (carne, pesce) senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc.



Inserimento grill medio

In questa posizione viene inserita la resistenza del grill medio a raggi infrarossi. Serve per grigliare o gratinare piatti tradizionali di dimensioni piccole. Questa funzione può essere usata tra 50 e MAX°C.



Inserimento grill totale

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



Grill totale ventilato

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



Resistenza suola ventilata

L'aria, riscaldata dalla resistenza suola, viene aspirata dal ventilatore che la riversa sulle vivande. Questa funzione può essere utilizzata per sterilizzare vivande. Questa funzione può essere usata tra 50 e MAX°C.

Nota:

Per tutte le operazioni descritte al punto 1 e 2, si determina l'inserimento dell'illuminazione interna del forno.

Una spia posta sul cruscotto rimane accesa finché la temperatura non è stata raggiunta, in seguito si accenderà ad intermittenza.

USO DEL GRILL:

Posizionare la griglia porta piatto al terzo gradino partendo dal basso del forno, a 12 cm circa dalla superficie.

L'utilizzatore potrà cambiare i gradini, a seconda dei suoi gusti personali ed a seconda delle diverse necessità dei cibi. Prima di infornare, lasciare riscaldare per 5 minuti

GIRARROSTO (secondo i modelli)

Per il funzionamento del girarrosto, ripetere le operazioni descritte nel paragrafo 1 di pagina 5 posizione .

Uso del 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 motoriduttore **R** (fig. 4).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del motorino **R** (fig. 4).
- 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.5 - 5A).
- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando la manopola **A** ed un guanto di protezione in lana isolante (fig. 4).

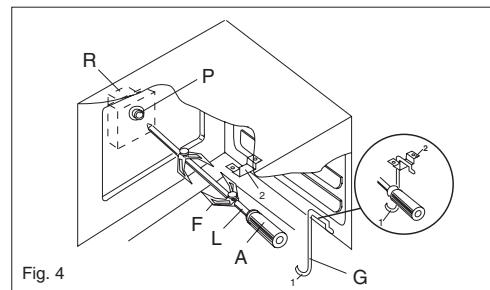


Fig. 4

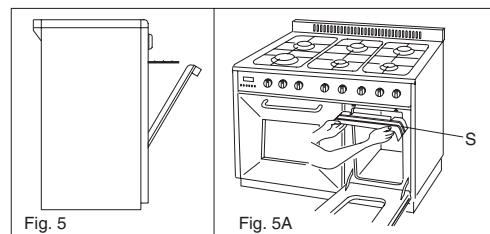


Fig. 5

Fig. 5A

ISTRUZIONI PER L'USO DEI DISPOSITIVI DI CONTROLLO (SECONDО I MODELLI)

L'apparecchio, secondo i modelli può essere dotato di uno dei seguenti timer.

OROLOGIO "LED" (Fig. 6)

Caratteristiche

Orologio 24 ore con programma automatico e contaminuti.

Funzioni

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

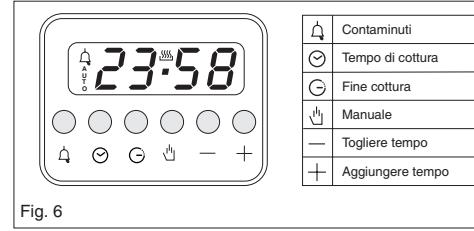


Fig. 6

Visualizzazione

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

Durata cottura o funzione manuale = simbolo pentola

Funzione automatica = AUTO

Contaminuti = simbolo campana

A seconda delle funzioni prescelte si illumina il simbolo corrispondente.

Programmazione

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

Tasto + e -

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

Impostazione dell'ora

Premendo contemporaneamente i due tasti manuali ed il tasto + o -, si imposta l'ora desiderata. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati, i contatti sono disinseriti ed il simbolo AUTO lampeggia.

Funzionamento manuale

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

Funzionamento automatico

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

Funzionamento semiautomatico con durata cottura

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

Funzionamento semiautomatico con fine cottura

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

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

Funzionamento automatico con durata e fine cottura

Premere il tasto di durata e selezionare la durata cottura desiderata con il tasto + o -. I simboli AUTO e durata si illuminano in permanenza. Il relais si inserisce. Premere il tasto di fine cottura. Sul display compare il tempo di fine cottura più prossimo. Selezionare il tempo di fine cottura desiderato mediante il tasto +. Il relais ed il simbolo di durata si disinseriscono. Il simbolo si illumina di nuovo quando l'ora coincide con il tempo di inizio cottura. Allo scadere del tempo di cottura il simbolo AUTO lampeggia. Si mette in funzione il segnale acustico e sia il simbolo di durata che il relais si spengono.

Contaminuti

Premere il tasto contaminuti e selezionare il tempo di cottura desiderato mediante il tasto + o -.

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

Segnale acustico

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

Inizio programma e controllo

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

Errore di programmazione

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

Annulloamento di un programma

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

Orologio Analogico (Fig. 7)

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 sbarrata.

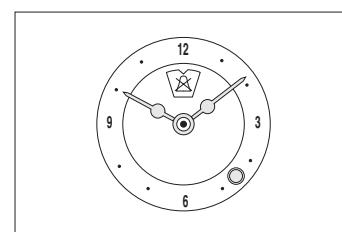


Fig. 7

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.

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.

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

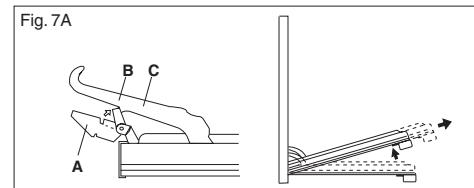
Per procedere alla pulizia dei bruciatori del piano di lavoro, occorre estrarli dalla loro sede sfilandoli verso l'alto, e metterli per una decina di minuti in una soluzione di acqua calda con l'aggiunta didetersivo non abrasivo. Dopo aver pulito e lavato i bruciatori, asciugarli accuratamente.

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 agganciati 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 nella figura 7A. Per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere. Per rimontare la portina infilate le cerniere nelle loro opposte 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.

Fig. 7A

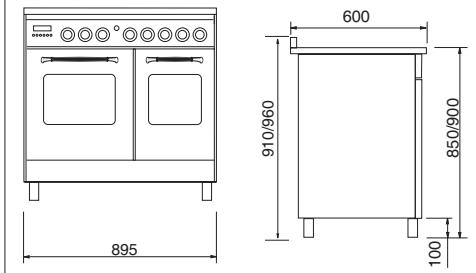


FORNO

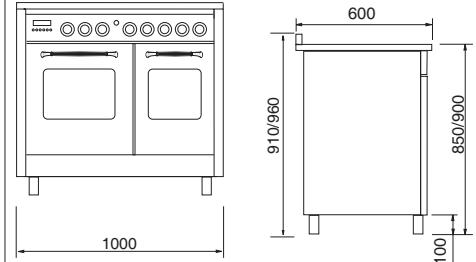
Per le parti smaltate pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone. Le macchie di grasso possono essere tolte facilmente con acqua calda o con un prodotto specifico, reperibile in commercio per la pulizia dello smalto. Evitare i prodotti contenenti sostanze abrasive.

ISTRUZIONI DESTINATE ALL'INSTALLATORE

DIMENSIONI D'INGOMBRO (mod. 192)



DIMENSIONI D'INGOMBRO (mod. 108)



AVVERTENZE

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

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

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

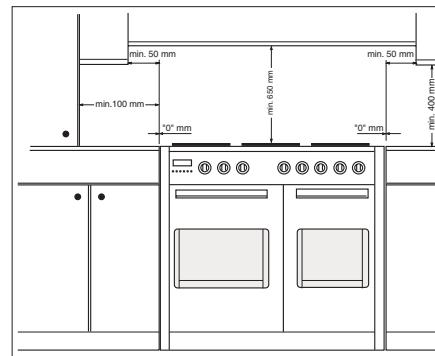
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. I dati tecnici sono indicati sulla targa matricola situata nel cassetto inferiore dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta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

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

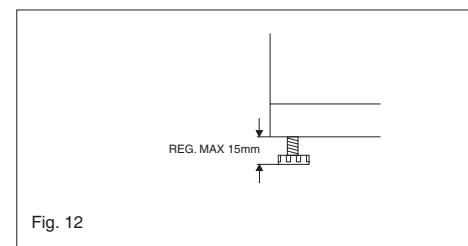
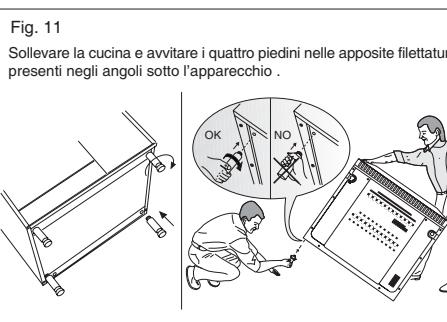
INSTALLAZIONE

IMPORTANTE: Il rivestimento del mobile deve essere di materiale resistente al calore (minimo 85°C).

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



Le cucine, secondo i modelli, sono dotate di 4 piedini che servono per un eventuale allineamento in altezza con i mobili (fig 11 e 12).



VENTILAZIONE LOCALI

APPARECCHI A GAS

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

VENTILAZIONE DEI LOCALI (UNI-CIG 7129-7131)

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

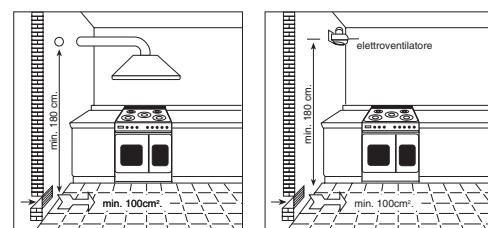
In particolare nel caso in cui nell'ambiente esista solo questo apparecchio a gas, occorrerà avere una cappa sopra l'apparecchio tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione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

In tutti gli altri casi, quando cioè esistono 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 risultino 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:

- 1) mediante tubo rigido in ferro o rame
- 2) mediante tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacco meccanico conforme alle norme UNI-CIG 9891 (massima lunghezza del tubo esteso 2.000 mm).
- Il tubo va collegato direttamente al gomito della rampa (vedi fig.14).

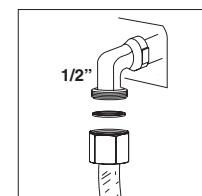


Fig. 14

- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma conforme alle norme UNI-CIG 7140. Tale tubo va innestato direttamente sul portagomma, relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta (F) conforme alle norme UNI-CIG 7141 (fig. 15). In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data .

AVVERTENZE

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

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

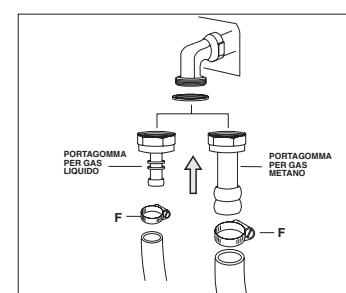


Fig. 15

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

Importante: i fili del cavo hanno i seguenti colori:

- giallo/verde = per la messa a terra " $\frac{1}{2}$ " (E)
- blu = per il neutro "N"
- marrone = per la fase "L"
- Il cavo elettrico non deve essere a contatto con parti con temperature maggiori di 50°C oltre a quella ambiente.
- Se si usa una spina per il collegamento, la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa al quale viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformi alle norme).

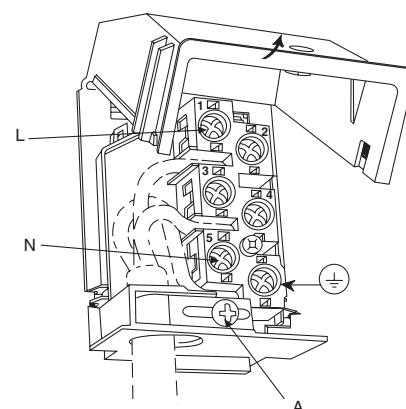
Tipo di cavo d'alimentazione

Tipo di apparecchio	Alimentazione monofase 230 V-	
	Tipo cavo	Sezione
Piano gas con forno elettrico	Gomma H05 RR-F	3 x 2,5 mm ²

SOSTITUZIONE DEL CAVO

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

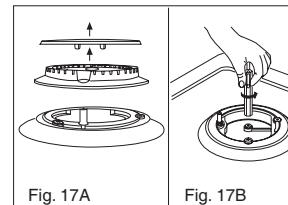
- aprire la scatola della morsettiera come descritto in figura qui sotto;
- svitare la vite "A" che blocca il cavo;
- sostituire il cavo con uno di lunghezza uguale e corrispondente alle caratteristiche descritte in tabella;
- il conduttore di terra "giallo-verde" deve essere collegato al morsetto " $\frac{1}{2}$ " e deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea;
- il conduttore neutro "blu" deve essere collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "N";
- il conduttore di linea va collegato al morsetto contraddistinto con la lettera "L".



REGOLAZIONI GAS

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

Per cambiare gli iniettori del piano di lavoro, è necessario effettuare le seguenti operazioni: togliere le griglie; togliere i bruciatori, gli spartifiamma (vedi fig.17A); cambiare l'iniettore (vedi figura 17 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 coretto sul bruciatore.



Valori riferiti al Hs - 15°C - 1013,25mbar

TABELLA GENERALE INIETTORI						
Tipo di gas	rmbar mm/100	Ugello mm/100	Bruciatori Posizione-tipo	Potenza Watt max.	Consumo min.	Consumo max.
METANO	20	115	Rapido	3000	750	286 l/h
		97	Semi rapido	1750	480	167 l/h
		72	Ausiliario	1000	330	95 l/h
		128	Tripla corona	3300	1300	315 l/h
		120	Pescara	2900	1500	277 l/h
G.P.L. BUTANO PROPANO	37	85	Rapido	3000	750	219 g/h
		65	Semi rapido	1750	480	128 g/h
		50	Ausiliario	1000	330	73 g/h
		93	Tripla corona	3300	1300	241 g/h
		85	Pescara	2900	1500	211 g/h

PORATA MINIMA DEI RUBINETTI PIANO

Per regolare la portata minima procedere come segue:

- Accendere il bruciatore e girare la manopola verso la posizione di portata minima \blacktriangleleft ; togliere la manopola del rubinetto. Inserire un cacciavite piccolo nell'asta del rubinetto (fig. 18).
- Attenzione: nei rubinetti valvolati la vite di regolazione "Z" del minimo si trova all'esterno dell'asta del rubinetto (fig. 18 A).

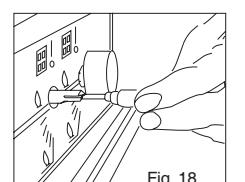


Fig. 18

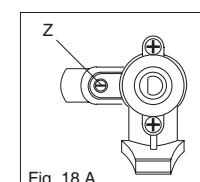


Fig. 18 A

Svitare la vite di regolazione per aumentare la portata, oppure avitare 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 avitata a fondo.

Assicurarsi che la fiamma non si spegna quando si passa bruscamente dalla portata massima \blacktriangleright , alla portata minima \blacktriangleleft e viceversa.

Rimontare la manopola.

MANUTENZIONE APPARECCHIO

AVVERTENZE

Prima di effettuare qualsiasi riparazione o intervento, staccare la presa della corrente e chiudere il rubinetto del gas.
 Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
La lampadina forno utilizzata è di tipo speciale resistente alle alte temperature. Per sostituirla agire nel modo seguente: smontare il vetro di protezione (A) e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo, quindi rimontare il vetro (fig. 19).

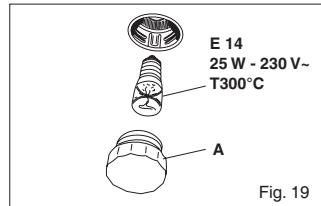


Fig. 19

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. 20), svitare le viti "V" visibili al di sopra del piano di lavoro (vedi fig.21). Smontare il piano di lavoro svitando le 2 viti "A" posteriori (vedi fig. 22).

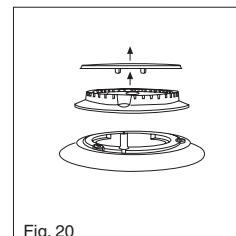


Fig. 20

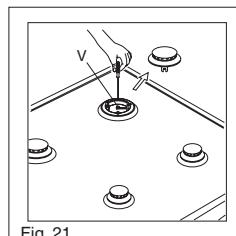


Fig. 21

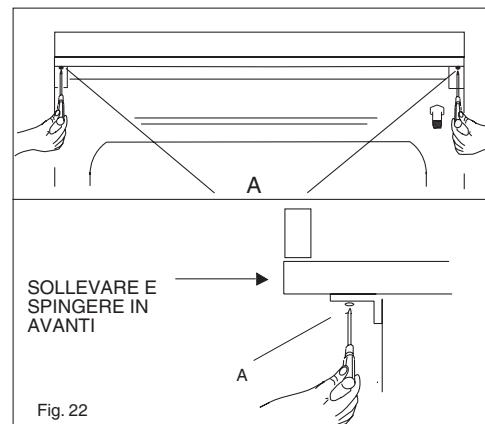


Fig. 22

- Volendo smontare anche il cruscotto è sufficiente svitare le 4 viti (B) interne che fissano il cruscotto alla facciata forno (fig.23).

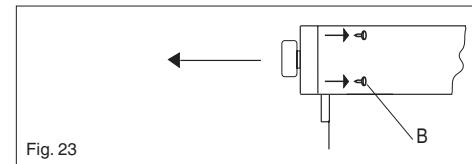


Fig. 23

INGRASSAGGIO DEI RUBINETTI

Se la manovra di un rubinetto diventa dura bisogna procedere ad ingrassarlo utilizzando un grasso specifico per alte temperature. Per fare questo procedere come segue:
 Aprire il piano di lavoro e smontare anche il cruscotto come descritto nel paragrafo precedente.
 Svitare le due viti di fissaggio del corpo del rubinetto (vedi figura 24) ed estrarre il cono.

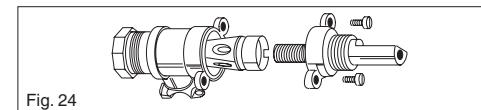


Fig. 24

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

SOSTITUZIONE RUBINETTI

Aprire il piano di lavoro e smontare anche il cruscotto come descritto nel paragrafo precedente. Svitare il dado D del tubetto che porta gas al bruciatore, svitare la vite V che fissa il rubinetto alla briglia ed estrarre quest'ultimo (vedi figura 25).
 Nota: Ogni qualvolta si sostituisce il rubinetto è necessario sostituire anche la guarnizione di tenuta del rubinetto.
 Terminate le operazioni controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

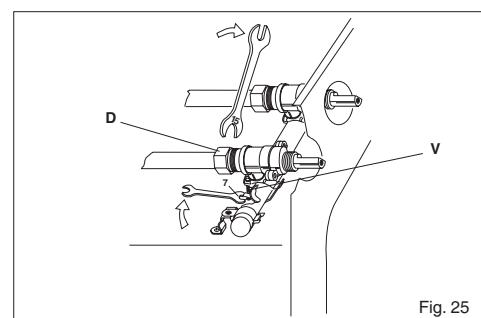


Fig. 25

For your safety

The product should only be used for its intended purpose which is for the cooking of domestic foodstuffs.
Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

Do's and Do Not's

- Do** make sure you understand the controls before using the cooker.
- Do** check that all controls on the cooker are turned off after use.
- Do** always stand back when opening an oven door to allow heat to disperse.
- Do** always use dry, good quality oven gloves when removing items from the oven.
- Do** take care when removing items from the oven, as the contents may be hot.
- Do** always keep the oven doors closed when the cooker is not in use.
- Do** always place pans centrally over the hob burners and position them so that the handles cannot accidentally be caught or knocked or become heated by other burners.
- Do** keep the cooker clean, as a build up of grease or fat from cooking can cause a fire.
- Do** always allow the cooker to cool before cleaning.
- Do** always follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibility of bacterial growth.
- Do** always keep ventilation slots clear of obstructions.
- Do** always turn off the electricity before cleaning or replacing an oven lamp.

- Do not** allow children near the cooker when in use as all surfaces will become hot during and after cooking.
- Do not** allow anyone to sit or stand on any part of the cooker.
- Do not** heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- Do not** store chemicals , food stuffs, pressurised containers in or on the cooker, or in cabinets immediately above or next to the cooker.
- Do not** fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of fat, oil, or use a lid.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED WHILE COOKING.**
 - Do not** place flammable or plastic items on or near the hob burners.
 - Do not** use proprietary spillage collectors on the hob burners.
 - Do not** use the cooker as a room heater.
 - Do not** dry clothes or place other items over or near to the hob burners or oven doors.
 - Do not** wear garments with long flowing sleeves whilst cooking.
 - Do not** place inflammable materials in the oven or the compartment below the oven.
 - Do not** allow fat or oil to build up in the oven trays, grill pan or oven base.
 - Do not** place cooking utensils or plates onto the oven base.
 - Do not** grill food containing fat without using the grid.
 - Do not** cover the grilling grid with aluminium foil.
 - Do not** place hot enamel parts in water, leave them to cool first.
 - Do not** allow vinegar, coffee, milk, saltwater, lemon or tomato juice to remain in contact with enamel parts (inside the oven and oven trays).
 - Do not** use abrasive cleaners or powders that will scratch the surface of the stainless steel and the enamel.

GENERAL INFORMATION DESTINED TO THE END USER

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal

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

This appliance complies with the following European Directives:

- 73/23/EEC regarding "Low Voltage".
- 89/336/EEC regarding "Electromagnetic Disturbances".
- 90/396/EEC regarding "Gas appliances"
- 89/109/EEC regarding "Materials in contact with food"
- Moreover the above mentioned Directives comply with Directive 93/68/EEC.
- This household appliance has been designed for cooking and it must therefore be used for this purpose only.

DEAR CUSTOMER,

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

WARRANTY

Your new appliance is covered by a warranty.

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

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

RECOMMENDATIONS AND PRECAUTIONS

ATTENTION:

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

IN CASE OF FIRE:

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

FOR YOUR SAFETY AND THE ONE OF YOUR CHILDREN.

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

LOWER DRAWER

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

WORK-TOP USE

USE OF THE ELECTRIC OVEN

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 maximum position.

ELECTRIC IGNITION (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the maximum 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 (according to the models)

To turn on a burner, press the knob corresponding to the selected burner and turn it anticlockwise to the maximum 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
(according to the models)**

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 need as much heat.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with as little water as possible to reduce cooking times.

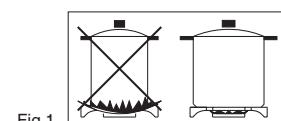


Fig.1

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

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

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

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

Note: The following tables give the main points for cooking some of the most important dishes. The cooking times recommended in these tables are approximate. After a few tries, we are sure that you will be able to adjust the times to get the results you want.

Conventional cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes
Fish	180-240	acc. to size
Meat		
Roast ox	250	30 per kg.
Roast veal	200-220	30 per kg.
Chicken	200-240	50 about
Duck and goose	220	acc. to weight
Leg of mutton	250	30 per kg.
Roast pork	250	60 per kg.
Soufflés	200	60 per kg.
Sweets (pastries)		
Tea-cake	160	50-60
Sponge finger	160	30-50
Shortcrust pastry	200	15
Puff pastry	250	15
Fruit flan	200-220	30
Meringues	100	60
Quiches, etc.	220	30
4 quarters	120-140	60
Buns	160-180	45

Fan oven cooking table

Dish	Temp. °C.	Minutes	Weight kg.
Firs courses			
Lasagne	200-220	20-25	0,5
Oven pasta	200-220	25-30	0,5
Creole rice	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Meat			
Roast veal	160-180	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	40-60	1-1,2
Roast beef joint	170-180	65-90	1-1,2
Roast fillet beef (rare)	180-190	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	100-130	1,5
Roast chicken	180	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	160-240	5 approx.
Roast rabbit	160-170	80-100	2 approx.
Roast hare	170-180	30-50	2 approx.
Fish	160-180	acc. to weight	
Sweets (pastries)			
Fruit flan	180-200	40-50	
Plain sandwich cake	160-180	35-45	
Sponge sandwich cake	200-220	40-45	
Sponge cake	200-230	25-35	
Currant cake	230-250	30-40	
Buns	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Cream slices	180-200	20-30	
Apple fritters	180-200	18-25	
Sponge finger pudding	170-180	30-40	
Sponge finger biscuits	150-180	50-60	
Toasted sandwiches	230-250	7	
Bread	200-220	40	

1 - NATURAL CONVECTION OVENS**The oven is fitted with:**

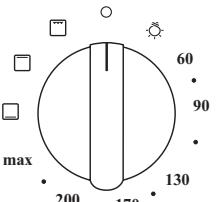
- a lower heating element;
- an upper heating element.

It is possible to select the desired temperature into the oven by turning clockwise the thermostat knob and depending on the models, one or more functions:

- Oven off
- Oven light
- 60 ÷ max** Upper + lower heating element on
 - Upper heating element on
 - Lower heating element on
 - Grill element on (turnspit optional )

Note:

When the function  is used, fit the knobs deflector **S** and place the door in half-open position see fig. 6 .

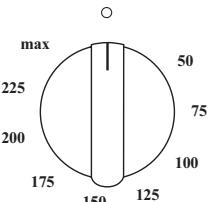
**2 - MULTIFUNCTIONAL OVEN****The oven is fitted with:**

- a lower heating element;
- an upper heating element;
- a circular heating element surrounding the fan.

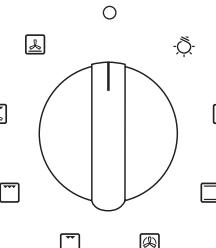
N.B.: Always set the temperature on the thermostat knob before selecting any of the functions.

Oven thermostat knob

To obtain an oven temperature between 50°C and MAX°C, turn the knob clockwise.

**Oven commutator knob**

Depending on the type of oven, it is possible to select one of the following functions turning the commutator knob clockwise.

**Use of the oven****Always use the oven with the oven door closed.**

When the functions   are used, place the thermostat knob between 180 ÷ 200°C as maximum temperature.

ATTENTION:

The temperature shown on the control panel corresponds to the temperature in the oven centre only when the functions selected are  or  .



When you turn the control knob to this position, the light will be on for all the following operations.

**Defrosting with fan**

The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food very quickly and without proteins adulterations.

**Natural convection**

Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50 and MAX°C.

**Fan oven**

Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50 and MAX°C is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat, fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.

**Medium grill**

It is indicated for grilling and gratinating small quantities of traditional food. The thermostat knob must be placed on the maximum position.

**Total grill**

It is indicated for grilling and gratinating traditional food. Turn the thermostat control knob to the 200°C position as maximum temperature.

**Fan assisted total grill**

The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat. Turn the thermostat control knob to the 200°C position as maximum temperature.

**Air forced lower heating element**

The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan which distributes the heat on the food. This function can be used to sterilize food. This function can be used between 50 and MAX°C

Note:

All the functions mentioned above switch the oven internal light on. A warning light on the control panel will stay lit until the temperature is reached; after it will light up intermittently.

USE OF THE GRILL

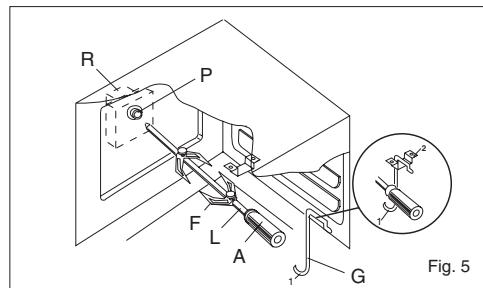
Install the grid on the third shelf from the oven bottom, at about 12 cm from the surface.
The user can change the shelves, depending on his personal whishes and on the different food.
Heat the oven 5 minutes before introducing the food.

TURNSPIT (optional)

In order to make the electric heating element work follow the instructions described in paragraph 1 page 5 position  , this selection puts into function the turnspit as well.

USE OF THE TURNSPIT

- For utilization of the turnspit follow the instructions described.
- Put the food in spit **L** (see fig. 5), paying attention to block it within the two forks **F** and to balance it, in order to avoid any unnecessary effort in motor **R** (fig 5).
 - 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.
 - Fit the knobs deflector **S** and place the door in half-open position see fig. 6 .
 - To remote the spit, operate in the opposite direction using knob **A** and protecting glove in isolating wool (see fig. 5).

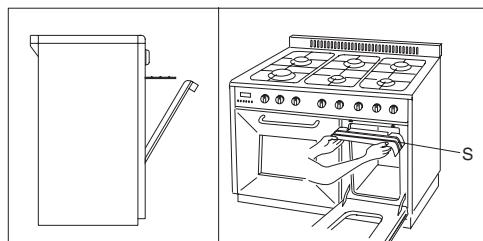


NOTE:

Use of the turnspit with the oven door closed.

Some models are designed for the turnspit to be used with the oven door completely closed.

In this case the deflector S shown in fig. 6 is not supplied.



INSTRUCTIONS FOR USE OF CONTROL DEVICES (ACCORDING TO THE MODELS)

"LED" PROGRAMMER (Fig. 7)

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions

Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

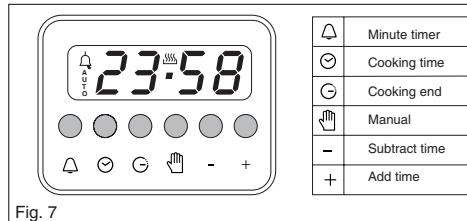
4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

Cooking time and manual function = saucepan symbol

Automatic function = AUTO

Minutes counter = bell symbol

The symbols light up when the corresponding functions are selected.



Setting

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

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press the manual button at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off .

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up. Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or - button. The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes. To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check

The programme starts 4 seconds after it has been set. The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time. The relays switch off when a setting error is made.

Cancelling a setting

To cancel a setting, press the cooking time button and then press the - button until 00 00 appears on the display. A set programme will automatically cancel on completion.

Analogic clock (Fig. 7 A)**Setting the clock**

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme adjustment

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.

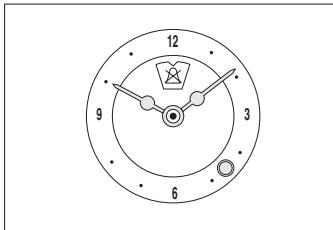


Fig. 7 A

CARE AND MAINTENANCE

SECOND PART

INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

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.
Do not use steam cleaners to clean the oven.

IMPORTANT

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

ENAMELLED SURFACES

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

GRIDS AND BURNERS

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

Make sure that no burner hole is clogged.

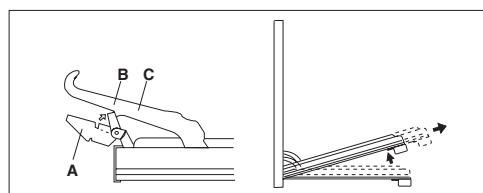
Clean the burners once a week or more frequently if necessary.
MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.

OVEN DOOR

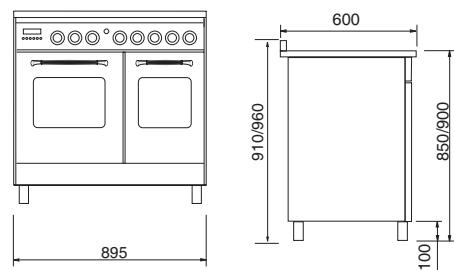
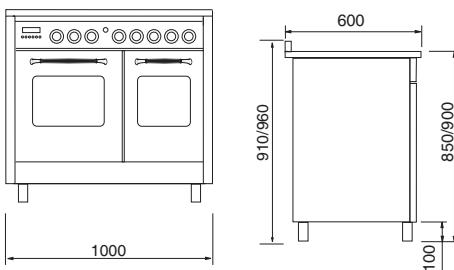
For some models, the oven door can be disassembled in the following way:

hinges A are provided, for this purpose, with two movable jumpers B; these, once hooked to the hinge 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.

OVERALL DIMENSIONS (mod. 192)**OVERALL DIMENSIONS (mod. 108)****WARNINGS**

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

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

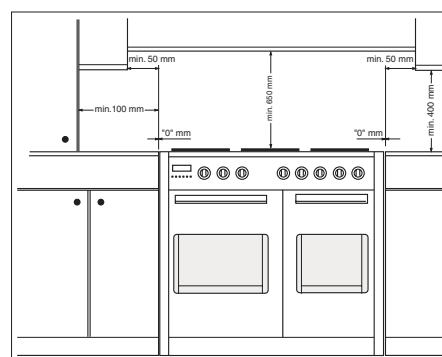
Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

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

INSTALLATION

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

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



Some models are provided with 4 feet used for possible height alignment with the cabinets.
(see fig. 8, or 8A depending on the models).

Fig. 8

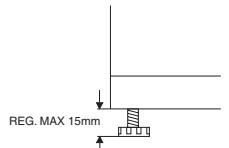
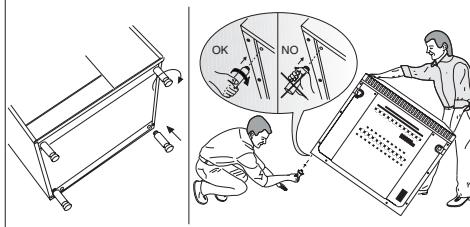


Fig. 8 A

Lift the cooker and screw the four feet in the special threads located in the corners under the appliance.



GAS CONNECTING

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well-ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

IMPORTANT

Conversion for use on and other gases must only be undertaken by a qualified person. For information for use on other gases contact your local Service Centre.

The cooker must be installed by a qualified person in accordance with local rules.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturers warranty and lead to prosecution under the above quoted regulations.

Provision for Ventilation

The room containing the cooker should have an air supply in accordance with local rules. The room must have an opening windows or equivalent; some rooms may also require a permanent vent. If the room has a volume between 5 and 10m³, it will require an air vent of 50cm² effective area unless it has a door which opens directly to the outside. If the room has a volume of less than 5m³, it will require an air vent of 100cm² effective area. If there are other fuel burning appliances in the same room. Ensure that the room containing the cooker is well ventilated, keep natural ventilation holes or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present. This cooker is not fitted with a device for discharging the products of combustion. Ensure that the ventilation rules and regulations are followed. Excess steam from the oven, vents out at the top back edge of the cooker, so make sure that the walls behind and near the cooker are resistant to heat, steam and condensation. Your cooker must stand on a flat surface so that when it is in position the hob is level. When in position check that the cooker is level by using a spirit level and adjust the 2 feet at the rear and the 2 feet at the front if necessary. It is important that the cooker is stable and level for the overall cooking performance.

Remember that the quantity of air necessary for combustion must never be less than 2m³/h for each kW of power (see total power in kW on the appliance data plate on the inside of the front appliance drawer).

Gas Safety (Installation & Use) Regulations

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the **Installation & Use Regulations**. It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

Gas Connection

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

This appliance is not designed to be connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Connection to the cooker should be made with an approved appliance flexible connection to local rules. Models for use with LPG should be fitted with a hose suitable for LPG and capable of withstanding 50mbar pressure. A length of 0.9 to 1.25m is recommended. The length of hose chosen should be such that when the cooker is in situ, the hose does not touch the floor. The temperature rise of areas at the rear of the cooker that are likely to come in contact with the flexible hose do not exceed 70°C.

ELECTRICAL CONNECTION

This appliance must be installed by a qualified person in accordance with the latest edition of the IEE Regulations and in compliance with the manufacturer instructions.

Ensure that the voltage is the same as that stated on the rating plate. The rating plate which can be found on the inside of the front appliance drawer.

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHTED

The power supply must be fitted with a disconnect switch in which the distance between contacts permits total disconnection in accordance with overvoltage category III, as required by installation regulations.

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

We recommend that the cooker circuit is rated to 20 amps.

Cable type HO5 RRF 3 X 2.5 mm²

Connecting the mains cable (fig. 8B).

Open the mains terminal block cover as shown, unscrew screw "A" the cable clamp and unscrew (not fully) the screws in the mains terminal block "L N E" which secure the three wires of the mains cable. Fit the cable and refit screw "A" the cable clamp. Allow sufficient cable length for the cooker to be pulled out for cleaning, but do not let it hang closer than 50mm (2") to the floor. The cable can be looped if necessary, but make sure that it is not kinked or trapped when the cooker is in position.

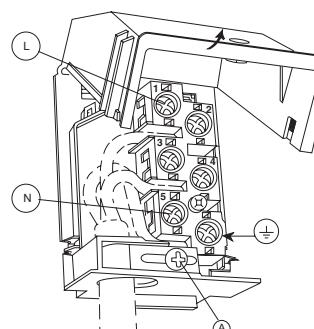


Fig. 8B

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
 GREEN AND YELLOW EARTH
 BLUE NEUTRAL
 BROWN LIVE

REPLACEMENT OF THE CABLE (fig. 8B).

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 "N" and it must be about 10 mm longer than the live wires;
 - the "blue" neutral wire must be connected to the terminal marked with letter "N";
 - the live wire must be connected to the terminal marked with letter "L".

GAS ADJUSTMENT**Conversion to LPG**

Always isolate the cooker from the electricity supply, turn off the gas supply temporarily and proceed as follows.

- change the injectors,
- adjust the minimum flow of the burners.

REPLACEMENT OF WORK-TOP INJECTORS

In order to change the work-top injectors, it is necessary to act as follows: remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig.9A), change the injector (see fig.9B) 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.

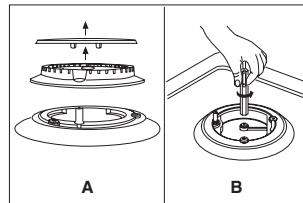


Fig. 9

Values referred to Hs - 15°C - 1013,25mbar

TAB. D GENERAL INJECTORS TABLE						
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Posizione-type	Power Watt max.	Consum. min.	Consum. max.
NATURAL	20	115	-Rapide	3000	750	286 l/h
		97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		72	-Auxiliary	1000	330	95 l/h
		128	-Triple crown	3300	1300	315 l/h
		120	- Fish	2900	1500	277 l/h
G.P.L. BUTANE PROPANE	30	85	-Rapide	3000	750	219 g/h
		28	-Semi rapide	1750	480	128 g/h
		50	-Auxiliary	1000	330	73 g/h
		93	-Triple crown	3300	1300	241 g/h
		85	- Fish	2900	1500	211 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. 10). Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 11).

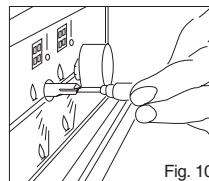


Fig. 10

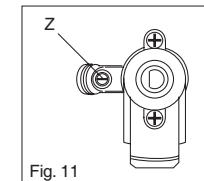


Fig. 11

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

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

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

APPLIANCE MAINTENANCE**WARNINGS**

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

The oven lamp used is of a special type withstanding high temperatures. To replace it, act as follows: disassemble the protecting glass (A) and replace the burnt lamp with one of the same type (fig. 12). Reassemble the protecting glass.

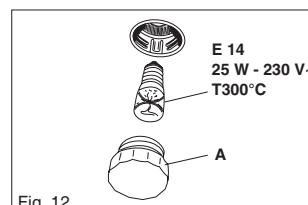


Fig. 12

DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows:

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). In this way it is possible to lift the worktop and to reach the inside components.

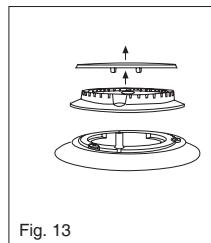


Fig. 13

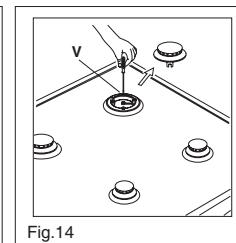
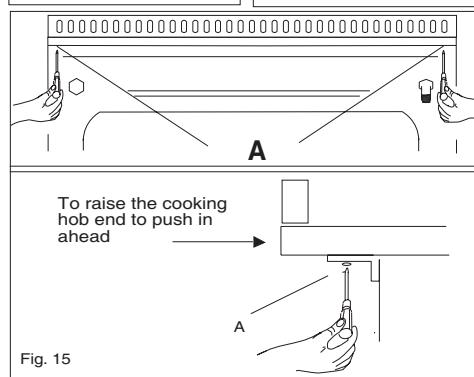
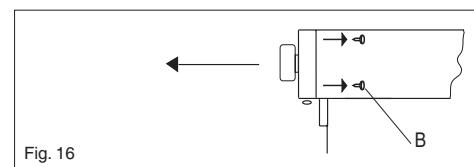


Fig. 14



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

**GREASING OF TAPS**

If a tap becomes hard to be turned, grease it using a specific grease withstandig 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 16 A) and remove the cone.



Fig. 16 A

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

TAPS REPLACEMENT

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

Note: Every time the tap is replaced, it is necessary to replace the seal gasket too check the connection seal by means of soapy water (see picture 16 B).

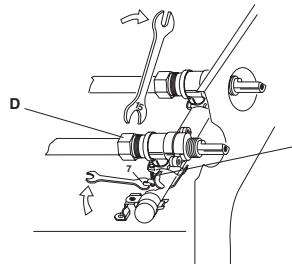


Fig. 16 B

**RENSEIGNEMENTS GENERAUX
DESTINÉS A L'UTILISATEUR**

**CONSEILS ET AVERTISSEMENTS
D'ORDRE GÉNÉRAL**

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage 

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

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 89/336/CEE relative aux "perturbations électromagnétiques".
- 90/396/CEE relative aux "appareils à gaz".
- 89/109/CEE relative aux "matériaux en contact avec les aliments".
- En plus les Directives sur mentionnées sont conformes à la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément projeté, en tant "qu'appareil de cuisson" domestique.

CHER CLIENT,

- Nous Vous invitons à lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et de les conserver soigneusement afin de les consulter en cas de besoin.
- Le matériel d'emballage (sacs en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

GARANTIE

Votre nouvel appareil est couvert par une garantie.
Le certificat relatif se trouve ci-joint.

S'il manque, demandez-le à Votre revendeur, en spécifiant la date d'achat, le modèle et le numéro matricule imprimés sur la plaquette d'identification placée dans le tiroir inférieur 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.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

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 frirer.
- 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 SURETÉ ET CELLE DE VOS ENFANTS.

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

ATTENTION - FOUR:

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

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

TIROIR INFÉRIEUR

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

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRULEURS A GAZ

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

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

La position 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 maximum.

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 maximum; 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 maximum. 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.

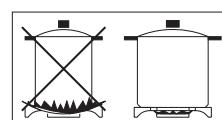


Fig.1

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

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE

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.

Note: dans les tableaux suivants il y a les indications pour la cuisson de quelques préparations principales. Les temps de cuisson conseillés dans ces tableaux sont indicatifs. Nous sommes sûrs qu'après quelque essais vous pourrez apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Tableau de cuisson système traditionnel

Preparations	Temp. °C.	Minutes
Poisson	180-240	suivant dim.
Viande		
Rôti de boeuf	250	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	60 par kg.
Poulet	200-240	env. 50 suivant poids.
Canard ou oie	220	
Gigot de mouton	250	30 par kg.
Rôti de porc	250	60 par kg.
Soufflés	200	60 par kg.
Gâteaux		
Cake	160	50-60
Biscuits de Savoie	160	30-50
Pâte brisée	200	15
Pâte feuilletée	250	15
Tarte aux fruits	200-220	30
Meringues	100	60
Gratin	220	30
Cake 4/4	120-140	60
Brioches	160-180	45

Tableau de cuisson à air chaud

Préparations	Temp. °C.	Minutes	Poids kg.
Entrées			
Lasagnes au four	200-220	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Viandes			
Rôti de veau	160-180	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-180	35-45	1-1,5
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	100-130	1,5
Poulet rôti	180	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	100-160	1,5-2
Oie rôti	160-180	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	80-100	2 env.
Lievre rôti	170-180	30-50	2 env.
Poisson	160-180	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)			
Tarte aux fruits	180-200	40-50	
Savarin	160-180	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	40-45	
Pain de Genes	200-230	25-35	
Fouace au raisin	230-250	30-40	
Brioches	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	20-30	
Beignets de pom.	180-200	18-25	
Flan biscuit Savoie	170-180	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	50-60	
Toasts	230-250	7	
Pain	200-220	40	

FOURS A CONVECTION NATURELLE (Petit four)

Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre la manette du thermostat il est possible de sélectionner la température désirée dans le four et, selon les modèles, une ou plusieurs fonctions:

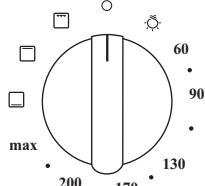
- | | |
|----------------------------------|---|
| <input type="radio"/> | Four éteint |
| <input checked="" type="radio"/> | Lumière four |
| <input type="checkbox"/> | Branchement de la résistance supérieure + inférieure
60 ÷ MAX |
| <input type="checkbox"/> | Branchement de la résistance supérieure |
| <input type="checkbox"/> | Branchement de la résistance inférieure |
| <input type="checkbox"/> | Branchement du grilloir
(tournebroche selon les modèles ) |

ATTENTION -

Le grilloir doit toujours être utilisé avec porte entrouverte (en correspondance du premier déclenchement de la charnière), et le déflecteur pour la protection des manettes installé (fig. 2).

Note:

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.



FOUR MULTIFONCTION (Grand four)

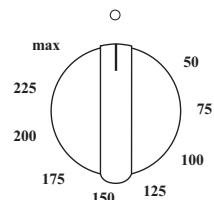
Le four est pourvu de:

- une résistance inférieure;
- une résistance supérieure;
- une résistance circulaire qui entoure le ventilateur.

N.B.: Le branchement de n'importe quelle fonction a lieu toujours après avoir placé la manette du thermostat en correspondance de la température désirée.

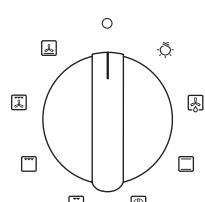
Thermostat four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température du four désirée, comprise entre 50 et MAX°C



Sélecteur fonctions four

Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la fonction du four désirée



Note:

Un témoin placé sur le tableau de bord reste allumé jusqu'à ce que la température soit atteinte, ensuite il s'allumera par intermittence.

Le four toujours doit être a la porte fermée.

Utilisation du four

Note: fours avec thermostat et commutateur séparés.

Lorsqu'on utilise les fonctions   placer la manette du thermostat entre 180 ÷ 200°C comme température maximale.

ATTENTION:

La température indiquée sur le tableau de bord correspond à la température maintenue au centre du four seulement quand les fonctions sélectionnées sont  ou .



Une fois tourné le bouton sur cette position, la lampe reste allumée pendant toutes les opérations qui suivent.



Décongélation par ventilateur

Cette position permet la circulation de l'air pulsé à la température ambiante tout autour de l'aliment surgelé en le décongelant sans modifier ou altérer son contenu protéique.



Convection naturelle

Branchement de la résistance inférieure et supérieure du four. Il s'agit de la cuisson traditionnelle, excellente pour rôtir les gigots, idéale pour les biscuits, les pommes au four et pour que les aliments deviennent très croquants. On obtient de bons résultats pour les cuissous sur niveau avec réglage de la température de 50 à MAX°C.



Cuisson par air pulsé

La résistance circulaire et le ventilateur sont en fonction. L'air chaud, réglable entre 50 et MAX°C, est poussé uniformément sur tous les étages du four. Ceci permet une cuisson idéale de plusieurs mets ensemble (viande, poisson, etc.) sans mélanger les différents odeurs et saveurs. Cuisson délicate indiquée pour Génoises, gâteaux de Savoie, pâtes feuilletées, etc.



Gril moyen

Par cette position, la résistance du gril moyen à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels de petites dimensions.



Gril

Par cette position, la résistance du gril à l'infrarouge est en fonction. Ceci permet de griller ou gratiner les plats traditionnels. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.



Grill ventilé

L'air, chauffé par la résistance du gril, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Le gril ventilé remplace remarquablement le tournebroche et il assure des résultats excellents avec volailles, saucisses et viandes rouges, même en quantité considérable. La manette du thermostat doit être placée sur la position 180-200°C.

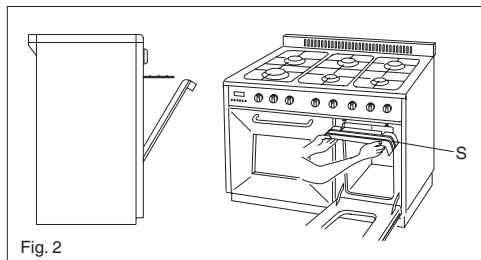


Sole ventilé

L'air, réchauffé par la résistance inférieure, est aspiré par le ventilateur et poussé sur les aliments. Cette fonction peut être utilisée pour stériliser les aliments. Cette fonction peut être utilisée entre 50 et MAX°C.

UTILISATION DU GRILLOIR

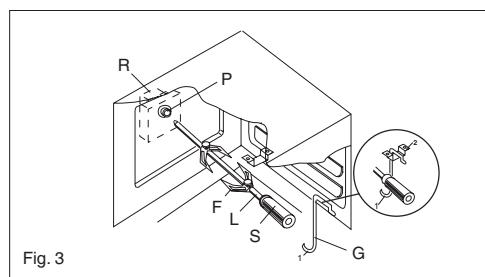
Positionner la grille porte-plats au troisième gradin en partant du fond du four, à 12 cm à peu près de la surface rayonnante. Vous pouvez changer de gradin, suivant votre goût personnel et les nécessités des différents mets. Avant d'enfourner, laisser chauffer 5 minutes.



Tournebroche (selon les modèles)

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 3).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 3).
- Engager la lèchefrite avec un peu d'eau au dessous de la broche.
- Mettre en place l'écran de protection **S** de manettes et placer la porte en position entière ouverte (voir fig. 2).
- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette **S** et un gant de protection en laine isolante (fig.3).

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



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DES DISPOSITIFS CONTROLE (SELON LES MODELES)

HORLOGE "LED" (Fig. 4)

Caractéristiques

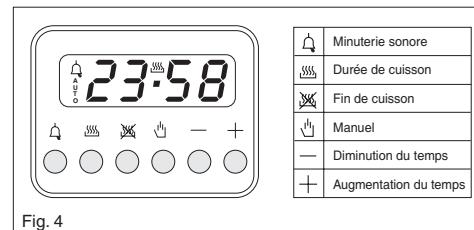
Horloge 24 heures avec programmation automatique et compte-minutes.

Fonctions

Durée de cuisson, fin cuisson, position manuelle, horloge, compte-minutes, temps réglables jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Affichage des fonctions

Affichage lumineux à 4 chiffres pour indiquer l'heure et les temps de cuisson.
Durée de cuisson et fonction manuelle = symbole de la casserole
Fonction automatique = AUTO
Minuterie = symbole de la cloche
Une fonction est sélectionnée lorsque le symbole correspondant est affiché.



Programmation

La programmation s'effectue en appuyant sur le bouton de la fonction désirée. Après avoir relâché ce bouton, programmer le temps avec + et -

Boutons + et -

En appuyant sur les boutons + et - le temps augmente ou diminue à une vitesse variable selon la durée de la pression sur le bouton.

Réglage de l'heure

Pour régler l'heure désirée, appuyer en même temps sur le bouton manuel et régler l'heure avec + ou -. Par cette opération, tous programmes précédents sont éliminés. Le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement en manuel

En appuyant sur le bouton de manuel, le symbole AUTO s'éteint, le symbole de casserole apparaît. Le fonctionnement manuel a lieu seulement à la fin de la programmation automatique ou après que celle-ci a été annulée.

Fonctionnement automatique

En appuyant sur le bouton de durée ou de fin cuisson, le programmeur se commute automatiquement de la fonction manuelle à la fonction automatique.

Fonctionnement semi-automatique avec durée de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée de cuisson et programmer le temps désiré avec + ou -. Le symbole AUTO et de durée de cuisson apparaissent en permanence. Quand le temps de fin de cuisson correspond à l'heure, le symbole de durée de cuisson se débranche, la sonnerie retentit, et le symbole AUTO clignote.

Fonctionnement semi-automatique avec fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de fin cuisson. L'heure apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré avec le bouton +. Les symboles AUTO et durée de cuisson apparaissent en permanence.

Quand le temps de fin cuisson correspond à l'heure, le symbole de durée de cuisson se débranche. Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote, la sonnerie retentit, le symbole de durée de cuisson s'éteint.

Fonctionnement automatique avec durée et fin de cuisson

Appuyer sur le bouton de durée et sélectionner la durée de cuisson désirée avec + ou -. Les symboles AUTO et durée apparaissent en permanence. Appuyer sur le bouton de fin de cuisson. Le temps de fin cuisson le plus proche apparaît sur l'affichage lumineux. Sélectionner le temps de fin cuisson désiré à travers le bouton +. Le symbole de durée se débranche. Le symbole s'allume de nouveau quand l'heure correspond au temps de début de cuisson.

Une fois le temps de cuisson écoulé, le symbole AUTO clignote. La sonnerie retentit et le symbole de durée s'éteint.

Minuterie

Appuyer sur le bouton compte-minutes et sélectionner le temps de cuisson désiré avec le bouton + ou -. Pendant le fonctionnement de la minuterie, le symbole de la cloche apparaît. À la fin du temps choisi, la sonnerie retentit et le symbole de la cloche s'éteint.

Signal sonore

Le signal se met en marche à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie pour durée de 15 minutes. Pour l'arrêter, appuyer sur un bouton quelconque des fonctions.

Début programme et contrôle

Les programmes démarrent à peu près 4 secondes après leur programmation. Il est possible de vérifier à tout moment le programme en cours en appuyant sur le bouton concerné.

Erreur de programmation

Il y a un erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début cuisson et l'heure de fin cuisson. L'erreur de programmation peut être corrigé, en changeant la durée ou le temps de fin cuisson.

Suppression d'un programme

On peut supprimer un programme en appuyant sur le bouton de durée cuisson et puis sur le bouton - afin que l'indication 00 00 apparaisse sur l'affichage lumineux. À la fin d'un programme, ce-ci s'éliminera automatiquement.

HORLOGE ANALOGIC (fig. 5).

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.

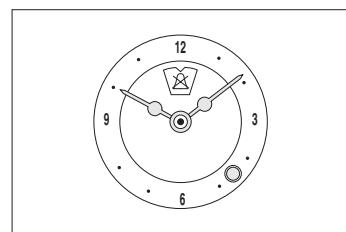


Fig. 5

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.

Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour nettoyer le four.

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

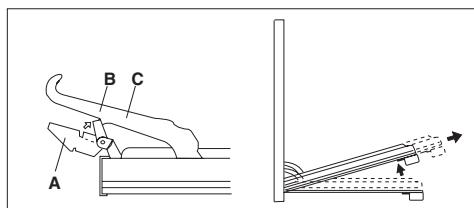
Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élévant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer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

PORTE DU FOUR

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

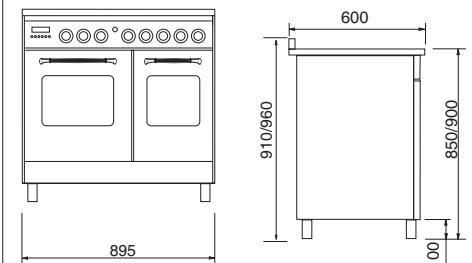


PORTE DU FOUR

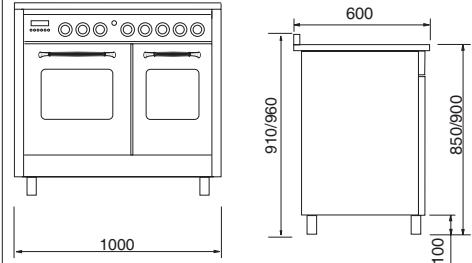
Pour les parties émaillées nettoyer avec une éponge mouillée avec de l'eau et du savon . Les taches de gras peuvent être enlevées facilement avec de l'eau chaude ou un produit spécifique se trouvant facilement en commerce pour le nettoyage de l'email. Eviter les produits contenant des substances abrasives.

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS A

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT (mod. 192)



DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT (mod. 108)



AVERTISSEMENTS

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

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

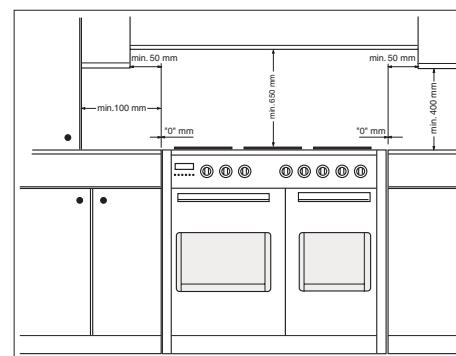
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération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

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

INSTALLATION

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

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



Certains modèles sont équipés de 4 pieds utiles pour aligner éventuellement la cuisinière avec les meubles. (voir fig. 8 ou 8A selon modèles).

Fig. 8

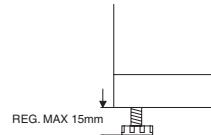
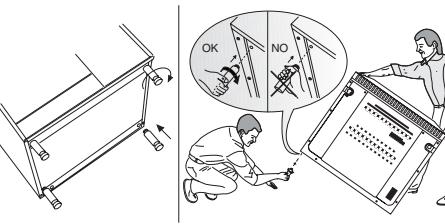


Fig. 8A

Soulever la cuisinière et visser les quatre pieds dans les logements prévus à cet effet aux quatre coins sous l'appareil.



VENTILATION LOCAUX

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

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

- **Arrêté du 2 août 1977 (art.10-11)**

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

- **Norme DTU P 45-204**

Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 – Installations de gaz – Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).

- **Règlement Sanitaire Départemental**

Pour les appareils raccordés au réseau électrique:

- **Norme NF C 15-100**

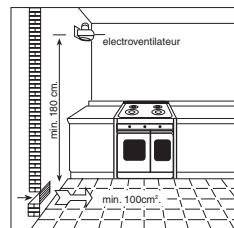
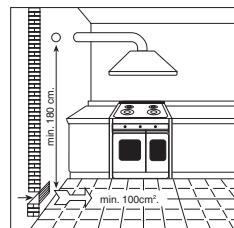
Installations électriques à basse tensionne - Règles.

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 $2.0 \text{ m}^3/\text{h}$ pour chaque kW de puissance installée. (Voir la puissance totale sur la plaque signalétique placée dans le tiroir inférieur de l'appareil).

La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm^2 .

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 $1,80 \text{ m}$ au moins au dessus du sol du local. Une section libre au moins égale doit être réservée aux ouvertures d'entrée d'air.

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



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué. Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (Article 10 de l'arrêté du 02.08.1977 et aux règles de l'art. (DTU 61-1), installations de gaz qui imposent sur l'extrémité de cette canalisation la présence d'un robinet de commande.

Pour le butane et le propane, un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

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

L'extremité du raccord est filetée.

Les raccordements possibles sont:

- 1) le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- 2) le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant les normes en vigueur.

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

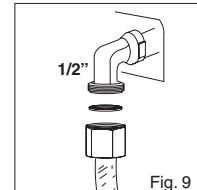


Fig. 9

3) le raccordement par tuyau flexible

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

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

AVERTISSEMENTS

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

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

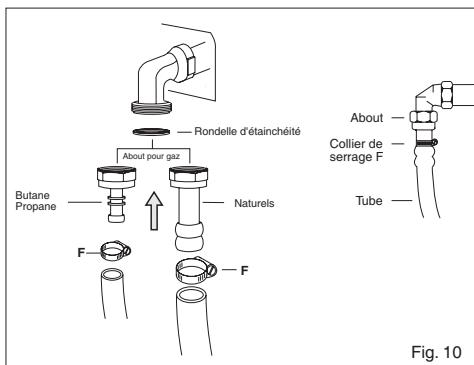


Fig. 10

REGLAGES GAZ

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

Afin de changer les injecteurs de la table de travail, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes: enlever les grilles, enlever les brûleurs et leurs chapeaux (voir fig.11 A), changer l'injecteur (voir figure 11 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.

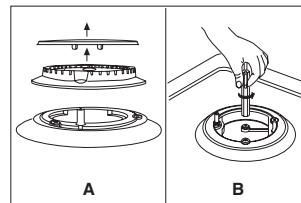


Fig. 11

Valeurs se référant à Hs - 15°C - 1013,25mbar

TABLEAU GENERAL INJECTEURS						
Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur type	Puissance Watt Consom		
				max.	min.	max.
NATUREL G20/25	20/25	1,15	-Rapide	3000	750	286 l/h
		0,97	-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0,72	-Auxiliaire	1000	330	95 l/h
		1,28	-Triple cour.	3300	1300	315 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30	1,20	-Poussonière	2900	1500	277 l/h
		0,85	-Rapide	3000	750	219 g/h
		0,65	-Semi rapide	1750	480	128 g/h
		0,50	-Auxiliaire	1000	330	73 g/h
AIR BUTANE PROPANE G130	37	0,93	-Triple cour.	3300	1300	241 g/h
		0,85	-Poussonière	2900	1500	211 g/h
		2,60	-Rapide	3000	750	421 l/h
		1,85	-Semi rapide	1750	480	245 l/h
AIR BUTANE PROPANE G130	8	1,45	-Auxiliaire	1000	330	140 l/h
		2,90	-Triple cour.	3300	1300	463 l/h

REGLAGE DEBIT REDUIT ROBINETS DE LA TABLE.

Afin de régler le débit réduit, procéder comme il suit: allumer le brûleur et tourner la manette vers la position du débit réduit \leftarrow ; enlever la manette du robinet. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig. 12). 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 A).

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. \leftarrow , au débit réduit \leftarrow et viceversa. Remonter la manette.

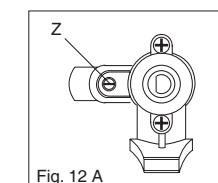
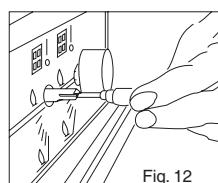


Fig. 12 A

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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

S'assurer que la souape limitatrice et les câblages domestiques puissent supporter le chargement de l'appareil.

Prévoir un dispositif de déconnexion sur le réseau d'alimentation avec une distance d'ouverture des contacts qui permette la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. **Le câble de terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.**

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

- jaune/vert = pour la mise à la terre " \ominus " (E)
- bleu = pour le neutre "N"
- marron = pour la phase "L"

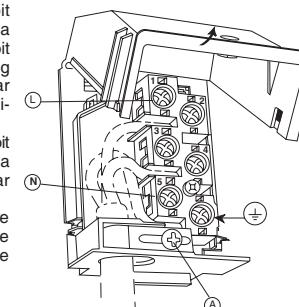
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement,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

Type d'appareil	Alimentation monophasée 230V-	
	Type de câble	Section
Table toutes gaz + double four 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 la câble avec un de la même longueur et correspondant aux caractéristiques décrites dans le tableau:
- le fil de mise à la terre "jaune-verte" doit être raccordé à la borne " \ominus " 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 DE L'APPAREIL

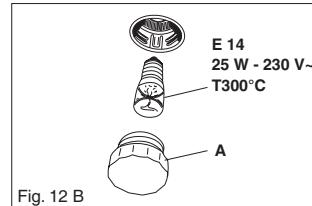
AVERTISSEMENTS

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

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

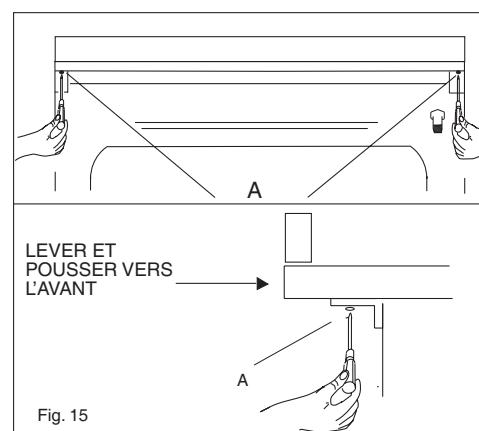
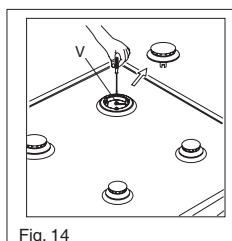
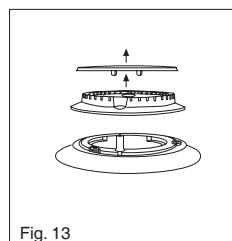
Dans le cas où il serait nécessaire de réparer ou remplacer les composants internes, il faut:

La lampe four utilisée est de type spécial résistant aux températures élevées. Afin de pouvoir la remplacer démonter le verre de protection (A) et remplacer la lampe brûlée par une du même type, ensuite remonter le verre de protection (fig 12 B).

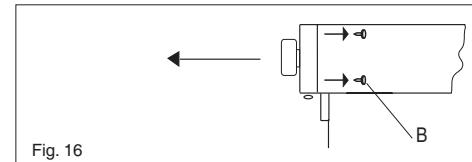


DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

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 dévissant les 4 vis "A" arrière (voir fig. 15). De cette façon il est possible de soulever la table de travail et accéder aux composants internes.



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

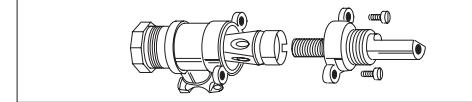


GRAISSAGE DES ROBINETS

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.



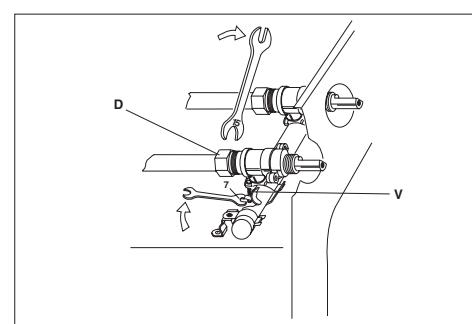
Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec du solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus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

Monter tout soigneusement en sens inverse.

REPLACEMENT DES ROBINETS

Ouvrir la table de travail et démonter le tableau de bord aussi comme décrit dans le précédent paragraphe. Dévisser l'écrou D du tube qui porte le gaz au brûleur, dévisser la vis V fixant le robinet à la bride et l'enlever (voir figure 16 A).

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



INFORMACIONES GENERALES PARA EL USUARIO

ADVERTENCIAS SOBRE EL AMBIENTE

Eliminación del embalaje

No arroje el embalaje de su aparato en la basura. Seleccione los distintos materiales (por ej. láminas, cartón, poliestireno) según lo establecido por las normas locales sobre eliminación de desechos.

Este producto cumple con lo establecido por las Directivas Comunitarias:

- 73/23/CEE relativa a la "baja tensión".
- 89/336/CEE relativa a la "perturbación electromagnética".
- 90/396/CEE relativa a los "Aparatos de gas".
- 89/109/CEE relativa a los "materiales en contacto con los alimentos".
- Las directivas citadas cumplen además con lo establecido por la Directiva 93/68/CEE.
- Este aparato puede ser destinado sólo al uso para el que ha sido expresamente diseñado, como "aparato de cocción" para uso doméstico.

ESTIMADO CLIENTE:

- Le invitamos a leer atentamente estas instrucciones antes del uso y a conservarlas para poder consultarlas cada vez que lo necesite.
- Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) no deben quedar al alcance de los niños ya que representan una fuente de potencial peligro.

GARANTÍA

Su nuevo aparato está cubierto por garantía. El respectivo certificado de garantía lo encontrará Usted aquí adjunto.

En caso de que no lo encuentre solicítelo al Vendedor, indicando la fecha de compra, además del modelo y del número de matrícula estampados en la placa de identificación del aparato (asegurada en el cajón situado debajo de la cavidad del horno).

Conserve la parte del cupón que le corresponde para poder exhibirla, si fuese necesario, al personal del Servicio de Asistencia Técnica junto con el recibo-ticket fiscal. Si no se respeta este procedimiento el personal técnico se verá obligado a adeudar toda posible reparación.

Los recambios originales se encuentran únicamente en nuestros Centros de Asistencia Técnica y Tiendas de Recambios autorizadas.

ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de dejar la fábrica este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar su adecuado funcionamiento.

Toda reparación o puesta a punto que se haga sucesivamente necesaria debe efectuarse con máximo cuidado y atención. Por este motivo recomendamos se dirija siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo de su aparato.

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

 El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyencen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico.

Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Desechelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL

ATENCIÓN:

- Antes de usar el aparato por primera vez recuerde que es necesario retirar las protecciones de plástico que cubren algunas piezas (tablero, partes de acero inox., etc.).
- No se sirva del aparato para calentar el ambiente.
- Mientras no utilice el aparato, desconecte la corriente y cierre la llave general del gas.

EN CASO DE INCENDIO:

- Cierre la llave general de alimentación del gas y desconecte la corriente. Nunca arroje agua sobre el aceite en llamas o que estáriendo.
- No conserve productos inflamables ni botellas aerosol en proximidad del aparato ni vaporice cerca de los quemadores encendidos.

PARA LA SEGURIDAD DE SUS NIÑOS Y DE UD. MISMO

- No deje sobre el aparato objetos atractivos para los niños.
- No deje que sus niños se acerquen al aparato; no olvide que algunas partes del aparato o de las ollas utilizadas alcanzan temperaturas elevadas convirtiéndose en una fuente de potencial peligro, tanto durante el funcionamiento como durante el tiempo necesario para su sucesivo enfriamiento.
- Preste atención en los mangos y asas de las sartenes y ollas a fin de evitar que los niños las vuelquen.
- No use ropa ni accesorios amplios de vestir cuando los quemadores estén encendidos; el incendio de material textil puede causar graves quemaduras sobre la piel.

ATENCIÓN HORNO:

Cuando el horno o el gratinador estén en función, sus partes accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas; por tanto es oportuno que los niños no se acerquen al aparato.

- No cocine comidas en la base del horno.
- En caso de uso desatento en proximidad de las bisagras de la puerta del horno existe peligro de herirse las manos.
- No deje que los niños se sienten o jueguen con la puerta del horno. No utilice la puerta como taburete.

CAJÓN INFERIOR

No coloque materiales inflamables ni útiles de cocina de plástico en el cajón situado debajo de la cavidad del horno.

USO DE LA ENCIMERA

USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

En la máscara se indican los siguientes símbolos que aparecen en proximidad de cada mando:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| - Disco lleno | ● llave cerrada |
| - Llama grande | ▲ abertura máxima |
| - Llama pequeña | ◆ abertura mínima |

La posición de potencia mínima se encuentra al finalizar la rotación del mando en sentido antihorario. Todas las posiciones de funcionamiento deben ser elegidas entre las posiciones de máximo y mínimo y nunca entre la posición de máximo y la de cierre.

ENCENDIDO MANUAL

Para encender uno de los quemadores, acerque una cerilla al quemador seleccionado, pulse el mando correspondiente y gírelo en sentido antihorario hasta alcanzar la posición de máximo.

ENCENDIDO ELÉCTRICO (según los modelos)

Para encender uno de los quemadores, pulse el mando correspondiente al quemador seleccionado y gírelo en sentido antihorario hasta alcanzar la posición de máximo; simultáneamente accione el botón de encendido eléctrico presente en el tablero e indicado mediante el símbolo (⚡).

En caso de ausencia de corriente eléctrica el quemador también se puede encender con una cerilla.

ENCENDIDO ELÉCTRICO AUTOMÁTICO (según los modelos)

Para encender uno de los quemadores pulse el mando correspondiente al quemador seleccionado y gírelo en sentido antihorario hasta alcanzar la posición de máximo. Manteniendo pulsado el mando se obtendrá el encendido automático del quemador.

En ausencia de corriente eléctrica el quemador también se puede encender con una cerilla.

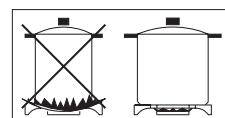
APARATOS PROVISTOS DE VÁLVULA DE SEGURIDAD (según los modelos)

Para encender los quemadores se deben realizar las mismas operaciones antedichas. En este caso, una vez que los mandos se encuentren en posición de abertura, púlselos sin soltar por unos 10 segundos.

En caso de que por cualquier motivo la llama del quemador se apague, se accionará automáticamente la válvula de seguridad para impedir el paso del gas hacia el quemador correspondiente.

AHORRO ENERGÉTICO

- El diámetro del fondo de la olla debe ser adecuado al diámetro del quemador. La llama del quemador no debe superar nunca el diámetro de la olla.
- Utilice ollas con fondo plano.
- Cocine sus comidas posiblemente con la tapa. Esto permite utilizar menor potencia.
- Cocine verduras, patatas, etc. con poca agua a fin de reducir el tiempo de cocción.



Quemador	diámetro mín.	diámetro máx.
Grande (rápido)	180 mm.	220 mm.
Medio (semirrápido)	120 mm.	200 mm.
Pequeño (Auxiliar)	80 mm.	160 mm.
Triple corona	220 mm.	260 mm.

USO DEL HORNO ELÉCTRICO

Al encenderlo por primera vez, es posible que el horno despidga humo y olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento alrededor del horno (**sería conveniente calentarlo a temperatura máxima durante 30/40 minutos y con la puerta cerrada**). Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se verifique, espere la disipación del humo antes de introducir las viandas. Generalmente el horno está provisto de: parrilla para la cocción de comidas puestas en tarteras o colocadas directamente sobre la parrilla y bandeja grasería para la cocción de dulces, galletas o para recoger eventuales jugos y grasas que desprendan los alimentos colocados directamente sobre la parrilla.

Nota: En las siguientes tablas aparecen las indicaciones más importantes para la cocción de algunos de los platos principales. Los plazos de cocción que aparecen en estas tablas tienen sólo valor genérico. Estamos seguros que, después de algunas pruebas, Ud. mismo podrá aportar las modificaciones necesarias para obtener los mejores resultados.

Tabla de cocción sistema tradicional

Preparación	Temp. °C.	Minutos
Pescado	180-240	seg. dimensiones
Carne		
Asado de buey	250	30 por kg.
Asado de ternera	200-220	60 por kg.
Pollo	200-240	50 aprox. según el peso
Pato o ganso	220	
Pierna de carnero	250	30 por kg.
Asado de cerdo	250	60 por kg.
Soufflés	200	60 por kg.
Dulces (Pastelería)		
Bizcocho de frutas	160	50-60
Saboyanos	160	30-50
Pastafloras	200	15
Hojaldre	250	15
Tarta de fruta	200-220	30
Merengues	100	60
Budín	220	30
Cuatro cuartos	120-140	60
Brioches	160-180	45

Tabla de cocción de aire caliente

Preparación	Temp. °C.	Minutos	Peso kg.
Primeros platos			
Lasaña al horno	200-220	20-25	0,5
Pasta al horno	200-220	25-30	0,5
Arroz a la Creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Carne			
Asado de ternera	160-180	65-90	1-1,2
Asado de cerdo	160-170	70-100	1-1,2
Asado de buey	170-190	40-60	1-1,2
Asado de novillo	170-180	65-90	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Asado de cordero	140-160	100-130	1,5
Pollo asado	180	70-90	1-1,2
Pato asado	170-180	100-160	1,5-2
Ganso asado	160-180	120-160	3-3,5
Pavo asado	160-170	160-240	5 aprox.
Conejo asado	160-170	80-100	2 aprox.
Liebre asada	170-180	30-50	2 aprox.
Pescado	160-180	según el peso	
Dulces (Pastelería)			
Tarta de fruta	180-200	40-50	
Roscas	160-180	35-45	
Tarta Margarita	200-220	40-45	
Bizcocho	200-230	25-35	
Postre de uva	230-250	30-40	
Brioches	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Hojaldres dulces	180-200	20-30	
Buñuelos de manzana	180-200	18-25	
Budín de saboyanos	170-180	30-40	
Galletas de Saboya	150-180	50-60	
Tostadas	230-250	7	
Pan	200-220	40	

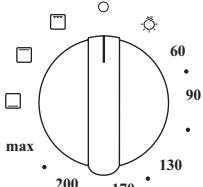
1 HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL

El horno está equipado con:

- una resistencia inferior;
- una resistencia superior.

Girando el mando del termostato en sentido horario es posible seleccionar en el horno la temperatura deseada y, según el modelo, una o varias funciones:

- Horno apagado
- Luz hornos
- 60 ÷ máx** Activación de la resistencia superior + inferior
- Activación de la resistencia inferior
- Activación de la resistencia superior
- Activación del gratinador (asador giratorio opcional 



2 HORNO MULTIFUNCIÓN

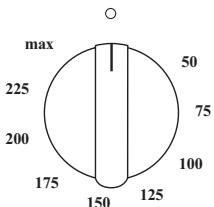
El horno está equipado con:

- una resistencia inferior;
- una resistencia superior;
- una resistencia circular que envuelve el ventilador.

NOTA: Las funciones se activan sólo una vez que se ha posicionado el mando del termostato en correspondencia con el valor de la temperatura deseada.

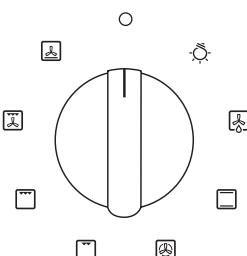
Mando termostato horno

Girando este mando en sentido horario se obtiene una temperatura del horno incluida entre 50 y MAX°C.



Mando comutador horno

Girando el mando del comutador en sentido horario, es posible seleccionar una de las funciones que se detallan a continuación.



Nota:

Para todas las operaciones detalladas a continuación se determina la activación de la iluminación interna del horno.

Un piloto luminoso situado en el tablero permanece encendido con luz fija hasta que se alcanza la temperatura seleccionada, encendiéndose luego de forma intermitente.

Uso del horno

El horno se debe usar siempre con la puerta cerrada.

Cuando se utilizan las funciones   posicione el mando del termostato entre 180 ÷ 200°C como temperatura máxima. En algunos modelos, además de activarse esta función, también se pone en marcha el asador giratorio.

ATENCIÓN: La temperatura indicada en el tablero corresponde a la temperatura que se mantiene en el centro del horno sólo cuando las funciones seleccionadas sean  o bien .



Colocando el selector de mando en esta posición la lámpara permanece encendida por el tiempo necesario para cumplir todas las operaciones que se detallan a continuación.



Descongelación con ventilador

Esta posición sirve para que el aire circule a temperatura ambiente alrededor del alimento congelado, descongelándolo sin modificar ni alterar su contenido proteínico.



Convección natural

Funcionan las resistencias inferior y superior. Es la cocción tradicional, ideal para asar piernas de cordero, presas de caza, galletas, manzanas al horno y para que sean más crujientes las comidas. Se obtienen buenos resultados efectuando cocciones en un piso con regulación de la temperatura entre 50 y MAX°C.



Horno ventilado

Funcionan el ventilador y la resistencia circular. El aire caliente, regulable entre 50 y MAX °C, se distribuye uniformemente en los distintos pisos; es ideal para cocer simultáneamente varios tipos de comida (carne, pescado) sin mezclar los sabores y olores. Cocción delicada indicada para bizcocho, tarta Margarita, hojaldre, etc.



Activación gratinador medio

En esta posición se activa la resistencia del gratinador medio. Sirve para asar o gratinar platos tradicionales de pequeñas dimensiones. Esta función puede utilizarse con la puerta cerrada y el mando del termostato en la posición de máxima potencia.



Activación gratinador total

En esta posición se activa la resistencia del gratinador grande. Sirve para asar o gratinar platos tradicionales. Esta función debe utilizarse siempre con la puerta cerrada y el termostato se debe colocar entre 180 y 200°C. En algunos modelos, además de activarse esta función, también se pone en marcha el asador giratorio.



Gratinador total ventilado

El aire, calentado por la resistencia gratinador, es aspirado por el ventilador, que lo proyecta sobre los alimentos. El gratinador ventilado sustituye perfectamente el asador giratorio garantizando resultados excelentes con pollo, salchichas y carnes rojas, incluso en grandes cantidades. El termostato se debe colocar entre 180 y 200°C.



Resistencia inferior ventilada

El aire, calentado por la resistencia inferior es aspirado por el ventilador, que lo proyecta sobre los alimentos. Esta función puede utilizarse para esterilizar alimentos y puede emplearse con temperaturas entre 50 y MAX °C.

USO DEL GRATINADOR

Cómo utilizar el gratinador

El gratinador debe usarse con la rejilla para la bandeja colocada en el tercer nivel empezando por la parte baja del horno, a unos 12 cm. de la superficie. El usuario puede cambiar el nivel de acuerdo con su gusto personal y con las distintas comidas a cocinar. Antes de colocar la comida dentro del horno, deje calentar el horno por 5 minutos.

Asador giratorio (opcional)

Para que la resistencia eléctrica se ponga en función, repita las operaciones ilustradas en el apartado 1 de la página 5, posición . Esta función activa incluso el asador giratorio.

Para el uso del asador giratorio, siga las instrucciones respectivas.

- Introduzca el pollo o la pieza a asar en el espetón **L**, inmovilizándolo entre las dos horquillas **F** y equilibrándolo a fin de evitar esfuerzos innutiles al motor **R** (fig. 4).
- Ponga el espetón en el soporte **G** después de haber colocado el extremo opuesto en el orificio **P** del motor **R**.
- Ponga un poco de agua en la bandeja grasería debajo del espetón.
- Coloque la pantalla **S** de protección de los mandos (sólo cuando corresponde) y deje la puerta semiabierta (véase Fig. 5 - 5A).
- Para quitar el asador, proceda de manera inversa utilizando el mando **S** y un guante de protección de lana aislante (fig.4).

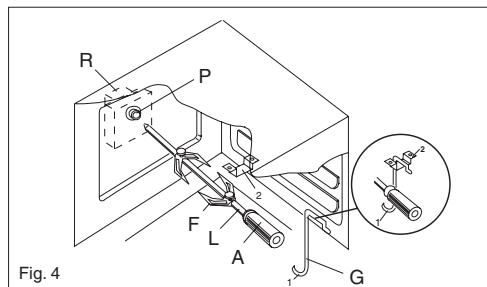


Fig. 4

NOTA :
Uso del asador giratorio con la puerta del horno cerrada.
 Algunos modelos se han proyectado para usar el asador giratorio con la puerta del horno completamente cerrada.
En este caso, no se suministra la protección S (fig. 5A).

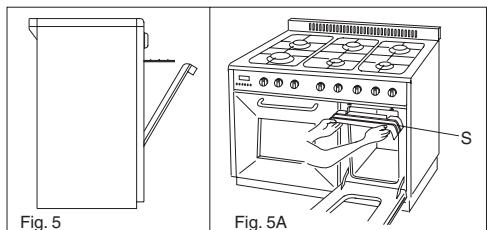


Fig. 5

Fig. 5A

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LOS DISPOSITIVOS DE CONTROL fig. 6 (SEGÚN LOS MODELOS)

Características

Reloj 24 horas con programa automático y cuentaminutos.

Funciones

Tiempo de cocción, fin de cocción, posición manual, reloj y cuentaminutos, con tiempos que se pueden programar hasta 23 horas y 59 minutos.

Visualización

Display fluorescente de 4 cifras de 7 segmentos para la indicación de la hora y del tiempo de cocción.

Tiempo de cocción o función manual = símbolo olla

Función automática = AUTO

Cuentaminutos = símbolo campanilla

Según las funciones seleccionadas se iluminan los símbolos correspondientes.

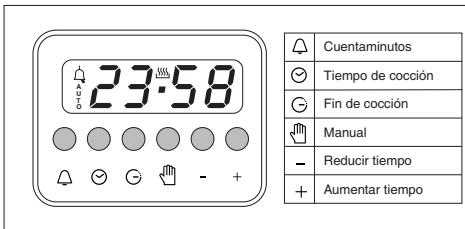


Fig. 6

Programación

Para efectuar la programación pulse y suelte la tecla de la función elegida. Efectuada esta operación Ud. dispone de 5 segundos para comenzar a programar el tiempo mediante las teclas + y -.

Tecla + y -

Accionando las teclas + y - el tiempo aumenta o se reduce a una velocidad variable según la duración de la presión ejercida sobre la tecla.

Predisposición de la hora

Pulsando simultáneamente las teclas manual y + o - se programa la hora deseada. Con esta operación se cancelan eventuales programas planteados anteriormente, se desactivan los contactos y el símbolo AUTO emite una luz intermitente.

Funcionamiento manual

Accione la tecla manual; se activan los contactos del relé, se apaga el símbolo AUTO y se enciende el símbolo olla. El funcionamiento manual puede verificarse sólo al final de la programación automática o después de haberla cancelado.

Funcionamiento automático

Accionando la tecla de tiempo de cocción o fin de cocción el programador pasa automáticamente de modalidad manual a automática.

Funcionamiento semiautomático con tiempo de cocción

Pulse la tecla de tiempo de cocción y programe el tiempo deseado mediante la tecla + o -. El símbolo AUTO y tiempo de cocción se iluminan con luz fija. El relé se activa de forma inmediata. Cuando el tiempo de fin de cocción coincide con la hora, el relé y el símbolo del tiempo de cocción se desactivan. Al cumplirse el tiempo previsto de cocción el símbolo AUTO emite una luz intermitente, se activa la señal acústica y se apagan el símbolo de duración y el relé.

Funcionamiento semiautomático con fin de cocción

Pulse la tecla de fin de cocción. En el display aparece la hora real. Seleccione el tiempo deseado de fin de cocción mediante la tecla +. El símbolo AUTO y el tiempo de cocción se iluminan de modo permanente y los contactos del relé se activan. Cuando el tiempo de fin de cocción coincide con la hora, el relé y el símbolo del tiempo de cocción se desactivan. Al cumplirse el tiempo previsto de cocción el símbolo AUTO emite una señal acústica y se apagan el símbolo de duración y el relé.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de efectuar la limpieza cierre la llave de la instalación general del gas y desconecte el enchufe de la toma de corriente o suspenda la alimentación eléctrica mediante el interruptor general del sistema eléctrico. No limpie las superficies del aparato cuando estén aún calientes.

Funcionamiento automático con duración y fin de cocción
Pulse la tecla de duración y seleccione el tiempo de cocción deseado mediante la tecla + o -. Los símbolos de AUTO y duración se iluminan con luz fija, mientras que el relé se activa. Pulse la tecla de fin de cocción. En el display aparece el tiempo de fin de cocción más próximo. Seleccione el tiempo de fin de cocción deseado mediante la tecla +. El relé y el símbolo de duración se desactivan. El símbolo se ilumina nuevamente al coincidir la hora con el tiempo de inicio cocción. Al cumplirse el tiempo de cocción el símbolo AUTO comienza a emitir una luz intermitente. Se activa la señal acústica y se apagan el símbolo de duración y el relé.

Cuentaminutos

Pulse la tecla cuentaminutos y seleccione el tiempo de cocción deseado mediante la tecla + o -.

Durante el funcionamiento del cuentaminutos permanece iluminado el símbolo campanilla. Al concluirse el tiempo programado se activa la señal acústica y se apaga el símbolo campanilla.

Señal acústica

La señal acústica se activa al concluirse una programación o la función cuentaminutos y permanece activa durante 15 minutos. Para desactivarla con anterioridad pulse una cualquiera de las teclas de funciones.

Inicio de programa y control

El programa comienza unos 4 segundos después de su programación. El programa planteado puede ser controlado en cualquier momento pulsando la tecla correspondiente.

Error de programación

Se verifica un error de programación si la hora indicada por el reloj está incluida entre la hora de inicio cocción y la hora de fin de cocción. El error de predisposición se puede corregir modificando la duración o el tiempo de fin de cocción. Al verificarce un error de predisposición se desactivan los relés.

Anulación de un programa

Es posible cancelar un programa presionando la tecla del tiempo de cocción y luego la tecla – hasta obtener la indicación 00 00 en el display. Al concluirse un programa predisposto, éste se cancela de forma automática.

Reloj Analogico (fig. 7)

Regulación del horario

Para poner la hora, pulse el pequeño botón y gírelo en sentido horario.

Ajuste del programa de sonido

Girar el mando a la derecha sin pulsar .

Al final del tiempo programado, comenzará la emisión de una señal acústica que se anulará girando el mando hasta la posición  .

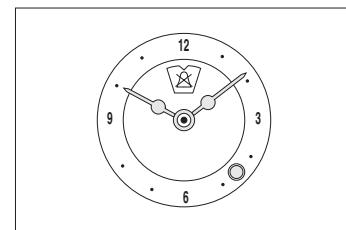


Fig. 7

SUPERFICIES ESMALTADAS

Limpie con una esponja humedecida con agua y jabón. Las manchas de grasa se pueden eliminar fácilmente con agua caliente o con un producto comercial específico para la limpieza del esmalte. Evite el uso de productos que contienen sustancias abrasivas. Evítese dejar sobre el esmalte sustancias ácidas o alcalinas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.). Los aparatos de acero inox. se deben limpiar con detergentes específicos para superficies de acero inox. Aplique estos detergentes con un paño suave.

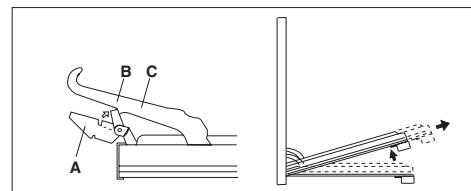
REJILLAS Y QUEMADORES

Para limpiar los quemadores de la encimera, retírelos de sus asientos hacia arriba y póngalos durante unos 10 minutos en una solución de agua caliente con detergente no abrasivo. Despues de haber limpiado y lavado los quemadores séquelos con cuidado.

Controle siempre que ninguna de las aberturas de los quemadores esté obstruida. Aconsejamos efectúe esta operación al menos una vez por semana y cada vez que sea necesario. Vuelva a montar los quemadores correctamente.

PUERTA DEL HORNO

En algunos modelos la puerta del horno se puede desmontar de la siguiente forma: las bisagras A están equipadas para este fin con ganchos móviles B que, enganchados en los sectores de las bisagras C, al abrirse por completo la puerta las bloquean. Levante la portezuela hacia afuera ejecutando los dos movimientos que se ilustran en la figura. Para realizar estas operaciones tome la puerta por los costados, en proximidad de las bisagras. Para volver a montar la puerta introduzca las bisagras en sus respectivos asientos. Antes de cerrar la puerta retire los ganchos móviles B. Preste atención a las bisagras de la puerta ya que existe el peligro de herirse las manos.

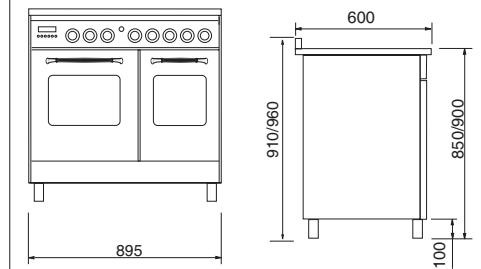


HORNO

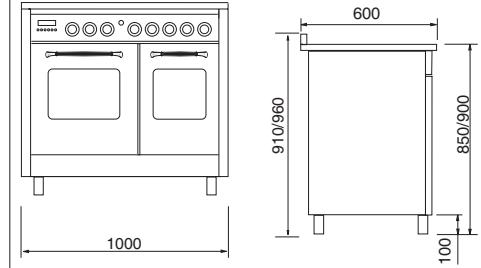
Limpie las partes esmaltadas con una esponja humedecida en agua y jabón. Las manchas de grasa se pueden eliminar fácilmente con agua caliente o con un producto comercial específico para la limpieza del esmalte. Evite el uso de productos que contienen sustancias abrasivas.

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

DIMENSIONES (mod. 192)



DIMENSIONES (mod. 108)



ADVERTENCIAS

Antes de efectuar cualquier operación o reparación, desconecte el enchufe de la toma de corriente y cierre la llave del gas.

El técnico calificado es responsable de la correcta instalación según las normas de seguridad vigentes.

El contacto de tierra del aparato es obligatorio según lo establecido por las normas.

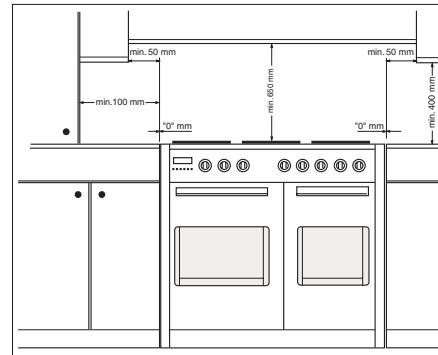
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas que deriven de la inobservancia de las normas citadas. Los datos técnicos se indican en la placa de características que está asegurada en el cajón situado debajo de la cavidad del horno del aparato. Las indicaciones de regulación están mencionadas en una etiqueta que está fijada en el embalaje. No use la empuñadura de la manilla de la puerta del horno para operaciones de desplazamiento, ni siquiera para retirar el aparato del embalaje.

El aparato es de clase 1 o bien clase 2 subclase 1.

INSTALACIÓN

IMPORTANTE: El revestimiento del mueble debe ser de material resistente al calor (mínimo 90 °C).

En caso de tener que instalar el aparato en proximidad de muebles se deberán dejar los espacios mínimos ilustrados en el siguiente dibujo.



Algunos modelos poseen 4 patas que permiten regular la altura de los aparatos para que queden nivelados con los muebles (véanse fig. 8 o 8A según los modelos)..

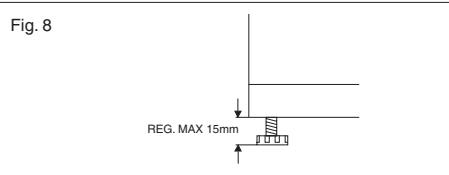
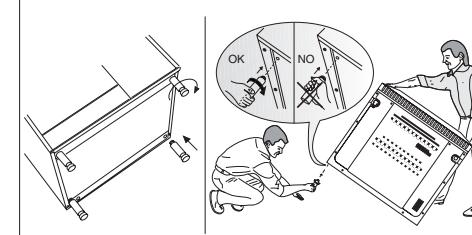


Fig. 8 A

Levantar la cocina y enroscar las cuatro patas en los correspondientes orificios, ubicados en los ángulos del aparato.



VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

APARATOS DE GAS

Este aparato no está conectado a un dispositivo de descarga de los productos de combustión. Por lo tanto debe ser instalado y conectado de conformidad con lo establecido por las normas vigentes sobre instalación. Deben aplicarse con especial atención las normas en materia de ventilación del ambiente.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

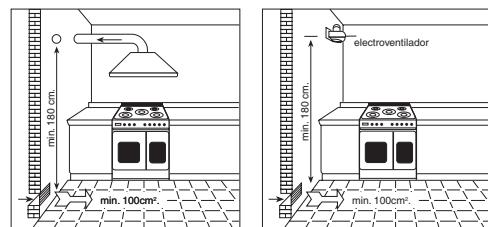
Recuerde que este aparato puede ser instalado y funcionar exclusivamente en ambientes adecuadamente ventilados según las normas vigentes, provistos de aberturas en paredes externas o de conductos específicos como para garantizar una correcta ventilación natural o forzada que asegure de modo **permanente y suficiente** tanto la introducción del aire necesario para una correcta combustión como la evacuación del aire viciado.

En especial, en caso de que en el ambiente exista sólo este aparato de gas será necesario colocar una campana de extracción de humos sobre el mismo que garantice la evacuación natural y directa del aire viciado, con un conducto vertical rectilíneo de longitud igual a por lo menos dos veces el diámetro y una sección mínima de 100 cm². Para la indispensable introducción de aire fresco en el ambiente se deberá disponer de una abertura análoga de al menos 100 cm², que comunique directamente con el exterior, situada a una cota próxima al nivel del pavimento, de manera que no haya ningún obstáculo, ni interno ni externo, que pueda taparla o que provoque dificultad para la correcta combustión de los quemadores y la adecuada evacuación del aire viciado, con una diferencia de altura respecto a la abertura de salida de por lo menos 180 cm.

Recuerde que la cantidad mínima de aire necesaria para la combustión corresponde a 2 m³/h por cada kW de potencia (véase potencia total en kW en la placa de características del aparato que está asegurada en el cajón situado debajo de la cavidad del horno).

En todos los otros casos, es decir cuando existan en el mismo ambiente otros aparatos de gas, o bien cuando no sea posible contar con una ventilación natural directa y se deba realizar un sistema de ventilación natural indirecta o una ventilación forzada, es necesario dirigirse a un especialista calificado a fin de que prepare e instale el sistema de ventilación respetando escrupulosamente las normas vigentes sobre la materia.

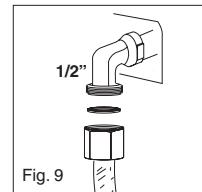
El posicionamiento de las aberturas no deberá provocar corrientes de aire negativas para los ocupantes. Por otra parte, está prohibido descargar los productos de la combustión mediante tubos ya utilizados por otros aparatos.



CONEXIONES DE GAS

Se recomienda controlar que el aparato pueda funcionar con el tipo de gas distribuido. La conexión a la tubería del gas debe efectuarse correctamente y según las normas vigentes que establecen la instalación de una llave de seguridad en el extremo de la tubería. Para el butano y el propano esta función puede ser desempeñada por un reductor de presión conforme con lo establecido por las normas vigentes. Las juntas de sellado deben cumplir con lo establecido por las normas vigentes.

Una vez terminadas las operaciones de conexión del gas, se debe controlar el sellado de los mangos de empalme con agua y jabón. El extremo de la conexión es rosado. Las posibles conexiones se efectúan:

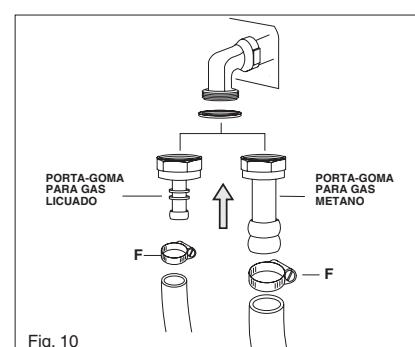


- mediante tubo duro de hierro o cobre;
- mediante tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, con empalme mecánico según las normas vigentes (máxima longitud del tubo extendido 2000 mm). El tubo debe conectarse directamente al codo de la rampa (véase fig. 9);
- mediante aplicación de un tubo de goma que cumpla con lo establecido por las normas vigentes. Este tubo se debe empalmar directamente en el porta-goma correspondiente al gas utilizado y fijado mediante una tira (F) según las normas vigentes. En este último caso se debe controlar la fecha estampada de vencimiento del tubo y cambiarlo antes de dicho vencimiento (fig. 10).

ADVERTENCIAS

Para los tubos flexibles de goma (longitud máx. 1500 mm) se recuerda:

- 1 - evitar estrangulamientos o aplastamientos;
- 2 - no deben quedar sometidos a fuerzas de tracción ni torsión;
- 3 - evitarse contactos con cuerpos cortantes, aristas agudas, etc.;
- 4 - no ponerlos en contacto con piezas que alcancen temperaturas que superen en 70 °C la temperatura ambiente;
- 5 - que deben poderse inspeccionar a lo largo de todo su trayecto.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

El enlace del aparato a la red eléctrica se deberá asignar al personal experto y autorizado que conozca las normas vigentes en materia de seguridad.

La conexión de tierra del aparato es obligatoria. Antes de efectuar el enlace eléctrico se deberá controlar la eficacia de la conexión de tierra.

Controle que la válvula limitadora y la instalación doméstica estén en condiciones de soportar la carga del aparato.

En la red de alimentación debe haber un interruptor con una distancia de apertura de los contactos que asegure la desconexión total en las condiciones de la Categoría de sobretensión III, con arreglo a las normas sobre instalaciones eléctricas.

El interruptor no deberá interrumpir el cable de tierra amarillo/verde.

Importante: los hilos del cable presentan los siguientes colores:

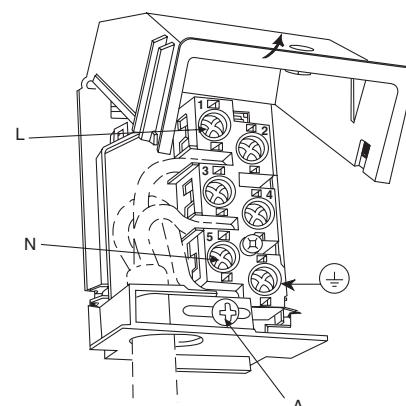
- amarillo/verde = para el contacto de tierra " $\frac{1}{2}$ " (E)
- azul = para el neutro "N"
- marrón = para la fase "L"
- el cable eléctrico nunca deberá entrar en contacto con piezas que alcancen temperaturas que superen en 50 °C la temperatura ambiente;
- si se usa un enchufe para la conexión, el enchufe a conectar al cable de alimentación y la respectiva toma de corriente deberán ser de un mismo tipo (según lo establecido por las normas).

Tipo de cable de alimentación		
Tipo de aparato	Alimentación monofásica 230 V~	
	Tipo de cable	Sección
Gas con horno eléctrico	Goma H05 RR-F	3 x 2,5 mm ²

CAMBIO DEL CABLE

Cuando el cable esté roto o deteriorado, proceda a cambiarlo observando las instrucciones que se detallan a continuación:

- abra la caja del tablero de bornes de acuerdo con lo descrito en la siguiente ilustración;
- destornille el tornillo "A" que asegura el cable;
- cambie el cable por uno cuya longitud sea igual y corresponda a las características descritas en la tabla de arriba;
- el conductor de tierra "amarillo-verde" se deberá conectar al borne " $\frac{1}{2}$ " y deberá tener una longitud que supere en aprox. 10 mm. la de los conductores de línea;
- el conductor neutro "azul" se deberá conectar al borne que lleva la letra "N";
- el conductor de línea se deberá conectar al borne que lleva la letra "L".



REGULACIÓN DEL GAS

Si el aparato está predisposto para un tipo de gas que no sea el de la alimentación disponible, es necesario cambiar los inyectores, regular el caudal mínimo y cambiar porta-goma.

Para cambiar los inyectores de la encimera, proceda de la siguiente forma: retire las rejillas; retire los quemadores y los casquitos quemador (véase fig. 11 A); cambie el inyector (véase fig. 11 B) con uno adecuado para el nuevo tipo de gas (véase tab. D).

Vuelva a montar las piezas en orden y sentido inverso teniendo cuidado de que los casquitos quemador queden instalados correctamente sobre el quemador.

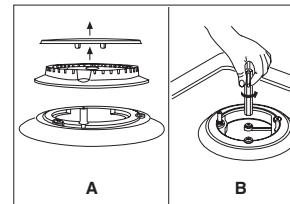


Fig. 11

De acuerdo con Hs - 15°C - 1013,25mbar

TABLA GENERAL INYECTORES						
Tipo de gas	mbar	Inyector N.	Quemadores Posición-tipo	Potencia Vatios máx.	Consumo mín.	Consumo máx.
METANO	20	115	Rápido	3000	750	286 l/h
		97	Semirápido	1750	480	167 l/h
		72	Auxiliar	1000	330	95 l/h
		128	Triple corona	3300	1300	315 l/h
		120	Pescera	2900	1500	277 l/h
G.P.L. BUTANO PROPANO	30	85	Rápido	3000	750	219 g/h
		28	Semirápido	1750	480	128 g/h
		50	Auxiliar	1000	330	73 g/h
		93	Triple corona	3300	1300	241 g/h
		85	Pescera	2900	1500	211 g/h

CAUDAL MÍNIMO DE LAS LLAVES DE LA ENCIMERA

Para regular el caudal mínimo lleve a cabo las siguientes operaciones:

- Encienda el quemador y lleve el mando hacia la posición de caudal mínimo \ominus ; retire el mando de la llave. Coloque un destornillador pequeño en el vástago de la llave (fig. 12).

Atención: en las llaves de las válvulas el tornillo de regulación "Z" del mínimo se encuentra fuera del vástago de la llave (fig. 12 A).

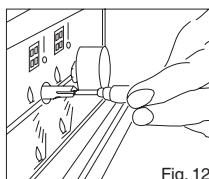


Fig. 12

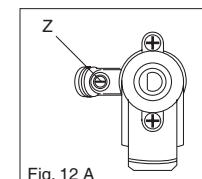


Fig. 12 A

Desenrosque el tornillo de regulación para aumentar el caudal o enrósquelo para reducir el caudal. La correcta regulación se obtiene con una llama de 3 o 4 mm.

Para el gas butano/propano el tornillo de regulación debe ser enroscado a fondo.

Controle que la llama no se apague al pasar bruscamente del caudal máximo \oplus al caudal mínimo \ominus y viceversa.

Vuelva a instalar el mando.

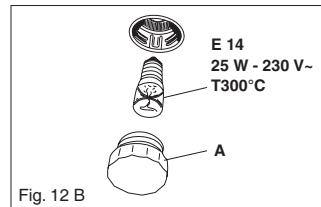
MANTENIMIENTO DEL APARATO

ADVERTENCIAS

Antes de efectuar cualquier operación o reparación, **desconecte el enchufe de la toma de corriente y cierre la llave del gas.**

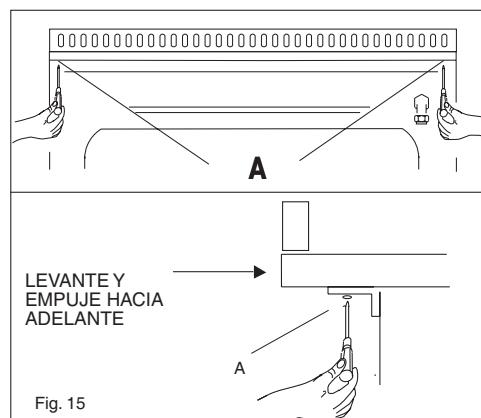
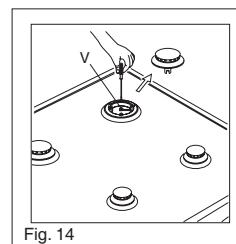
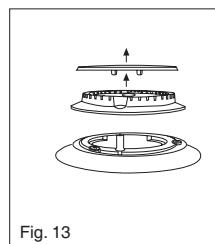
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas derivados de la inobservancia de las normas arriba indicadas.

La bombilla instalada en el horno es de tipo especial, resistente a las altas temperaturas. Para cambiárla desmonte el cristal de protección (A), cambie la bombilla quemada con otra del mismo tipo y vuelva a instalar el cristal (fig. 12 B).

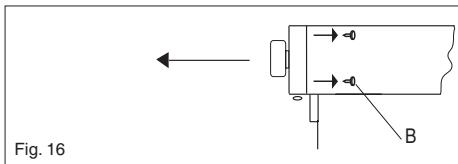


DESMONTAJE DE LA ENCIMERA

En caso de que tenga que efectuar reparaciones o sustituciones de componentes internos del aparato: retire las rejillas, retire los quemadores y los casquitos quemador (véase fig. 13), desenrosque los tornillos "V" visibles sobre la encimera (véase fig. 14). Desmonte luego la encimera desenroscando los 2 tornillos traseros "A" (véase fig. 15). De esta manera levante la encimera y empuje hacia adelante para acceder a los componentes internos.



- Si desea desmontar también el tablero basta desenroscar los 4 tornillos (B) internos que lo aseguran a la parte frontal del horno (fig. 16).

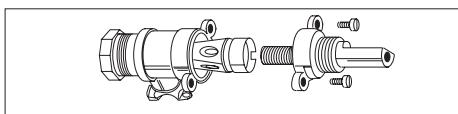


ENGRASE DE LAS LLAVES

En caso de que advierta resistencia en el movimiento de las llaves, deberá engrasárlas utilizando una grasa específica para temperaturas elevadas. Para realizar esta operación proceda de la siguiente forma:

Abra la encimera y desmonte también el tablero de acuerdo con las instrucciones del apartado anterior.

Desenrosque los dos tornillos de fijación del cuerpo de la llave (véase figura) y extraiga el cono.



Limpie el cono y su asiento con un paño embebido en diluyente. Engrase el cono con grasa especial, vuelva a instalarlo en su asiento y gírelo varias veces. Retire nuevamente el cono y elimine la grasa superflua, controlando que los pasos del gas no queden obstruidos con residuos de grasa.

Lleve a cabo las operaciones citadas en orden y sentido inverso para volver a montar todas las piezas.

Una vez terminadas dichas operaciones controle el sellado de los manguitos de empalme utilizando agua y jabón.

CAMBIO DE LAS LLAVES

Abra la encimera y desmonte también el tablero según las instrucciones del apartado anterior. Desenrosque la tuerca D del tubo que lleva gas al quemador, desenrosque el tornillo V que asegura la llave a la brida y extraiga esta pieza (véase figura).

Nota: Cada vez que cambie la llave, recuerde que es necesario sustituir también la junta de sellado correspondiente.

Una vez terminadas las operaciones antedichas, controle el sellado de los manguitos de empalme con agua y jabón (fig. 16 A).

