

Libretto Istruzioni

IT

Notice d'Emploi et Entretien

FR

Instructions booklet

GB

mod.

INFORMAZIONI GENERALI DESTINATE ALL'UTILIZZATORE

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti

Non gettare 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 richiedi al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.

Conservi la parte a lei destinata e la esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale. Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi 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.

CONSIGLI ED AVVERTIMENTI DI ORDINE GENERALE

ATTENZIONE:

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

IN CASO D'INCENDIO:

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

PER LA SICUREZZA DEI VOSTRI BAMBINI E DI VOI STESSI

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

ATTENZIONE FORNO:

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

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

ATTENZIONE GRILL:

L'utilizzo del grill deve sempre avvenire con la porta forno semiaperta (al primo scatto della cerniera), e il protettore manopole installato, come da istruzioni specifiche nell'uso del grill.

CASSETTO INFERIORE

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

RACCOMANDAZIONI

(Per le cucine con coperchio in vetro)

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

USO DEL PIANO DI LAVORO

USO DEI BRUCIATORI A GAS

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

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

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

ACCENSIONE MANUALE

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

ACCENSIONE ELETTRICA (OPTIONAL)

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

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

ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (OPTIONAL)

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

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

APPARECCHI CON VALVOLA DI SICUREZZA

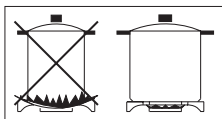
Per effettuare l'accensione dei bruciatori è necessario effettuare le stesse operazioni descritte sopra. In questo caso però le manopole una volta portate in posizione di apertura devono essere mantenute premute per circa 6 - 8 secondi.

Qualora per un qualsiasi motivo la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi, la valvola di sicurezza interverrà automaticamente bloccando il passaggio del gas al bruciatore interessato.

RISPARMIO ENERGETICO

Il diametro del fondo della pentola deve essere adeguato al diametro del bruciatore. La fiamma del bruciatore non deve mai fuoriuscire dal diametro della pentola.

- Utilizzare pentole con fondo piatto.
- Cuocere possibilmente con coperchio. Questo consente di utilizzare potenze più basse.
- Cuocere verdure, patate, ecc., con poca acqua per ridurre i tempi di cottura.



Tab. A

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

USO DEL FORNO GAS

Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno (**è opportuno riscaldarlo 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.

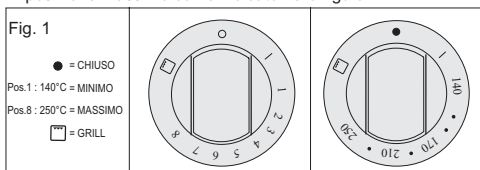
Il forno è generalmente corredato di: griglia per la cottura dei cibi riposti in teglie o appoggiate direttamente sulla griglia, leccarda per la cottura di dolci, biscotti, o per raccogliere i sughi ed i grassi di cibi riposti direttamente sulla griglia.

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

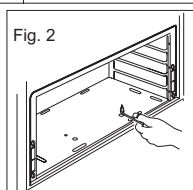
FORNO GAS

ACCENSIONE MANUALE

Per accendere il bruciatore del forno, è sufficiente inserire un fiammifero all'orifizio (fig 2) e aprire successivamente il rubinetto in posizione massimo come indicato nella figura 1.



Posizione Manopola	Temp. in °C
1	140 °C
2	150 °C
3	160 °C
4	170 °C
5	190 °C
6	210 °C
7	230 °C
8	250 °C



TAB. B

Dopo essersi assicurati che il bruciatore sia ben acceso, chiudere dolcemente la porta del forno. Per ottenere la temperatura desiderata, è sufficiente far corrispondere i gradi o il numero scelto con l'indice della manopola (tab B).

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

ACCENSIONE ELETTRICA (OPTIONAL)

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

Per accendere il bruciatore forno, premere la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massimo; contemporaneamente azionare il pulsante dell'accensione elettrica posto sul cruscotto e indicato con il simbolo .

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

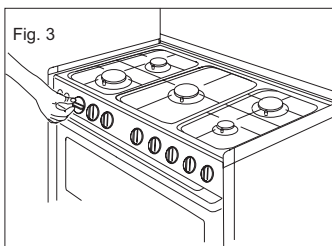
ACCENSIONE ELETTRICA AUTOMATICA (OPTIONAL)

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

Per accendere il bruciatore, premere la manopola e ruotarla fino alla posizione di massimo (fig 1). Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore. In mancanza di corrente elettrica, i bruciatori possono essere accesi anche manualmente, inserendo un fiammifero.

BRUCIATORE CON TERMOCOPPIA DI SICUREZZA

Per i bruciatori equipaggiati di una termocoppia di sicurezza, è indispensabile continuare a premere la manopola interessata per circa 10 secondi dopo l'accensione (fig.3), in modo che la valvola di sicurezza entri in funzione. Se la fiamma, una volta lasciata la manopola, si spegne, ricominciare l'operazione come descritto sopra.



Cottura forno

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

TAB. C

CIBI	TEMP. °C	CIBI	TEMP. °C
CARNE		PASTICCERIA	
ARROSTO DI MAIALE	185-210	TORTA DI FRUTTA	220
ARROSTO DI MANZO	250	TORTA MARGHERITA	190
ARROSTO DI BUE	240	BRIOCES	175
ARROSTO DI VITELLO	220	PAN DI SPAGNA	235
ARROSTO DI AGNELLO	220	CIAMBELLE	190
ROAST-BEEF	230	SFOGLIATINE DOLCI	200
LEPRE ARROSTO	235	SCHIACCIATA D'UVA	200
CONIGLIO ARROSTO	220	STRUDEL	180
TACCHINO ARROSTO	235	BISCOTTI DI SAVOIA	290
OCA ARROSTO	225	FRITTELLE DI MELE	200
ANITRA ARROSTO	235	BUDINO DI SAVOIRARD	200
POLLO ARROSTO	200-225	TOAST	250
PESCE	200-225	PANE	230

USO DEL GRILL GAS

Accensione manuale

Per accendere il bruciatore grill, avvicinare un fiammifero acceso agli orifici del bruciatore posti nella parte alta del forno e girare la manopola in senso antiorario fino alla posizione grill (Fig.4).

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

Accensione elettrica (opzionale)

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

Per accendere il bruciatore grill, premere la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di (Fig. 5); contemporaneamente azionare il pulsante dell'accensione elettrica posto sul cruscotto e indicato con il simbolo (Fig. 5).

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

Accensione elettrica automatica

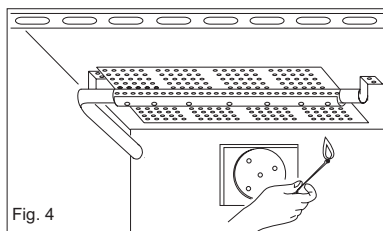
La porta del forno deve essere completamente aperta prima dell' accensione del bruciatore.

Per accendere il bruciatore, premere la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione grill (Fig. 5). Mantenendo premuta la manopola si attiverà l'accensione automatica del bruciatore.

In mancanza di corrente elettrica, il bruciatore può essere acceso anche manualmente inserendo un fiammifero acceso agli orifici del bruciatore posti nella parte alta del forno (fig. 4).

Il grill va utilizzato a porta semiaperta (vedi fig.5 A).

Infilare il deflettore S nei perni di centraggio N presenti al lato superiore della bocca del forno (fig.5 B). Quindi chiudere con delicatezza la porta del forno contro il deflettore.



BRUCIATORE CON TERMOCOPPIA DI SICUREZZA

Per i bruciatori equipaggiati di una termocoppia di sicurezza, è indispensabile continuare a premere la manopola interessata per circa 10 secondi dopo l'accensione (fig.3), in modo che la valvola di sicurezza entri in funzione. Se la fiamma, una volta lasciata la manopola, si spegne, ricominciare l'operazione come descritto sopra .

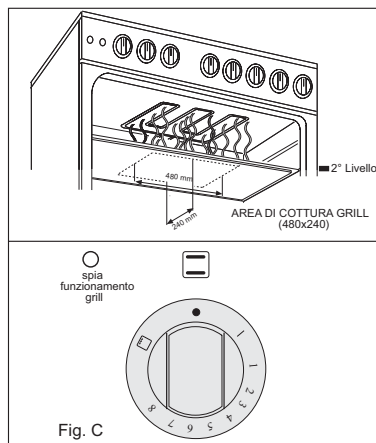
In alcuni modelli, per il funzionamento della luce forno, premere il pulsante corrispondente al simbolo (Fig. 5).

USO DEL GRILL ELETTRICO

GRILL ELETTRICO (secondo i modelli)

Per far funzionare la resistenza elettrica del grill ruotare la manopola sul simbolo (Fig. C).

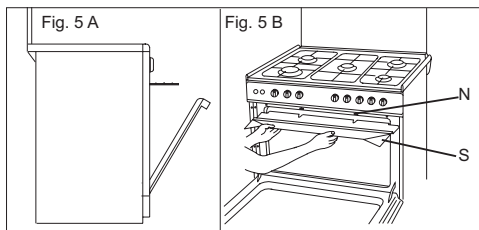
Una spia sul cruscotto si illumina per indicare l'avvenuto inserimento del grill .



In alcuni modelli, per il funzionamento del girarrosto, azionare il pulsante corrispondente al simbolo (Fig. 5).

Il grill va utilizzato a porta semiaperta (vedi fig.5 A).

Infilare il deflettore S nei perni di centraggio N presenti al lato superiore della bocca del forno (fig.5 B). Quindi chiudere con delicatezza la porta del forno contro il deflettore.



USO DEL GIRARROSTO

Girarrosto multiplo (secondo i modelli)

Per il utilizzo del girarrosto, procedere come segue.

- Infilare il pollo o la parte da arrostitire nello spiedo **L** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forchette **F** e di equilibrarlo, in modo da evitare sforzi inutili al rinvio **R** (fig. 6).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del rinvio **R** (fig. 6).
- Introdurre il supporto **G** completamente dentro il forno in modo che l'asta **I** si inserisce nel foro **H** del motore **M** del girarrosto (fig. 6A)
- Mettere la leccarda con un po' d'acqua sotto lo spiedo.
L'apparecchio è previsto per far funzionare il grill a porta semiaperta (fig. 5 A);
Infilare il deflettore **S** nei perni di centraggio **N** presenti al lato superiore della bocca del forno (fig.5 B). Quindi chiudere con delicatezza la porta del forno contro il deflettore.
- Per avviare il girarrosto, secondo i modelli, ruotare la manopola sul simbolo  (fig.E), oppure azionare il pulsante corrispondente al simbolo .

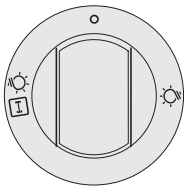
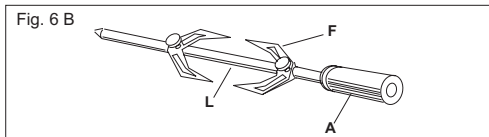
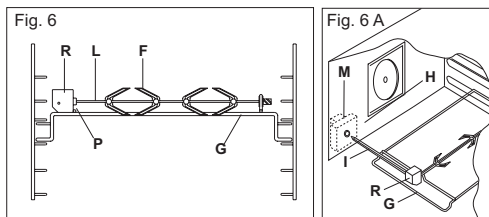


Fig. E

- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando la manopola **A** ed un guanto di protezione in lana isolante (fig.6 B), naturalmente per fare questo il supporto **G** deve essere estratto dal forno.



Girarrosto singolo (secondo i modelli)

Per il utilizzo del girarrosto, ripetere le operazioni già descritte.

- Infilare il pollo o la parte da arrostitire nello spiedo **L** avendo cura d'immobilizzarlo tra le due forchette **F** e di equilibrarlo, in modo da evitare sforzi inutili al motore **R** (fig. 7).
- Mettere lo spiedo sul supporto **G**, dopo aver introdotto la sua estremità opposta nel foro **P** del motorino **R** (fig. 7).
- 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 A-B).
- Per togliere lo spiedo, operare in modo contrario utilizzando la manopola **S** ed un guanto di protezione in lana isolante (fig.7).

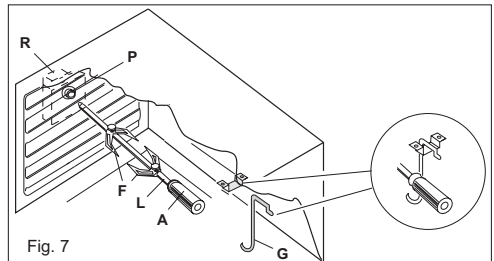


Fig. 7

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

CONTAMINUTI (Fig.8)

Per ottenere il tempo di cottura desiderato ruotare la manopola in senso orario.

Il contaminuti può essere regolato da 1 a 60 min. Allo scadere del tempo fissato un segnale acustico avvertirà della fine cottura.

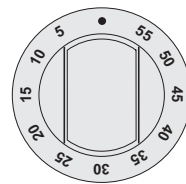


Fig. 8

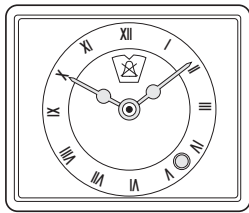
PCI "Campanil"TR 259 Analogico

Programmazione Orologio

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

Programmazione suoneria

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



OROLOGIO TEMPORIZZATORE ELETTRONICO PER CUCINA (Fig. 9)

2. Funzioni

Accesso

Il display lampeggia

Regolazione dell'orario

Premere il pulsante di sinistra. Inserire l'orario con i pulsanti "+" e "-".

Questa funzione resta attivata per 7 secondi dopo l'ultima operazione "+" / "-".

Regolazione del temporizzatore

Questa funzione è permanentemente attivata e sarà immediatamente regolata con i pulsanti "+" / "-". Durante la regolazione le unità sono 10 secondi. Durante il conto alla rovescia il temporizzatore ha priorità sul display. Le unità sono secondi. Il tempo massimo è di 99 minuti. Il contatto di controllo (dove disponibile) è chiuso solo durante il conto alla rovescia.

Ripristino del temporizzatore

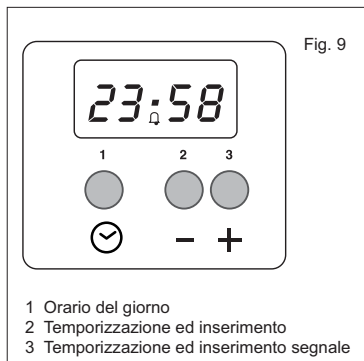
Premere il pulsante "+" e "-" assieme e rilasciare il pulsante "+" per primo.

Segnale

Il segnale quando è terminato il tempo rimarrà per 7 minuti se non è ripristinato col pulsante "+" (un solo tocco).

Frequenza segnale

Quando il display mostra l'orario del giorno, la frequenza del segnale può essere selezionata premendo il pulsante "-". Si possono selezionare 3 diverse frequenze.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

Importante: i fili del cavo hanno i seguenti colori:

- giallo/verde = per la messa a terra " $\frac{1}{\text{E}}$ " (E)

- blu = per il neutro "N"

- marrone = per la fase "L"

- Il cavo elettrico non deve essere a contatto con parti con temperature maggiori di 50°C oltre a quella ambiente.

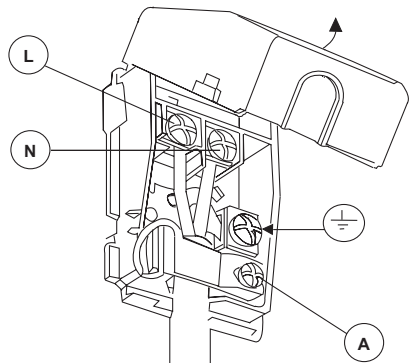
- Se si usa una spina per il collegamento, la spina da collegare al cavo di alimentazione e la presa al quale viene collegato dovranno essere dello stesso tipo (conformi alle norme).

Tipo di cavo d'alimentazione		
Tipo di apparecchio	Alimentazione monofase 230 V~	
	Tipo cavo	Sezione
cucina gas	Gomma H05 RR-F	3 x 0,75 mm ²
cucina gas + grill elett.	Gomma H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²

SOSTITUZIONE DEL CAVO

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

- aprire la scatola della morsetteria 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 " $\frac{1}{\text{E}}$ " 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".



MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia, **chiudere il rubinetto dell'impianto gas generale e staccare la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente della linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.**

Evitare di pulire le superfici dell'apparecchio quando le stesse sono ancora calde.

SUPERFICI SMALTATE

Pulire con una spugna inumidita in acqua e sapone.

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

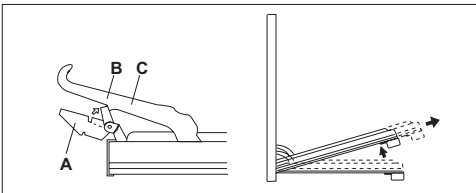
GRIGLIE E BRUCIATORI

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

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

PORTA FORNO

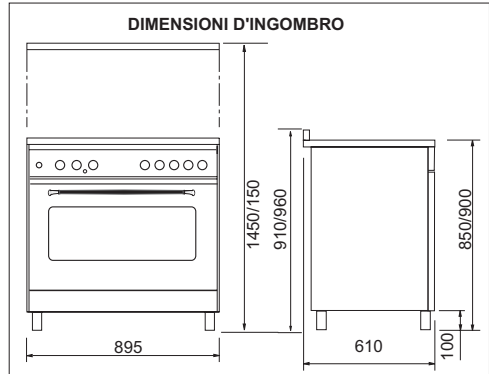
In certi modelli, la porta forno può essere smontata in modo seguente: le cerniere A sono provviste a tale scopo di cavallotti mobili B che agganciano ai settori delle cerniere C, quando la porta è completamente aperta, le bloccano. Fatto questo si solleva la portina verso l'esterno compiendo quindi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



FORNO

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

ISTRUZIONI DESTINATE ALL'INSTALLATORE



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.

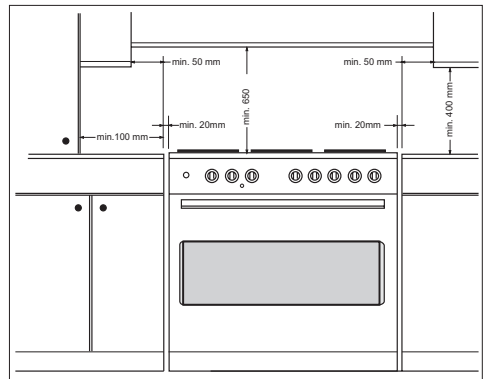
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate. I dati tecnici sono indicati sulla targa matricola situata sul retro dell'apparecchio. Le condizioni di regolazione sono riportate su un'etichetta applicata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

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

INSTALLAZIONE

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

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



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

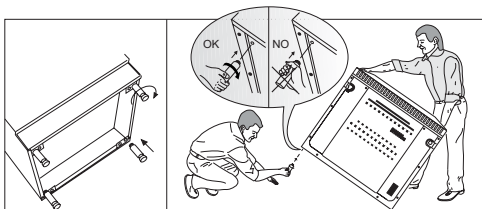


Fig. 8

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.

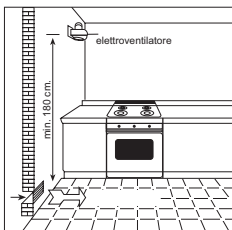
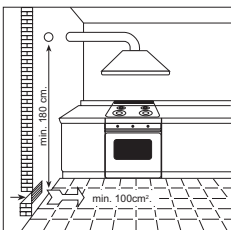
In particolare nel caso in cui nell'ambiente esista solo questo apparecchio a gas, occorrerà avere una cappa sopra l'apparecchio tale da assicurare l'evacuazione naturale e diretta dell'aria viziata, con un condotto verticale rettilineo di lunghezza uguale ad almeno due volte il diametro ed una sezione minima di almeno 100 cm^2 . Per l'indispensabile immissione di aria fresca nell'ambiente occorrerà prevedere un'analogia apertura di almeno 100 cm^2 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 $2\text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW di potenza (vedi potenza totale in kW sulla targhetta dell'apparecchio).

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

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

Nota: Quando l'apparecchio non è provvisto di sicurezza sui bruciatori del piano di lavoro (termocoppie), le aperture di ventilazione devono essere maggiorate nella misura del 100% con un minimo di 200 cm^2 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.9).

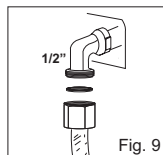


Fig. 9

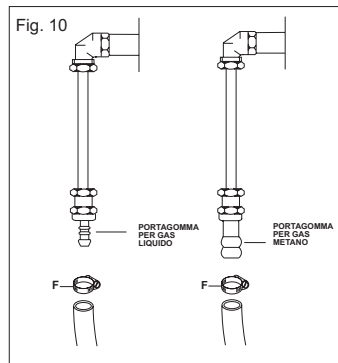
- 3) mediante l'inserimento di un tubo di gomma conforme alle norme UNI-CIG 7140. Tale tubo va innestato direttamente sul portagomma, relativo al gas utilizzato, e bloccato con una fascetta (F) conforme alle norme UNI-CIG 7141 (fig. 10). In quest'ultimo caso controllare la data di scadenza del tubo stampigliata e sostituirlo prima di tale data (fig. 10).

AVVERTENZE

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

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

Fig. 10



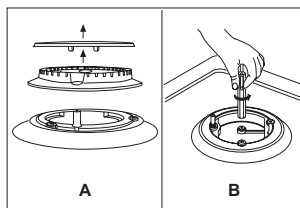
Alcuni tipi di cucina possono essere predisposti per l'alimentazione sia destra che da sinistra. Per effettuare lo spostamento d'alimentazione è sufficiente invertire la posizione del tappo di chiusura e del raccordo. Ad operazione ultimata accertarsi che non vi siano perdite di gas.



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.A); cambiare l'iniettore (vedi figura B) e sostituirlo con quello adatto al nuovo tipo di gas (vedi tab.D). Rimontare il tutto in senso inverso facendo attenzione a collocare lo spartifiamma in modo corretto sul bruciatore.



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

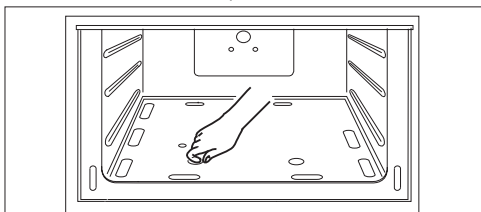


Fig.C

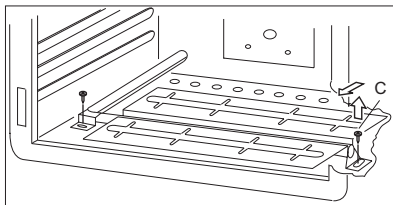


Fig.D

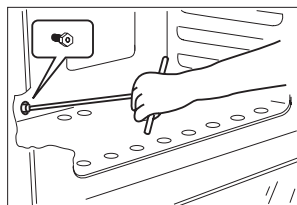


Fig.E

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

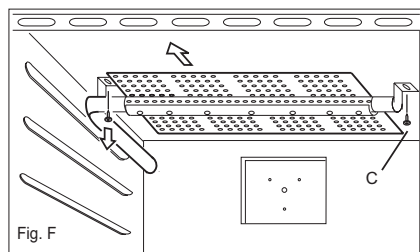


Fig. F

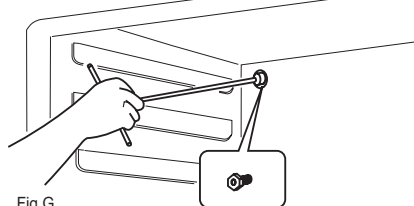


Fig.G

TAB. D TABELLA GENERALE INIETTORI						
Tipo di gas	mbar	Ugello N.	Bruciatori Posizione-tipo	Potenza Watt		Consumo
				max.	min.	max.
METANO	20	1,15	Rapido	3000	750	286 l/h
		0,97	Semi rapido	1750	480	167 l/h
		0,72	Ausiliario	1000	330	95 l/h
		1,28	Tripla corona	3300	1300	315 l/h
		1,20	Pescera	2900	1500	277 l/h
		1,50	Forno	4300		410 l/h
		1,45	Grill	3800		363 l/h
G.P.L.	30	0,85	Rapido	3000	750	219 g/h
BUTANO	28	0,65	Semi rapido	1750	480	128 g/h
PROPANO	37	0,50	Ausiliario	1000	330	73 g/h
		0,93	Tripla corona	3300	1300	241 g/h
		0,85	Pescera	2900	1500	211 g/h
		1,00	Forno	4300		313 g/h
		0,95	Grill	3800		277 g/h

PORTATA 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 ▲; togliere la manopola del rubinetto. Inserire un cacciavite piccolo nell'asta del rubinetto (fig. 11).

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

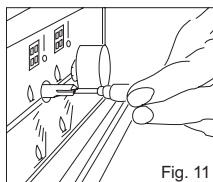


Fig. 11

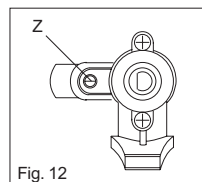


Fig. 12

Svitare la vite di regolazione per aumentare la portata, oppure avvitare la vite per diminuire la portata. La regolazione è corretta quando la fiamma misura circa 3 o 4 mm. Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa bruscamente dalla portata massima ▲, alla portata minima ▲ e viceversa. Rimontare la manopola.

PORTATA MINIMA DEL TERMOSTATO FORNO

Per regolare la portata minima procedere come segue:

- Accendere il bruciatore posizionando la manopola sulla posizione massima; togliere la manopola e svitare di qualche giro la vite by-pass (fig.H). Rimettere la manopola e lasciare scaldare il forno per 15 minuti; successivamente posizionare la manopola sulla

posizione minimo. Dopo aver tolto nuovamente la manopola, facendo attenzione a non muovere l'asta del termostato, avvita delicatamente la vite by-pass sopra menzionata fino ad ottenere una fiamma di 3 o 4 mm di lunghezza. Per il gas butano/propano, la vite di regolazione deve essere avvitata a fondo. Assicurarsi che la fiamma non si spenga quando si passa bruscamente dalla portata massima alla portata minima, e chiudendo ed aprendo la porta del forno (la porta del forno va chiusa dolcemente).

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

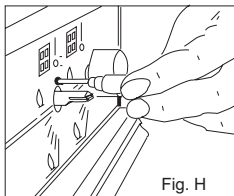


Fig. H

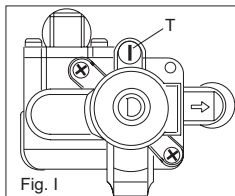


Fig. I

REGOLAZIONE PRIMARIA DELL'ARIA

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA (bruciatore forno)

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

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

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

La fiamma non deve distaccarsi o presentare una colorazione gialla.

REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA (bruciatore grill)

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

Allentare la vite A in modo da farla scivolare avanti o indietro (fig. M).

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

La fiamma non deve distaccarsi o presentare una colorazione gialla.

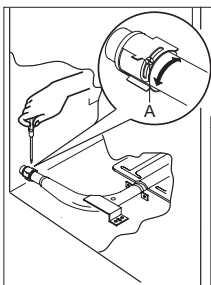


Fig. L

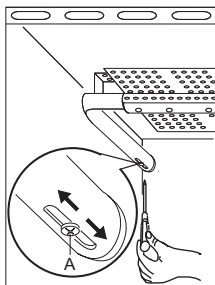


Fig. M

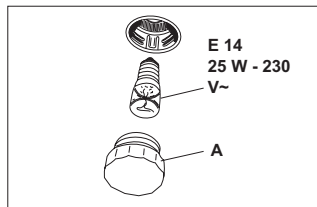
MANUTENZIONE APPARECCHIO

AVVERTENZE

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

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

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



SMONTAGGIO DEL PIANO DI LAVORO

Nel caso si rendesse necessario accedere ai componenti interni dell'apparecchio per riparazione o sostituzione, occorre:

togliere le griglie, togliere i bruciatori e gli spartifiamma (vedi fig. 13), svitare le viti "V" visibili al di sopra del piano di lavoro (vedi fig.14). Smontare il piano di lavoro svitando le 2 viti "A" posteriori (vedi fig. 15). Una volta svitate le viti sollevare il piano e spingere in avanti, in questo modo è possibile accedere ai componenti interni.

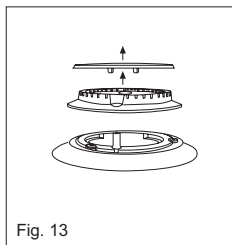


Fig. 13

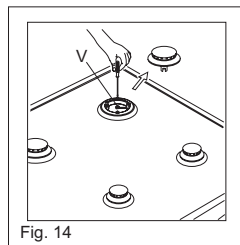


Fig. 14

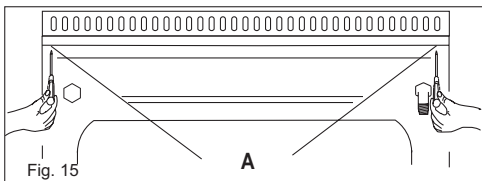


Fig. 15

- Volendo smontare anche il cruscotto è sufficiente svitare le 4 viti B interne che fissano il cruscotto alla facciata forno (Fig 16).

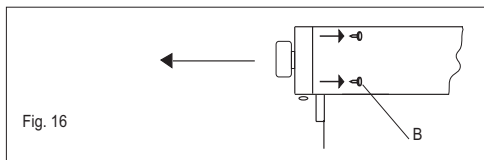


Fig. 16

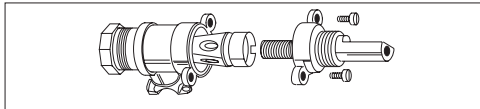
INGRASSAGGIO DEI RUBINETTI

Avvertenze: questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato.

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

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

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



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

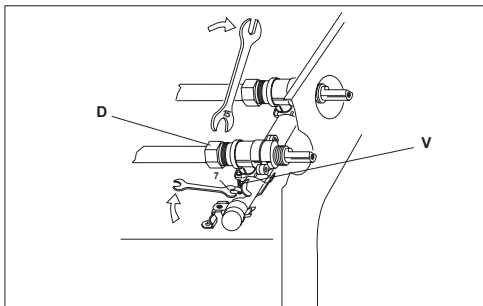
Terminate le operazioni controllare la tenuta dei raccordi con acqua e sapone.

SOSTITUZIONE RUBINETTI

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

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

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



RENSEIGNEMENTS GENERAUX DESTINES A L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS POUR L'ENVIRONNEMENT

Déchets emballage

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

Ce produit répond aux exigences des Directives Communautaires:

- 73/23/CEE relative à la "basse tension".
- 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 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.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

ATTENTION:

- N'oubliez pas, avant d'utiliser l'appareil, d'enlever le film de plastique qui protège certaines pièces (tableau de bord, cadres en inox, etc).
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, **débrancher le courant et fermer le robinet général du gaz.**

EN CAS D'INCENDIE

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

POUR VOTRE SURETE ET CELLE DE VOS ENFANTS.

- 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.

ATTENTION - GRILLOIR

Le grilloir doit toujours être utilisé avec porte entrouverte (en corrépondance du premier déclenchement de la charnière), et le déflecteur pour la protection des manettes installé, comme selon les instructions spécifiques pour l'utilisation du grilloir.

TIROIR INFERIEUR

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

Recommandations

(Pour les cuisinières avec le couvercle en verre)

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

UTILISATION DE LA TABLE DE TRAVAIL

UTILISATION DES BRÛLEURS A GAZ

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

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

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

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

ALLUMAGE MANUEL

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

ALLUMAGE ELECTRIQUE (selon les modèles)

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

ALLUMAGE ELECTRIQUE AUTOMATIQUE (selon les modèles)

Pour allumer l'un des brûleurs, presser le bouton correspondant au brûleur préalablement choisi et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de max. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage électrique du brûleur. Dans le cas où il n'y aurait plus de courant électrique, le brûleur pourra être allumé à l'aide d'une allumette.

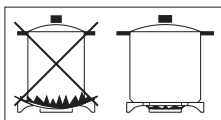
APPAREILS AVEC THERMOCOUPLE DE SECURITE (selon les modèles)

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

ECONOMIE D'ENERGIE

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

Fig.1



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

UTILISATION DU FOUR A GAZ

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

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

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

FOUR A GAZ

ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR FOUR

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

Fig. 1

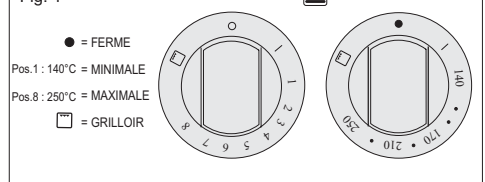
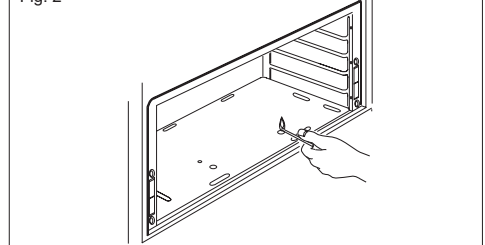


Fig. 2



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

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

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

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

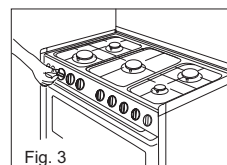


Fig. 3

Allumage électrique automatique (selon les modèles)

La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur.

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

Brûleur avec thermocouple de sécurité.

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

AVERTISSEMENTS

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

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

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

TAB. B

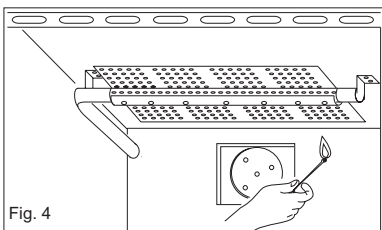
Attendre environ 15 minutes avant d'introduire les aliments, afin d'atteindre la température désirée. A titre indicatif, nous vous donnons ci-après un tableau de cuisson (Tab B)

TAB. C

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

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ**Allumage manuel du grilloir.**

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

**Fig. 4**

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

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

Tourner la manette vers la droite jusqu'en correspondance du grilloir , puis appuyer sur le bouton  jusqu'à l'allumage du brûleur.

En cas de coupure électrique, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes.

Allumage électrique automatique (selon les modèles)

La porte du four doit toujours être complètement ouverte, avant l'allumage du brûleur.

Pour allumer le brûleur, presser le bouton et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position grilloir . En maintenant pressée la manette on mettra en fonction l'allumage automatique du brûleur.

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

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

Brûleur avec thermocouple de sécurité

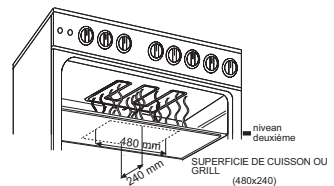
Répéter les opérations ci-dessus, et en même temps presser sur la manette du four. Quand l'allumage s'est produit, maintenir appuyée la manette pendant environ 10 secondes, afin que le clapet de sécurité entre en fonction. Si la flamme devait s'éteindre une fois que vous relâchez la manette, recommencer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

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE**GRILLOIR ÉLECTRIQUE**

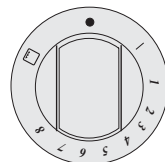
Pour faire fonctionner la résistance électrique du grilloir, tourner la manette sur le symbole  (fig C-D).

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

Sur certains modèles, la manette du grilloir est séparée de celle du thermostat (fig C).

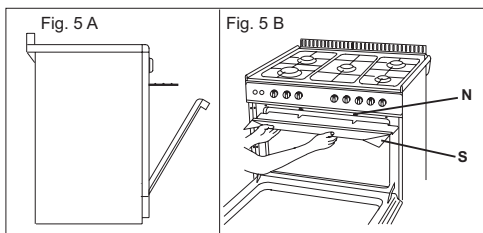


 témoin lumineux
branchement grilloir 

**Fig. C**

Le symbole  correspond au fonctionnement du tournebroche

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



TORNEBROCHE (selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 6).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 6).
- Introduire en support **G** complètement dans le four en sorte que la barre **I** entre dans le plot **H** du moteur **M** de tournebroche (fig.6A).
- Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.

L'appareil est prévu pour faire fonctionner le grilloir à porte ouverte (fig. 5 A).

Enfiler le déflecteur **S** dans les pivots de centrage **N** présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B). Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.

Pour la mise en fonction du tournebroche, selon les modèles, tourner la manette sur le symbole , ou actionner le bouton-poussoir positionné sur le tableau de bord portant le symbole .

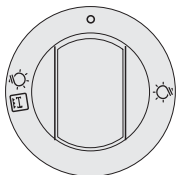


Fig. D

- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette **A** et un gant de protection en laine isolante (fig. 6B).

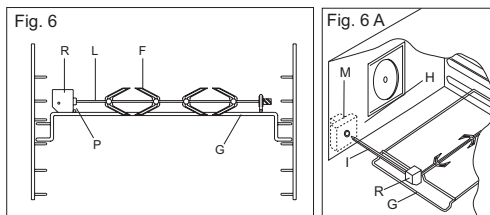
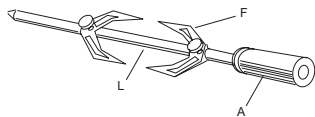


Fig. 6 B



TORNEBROCHE (selon les modèles)

Pour la mise en fonction du tournebroche, répéter les opérations déjà décrites.

- Enfiler le poulet ou la pièce à rôtir sur la broche **L** en prenant bien soin de l'immobiliser entre les deux fourches **F** et de bien l'équilibrer afin d'éviter des efforts inutiles au moto-réducteur **R**. (fig. 7).
- Mettre la broche sur le support **G**, après avoir introduit son extrémité opposée dans le trou **P** du moteur **R** (fig. 7). Engager la lèche-frite avec un peu d'eau au dessous de la broche.

L'appareil est prévu pour faire fonctionner le grilloir à porte ouverte (fig. 5 A).

Enfiler le déflecteur **S** dans les pivots de centrage **N** présents sur le côté supérieur de l'entrée du four (fig.5 B).

Fermer doucement la porte du four contre le déflecteur.

- Pour enlever la broche opérer de la façon contraire utilisant la manette **A** et un gant de protection en laine isolante (fig. 6B).

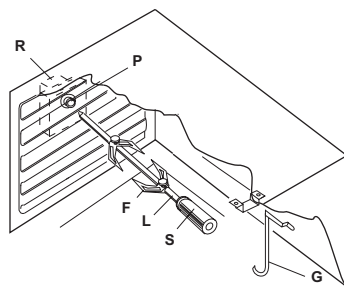


Fig. 7

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

COMPTE-MINUTES (Fig. 8)

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

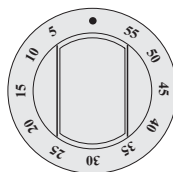


Fig. 8

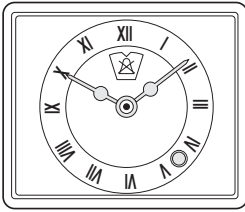
PCI "Campanil" TR 259 Analogic

Pour la mise à l'heure

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

Réglage sonnerie

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



HORLOGE TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE POUR CUISINIERE (fig.9)

2. Fonctions

Allumage

L'affichage clignote.

Réglage de l'horaire

Appuyer sur le bouton de gauche.

Régler l'horaire avec les boutons "+" et "-". Cette fonction reste en activité pendant 7 secondes après la dernière opération "+" / "-".

Réglage du temporisateur

Cette fonction reste toujours en activité et elle pourra être immédiatement réglée avec les bouton "+" / "-". Pendant le réglage les unités sont de 10 secondes. Pendant le compte à rebours le temporisateur a priorité sur l'affichage. Les unités sont en secondes. Le temps maximal est de 99 minutes. Le contact de contrôle (où disponible) est fermé seulement pendant le compte à rebours.

Rétablissement du temporisateur

Appuyer en même temps sur les boutons "+" et "-". Relâcher avant le bouton "+".

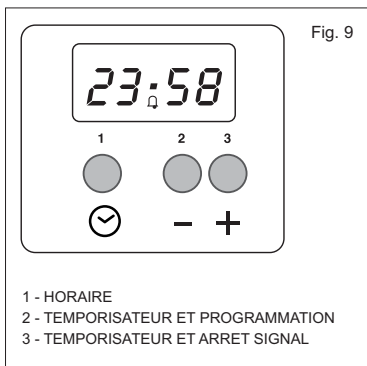
Signal

Quand le temps choisi sera échu, le signal retentira pendant 7 minutes.

Pour l'arrêter appuyer sur le bouton "+" (un seul coup).

Fréquence signal

Quand l'affichage montre l'horaire du jour, la fréquence du signal peut être sélectionnée en appuyant sur le bouton "-". On peut sélectionner 3 fréquences différentes.



BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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

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

Dans le raccordement au réseau il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur homopolaire avec ouverture min. entre les contacts de 3 mm, dimensionné au chargement et correspondant aux normes en vigueur.

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

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

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

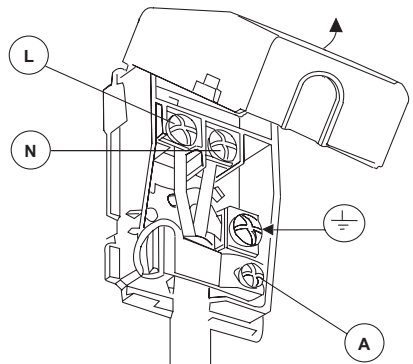
- Vérifier toujours que le câble électrique ne touche pas ni des surfaces coupantes ni chaudes avec une température qui dépasse de 50°C celle ambiante, et qu'il soit de longueur suffisante pour un éventuel déplacement nécessaire au nettoyage ou à une réparation. S'il on utilise une fiche pour le branchement, 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
cusiniere gaz + grill électr.	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 1,5 mm ²
cusiniere gaz	Caoutchouc H05 RR-F	3 x 0,75 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 raccorde à la borne " $\perp$ " et il doit être plus long d'environ 10mm par rapport aux fils de ligne;
- le fil neutre "bleu" doit être raccorde a la borne marquée par la lettre "N"
- le fil de ligne doit être raccorde à la borne marquée par la lettre "L".



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

SURFACES EMAILLÉES

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'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives. Ne pas laisser sur l'émail 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 BRÛLEURS

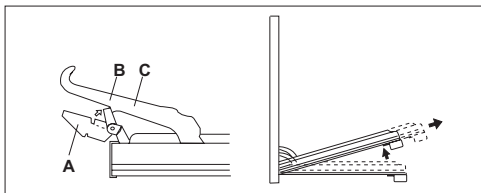
Pour procéder au nettoyage des brûleurs de la table de travail, il est nécessaire de les extraire de leur siège en les élevant vers le haut et de les mettre pendant une dizaine de minutes dans une solution d'eau chaude et produit détergent non abrasif. Après avoir nettoyé et lavé les brûleurs, les essuyer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



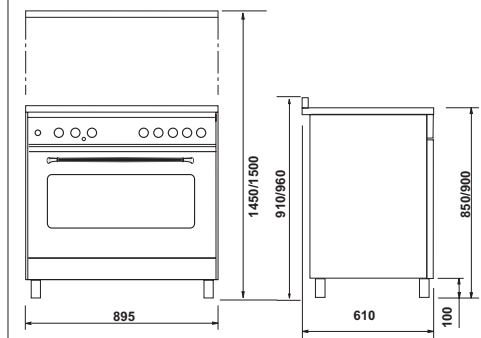
PORTE DU FOUR

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'émail. Éviter les produits contenant des substances abrasives.

PARTIE DEUXIÈME

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS À L'INSTALLATEUR

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



AVERTISSEMENTS

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

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

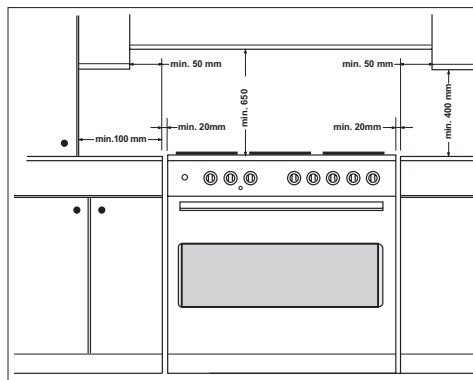
Les données techniques sont indiquées sur la plaque signalétique placée sur l'arrière de l'appareil. Les conditions de réglage sont indiquées sur l'étiquette appliquée sur l'emballage. Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour effectuer des opérations de mouvement, y compris l'opération nécessaire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

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

INSTALLATION

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

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



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

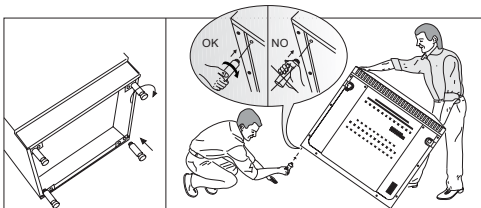


Fig. 8

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:

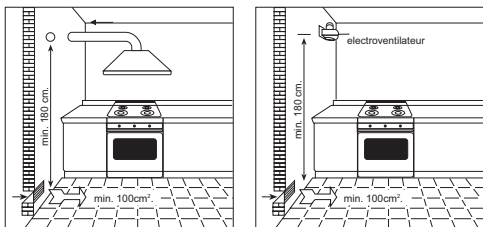
- **Norme NF C 15-100**

Installations électriques à basse tension - Règles.

Cet appareil n'est pas pourvu de dispositif d'évacuation des produits de la combustion. On doit donc l'installer dans des endroits suffisamment aérés suivant les dispositions des lois en vigueur. La quantité d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieure à 2.0 m³/h pour chaque kW de puissance installée. Voir la puissance totale sur la plaque signalétique de l'appareil. La norme fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforation, grilles, gaines, etc.) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines qui doit être d'au moins de 100 cm².

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

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



RACCORDEMENT AU GAZ

Contrôler si l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué.

Le raccordement à la canalisation gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur (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 détenteur-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'extrémité du raccord est fileté.

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).

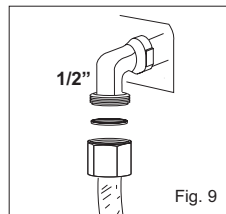


Fig. 9

- 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.

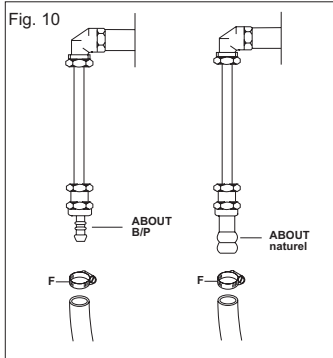
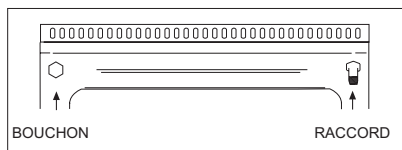


Fig. 10

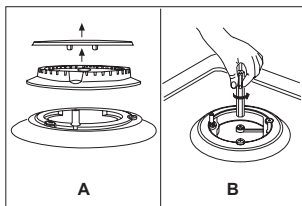
Le raccordement du gaz est possible à droite et à gauche, en renversant la position du bouchon et du raccord. Demander conseil qualifié.



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.A), changer l'injecteur (voir figure B) et le remplacer avec celui approprié au nouveau type de gaz (voir tableau D). Remonter tout en sens inverse en faisant attention à placer le chapeau de façon correcte sur le brûleur.



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

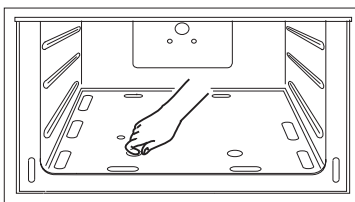


FIG.C

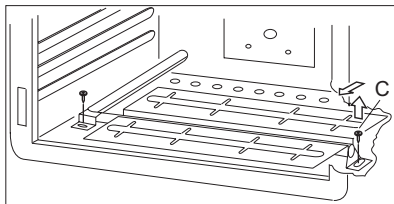


FIG.D

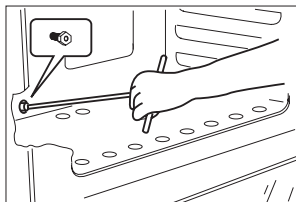


FIG.E

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

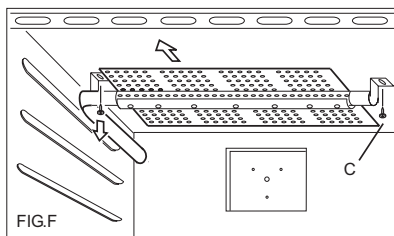


FIG.F

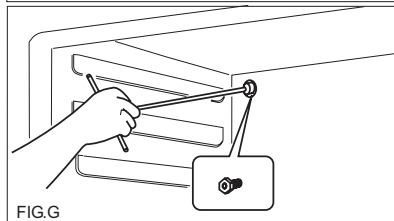


FIG.G

TAB. D TABLEAU GENERAL INJECTEURS						
Type de gaz	mbar	Inject. N.	Brûleur	Puissance Watt		Consom. type max.
				max.	min.	
NATUREL	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	298 l/h
		1,20	-Poussoinière	2900	1500	262 l/h
		1,50	-Four	4300		389 l/h
		1,45	-Grilloir	3800		344 l/h
BUTANE G30 PROPANE G31	28/30	0,85	-Rapide	3000	750	219 g/h
		0,65	-Semi rapide	1750	440	128 g/h
	37	0,50	-Auxiliaire	1000	330	73 g/h
		0,93	-Triple cour.	3300	1300	341 g/h
		0,85	-Poussoinière	2900	1500	211 g/h
		1,00	-Four	4300		313 g/h
		0,95	-Grilloir	3800		277 g/h
AIR BUTANE PROPANE G130	8	2,60	-Rapide	3000	750	421 l/h
		1,85	-Semi rapide	1750	480	245 l/h
		1,45	-Auxiliaire	1000	330	140 l/h
		2,90	-Triple cour.	3300	1300	439 l/h
		3,50	-Four	4300		572 l/h
		3,25	-Grilloir	3000		505 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 de débit réduit ; enlever la manette. Introduire un petit tourne-vis dans la tige du robinet (fig.11). Attention: dans les robinets avec sécurité, la vis de réglage "Z" du minimum se trouve à l'extérieur de la tige du robinet (fig.12).

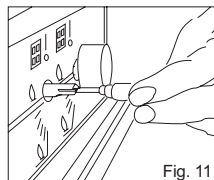


Fig. 11

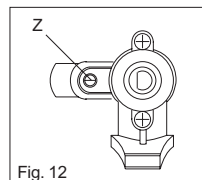


Fig. 12

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

REGLAGE DEBIT REDUIT THERMOSTAT DU FOUR.

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

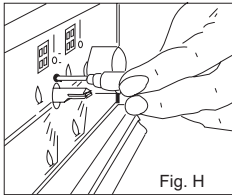


Fig. H

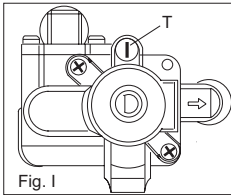


Fig. I

RÉGLAGE PRIMAIRE DE L'AIR

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de four)

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

Desserrer la vis (A) à fin de faire coulisser la bague à la fin du brûleur (fig.L).

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

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

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE (brûleur de grilloir)

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

Desserrer la vis (A) à fin de la faire glisser en avant ou en arrière (fig.M).

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

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

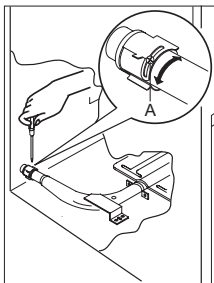


Fig. L

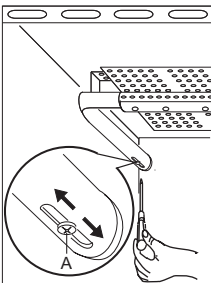


Fig. M

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

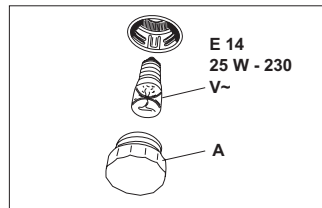
AVERTISSEMENTS

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.



DEMONTAGE DE LA TABLE DE TRAVAIL

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

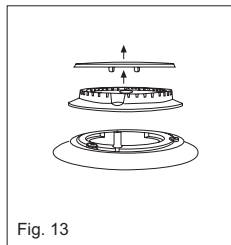


Fig. 13

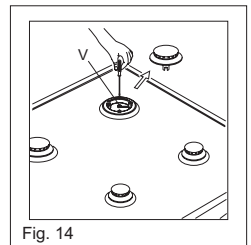


Fig. 14

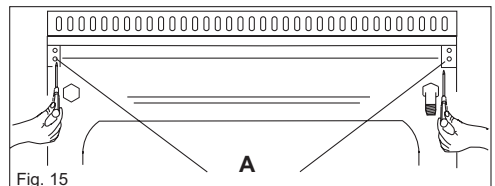


Fig. 15

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

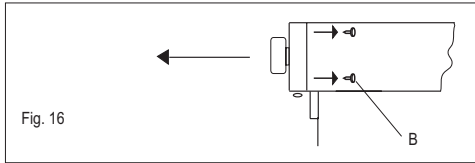


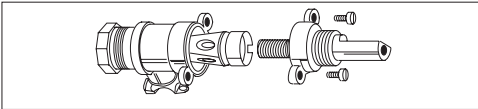
Fig. 16

GRAISSAGE DES ROBINETS

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

Si la manoeuvre 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.

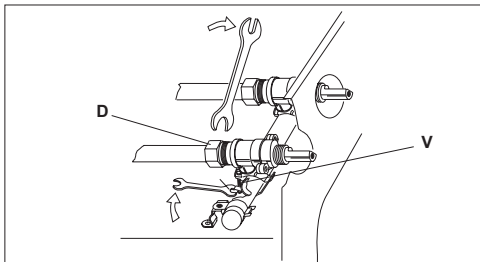


Nettoyer le cône et sa siège avec un linge mouillé avec du solvant. Engraisser légèrement le cône avec le gras spécifique, le placer dans sa siège, et le tourner quelque fois. Enlever le cône de nouveau et enlever le gras résiduel faisant attention à ne pas obstruer les passages de gaz avec des résidus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

REEMPLACEMENT DES ROBINETS

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

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



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.

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 repairation.

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 repairation 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.

RECCOMANDATIONS 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.

WARNING - GRILL:

Always use the grill with oven door half-open (at the first hinge release), and with knobs protection installed, as per the specific instructions provided in the grill use.

WARMING CABINET

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

FOR APPLIANCES WHIT GLASS COVER LID

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

WORK-TOP USE

USING GAS BURNERS

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

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

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

MANUAL IGNITION

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

ELECTRIC IGNITION (optional)

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

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

AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION (optional)

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

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

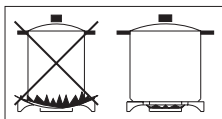
APPLIANCES WITH SAFETY VALVE (optional)

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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



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

USE OF THE GAS OVEN

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

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

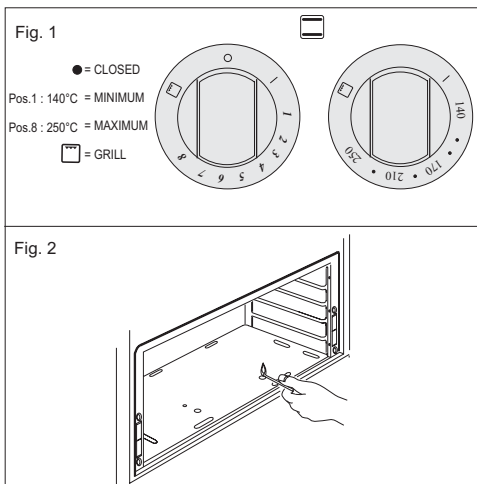
The oven is fitted with: a rod shelf for cooking food contained in oven dishes or placed directly on the rod shelf itself, a drip-tray for cooking sweets, biscuits, pizzas, etc., or for collecting juices and fats from food cooked directly on the rod shelf.

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

GAS OVEN

MANUAL IGNITION OF OVEN BURNER

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



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

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

Electric ignition of oven burner (optional)

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

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

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

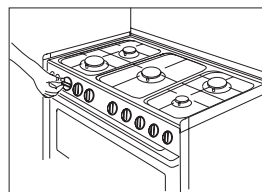


Fig. 3

Automatic electric ignition (optional)

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

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

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

Burner with safety device

For burners fitted with safety device, if it necessary to keep on pressing the concerned knob for about 10 seconds after the ignition (fig.3). In this way the safety valve will be started up. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above.

When you will be sure that the burner is on, close softly the oven door.

To obtain the desired temperature, turn the knob index to the selected number (tab.B).

TAB. B

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

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

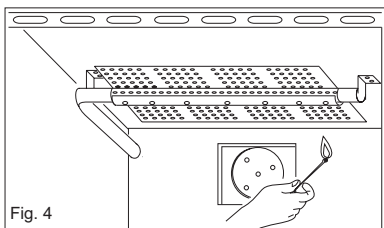
TAB. C

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

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

Open the oven door, then turn the oven knob to the right and place it on the grill position .

Bring a light match near the holes of the burner placed on the oven upper part (fig.4).

**Fig. 4**

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

Electric ignition of grill burner (optional)

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

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

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

Automatic electric ignition (optional)

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

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

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

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

Heat the oven 5 minutes before introducing the food.

Burner with safety device

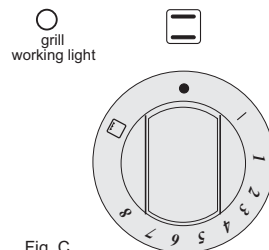
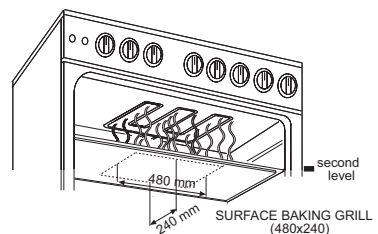
Repeat the above mentioned procedure, and press the oven knob at the same time. When the burner is on, keep the knob pressed for about 10 seconds (fig.3). In this way the safety valve will be started up. If for any reason the burner flame goes out, repeat the procedure as described above.

The symbol  corresponds to the oven light

USE OF THE ELECTRIC GRILL

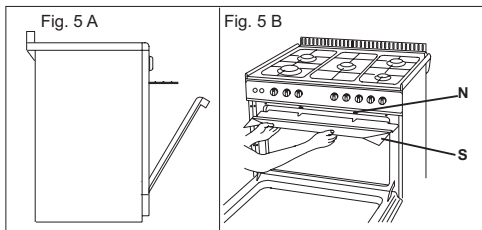
The electric grill can be operated turning the knob clockwise on position  (fig C).

A warning light on the control panel will light up to inform you that the grill is on.

**Fig. C**

Symbol , in the models fitted with turnspit, corresponds also to the turnspit operation.

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



USE OF THE TURNSPIT

TURNSPIT multiple (optional)

For utilization of the turnspit follow the instructions described.

- Thread the chicken or the cubes of meat for roasting on the spit **L**, ensuring that it is gripped safely between the two forks **F** and balancing it properly to avoid unnecessary strain on the transmission **R** (fig 6).
- Put the spit on the support **G**, after having introduced its opposite end in the socket **P** of the transmission **R** (fig 6)
- Put the support **G** completely into the oven so that the bar **I** goes into the socket **H** of the turnspit motor **M** (fig 6A).
- Place the drip-tray with some water under the turnspit, on the lowest level

The appliance is designed for the grill to be used with the door open (Fig. 5 A).

Fit the deflector **S** onto the centring pins **N** on the top of the oven opening (fig.5 B).

The turnspit can be operated turning the knob clockwise on position  (fig D), or press the marked button with the symbol .

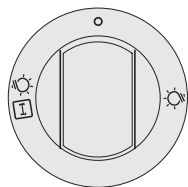
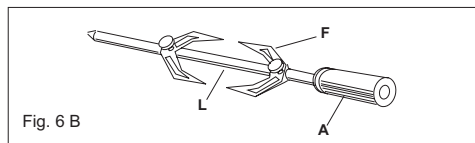
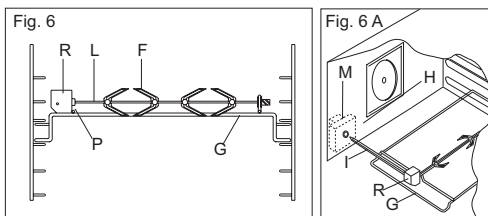


Fig. D

- when removing the spit, wear oven mitts, pull out support **G** and use the handgrip **A** operating in the contrary way (fig 6B).



TURNSPIT single (optional)

For utilization of the turnspit follow the instructions described .

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

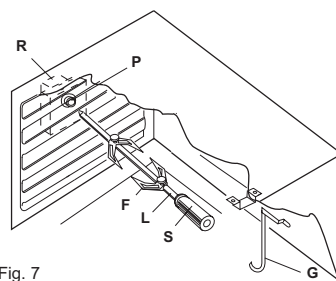


Fig. 7

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

FIRST PART

MINUTES COUNTERS (Fig.8)

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

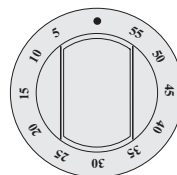


Fig. 8

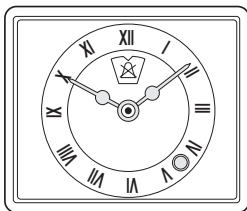
PCI "Campanil"TR 259 Analogic

Setting the clock

Press the control knob and turn clockwise.

Alarm programme ajustement

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.



ELECTRONIC TIMER FOR COOKER (Fig. 9)

Functions

On

The display flashes.

Time setting

Press the left button.

Set the time with buttons "+" and "-".

This function remains activated 7 seconds after the last +/- operation.

Timer setting

This function is permanently activated and it will be immediately set with +/- buttons.

During setting the units are 10 seconds.

During count down the timer takes priority on the display.

The units are seconds.

The maximum time is 99 minutes.

The relay contact (when available) is closed during the count down only.

Reset timer

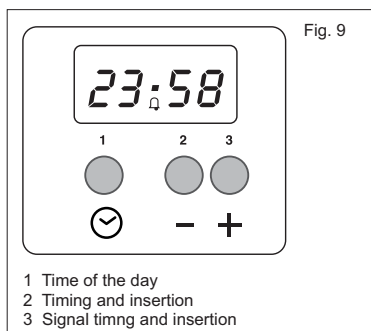
Press "+" and "-" buttons together and release "+" button first.

Signal

The signal after time out will stay 7 minutes if it has not been reset with the "+" button (one touch only).

Signal frequency

When the display shows the time of day, the signal frequency can be selected by pressing the "-" button. Three different frequencies are selectable.



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 can be found on the back cover .

WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The cooker must be connected to a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles, which is adjacent to (but not above), and not more than 1.25m away from the cooker and capable of electrical isolation.

We recommend that the cooker circuit is rated to 13 amps.

Cable type HO5 RRF 3 X 1.5 mm² for gas cooker x electric grill

Cable type HO5 RRF 3 X 0.75 mm² for gas cooker.

Connecting the mains cable

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.

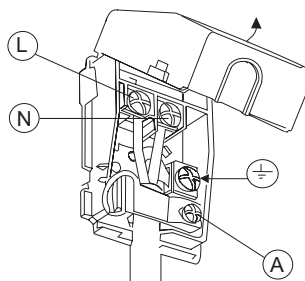
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOWEARTH

BLUENEUTRAL

BROWN.....LIVE



REPLACEMENT OF THE CABLE

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

- open the box of the supply board as described on the picture below;
- unscrew screw "A" fixing the cable;
- replace the cable with one of the same length and in accordance with the features described on the table; switch the appliance off, and close the gas tap
- the "green-yellow" earth wire must be connected to the terminal "E" 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".

CARE AND MAINTENANCE

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

Do not clean the appliance surfaces when still hot.

IMPORTANT

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

ENAMELLED SURFACES

Clean with a damp sponge using soap and water.

Grease can be easily removed using hot water or a specific cleansing agent for enamelled surfaces. Do not use abrasive cleansers.

Do not leave any acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) on the enamel.

Clean the parts in stainless steel with specific 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.

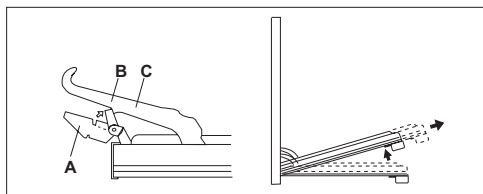
Clean the burners once a week or more frequently if necessary. **MAKE SURE YOU HAVE ASSEMBLED THE BURNERS IN A RIGHT WAY.**

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 hinges slots C, when the door is completely opened, block them. After that lift the door outward carrying out the two movements shown in the picture. To do that, operate on the door sides next to the hinges. In order to re-assemble the door, introduce the hinges in their relevant slots. Before closing the door, do not forget to remove the movable jumpers B.

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

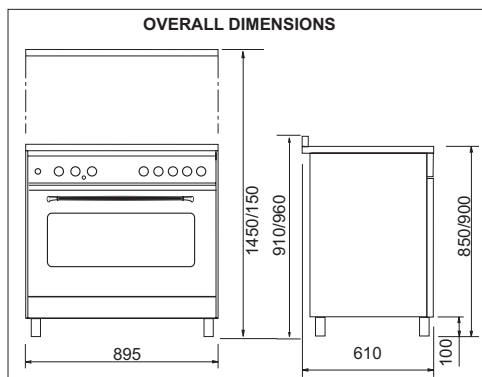
**OVEN**

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

Do not use abrasive cleansers.

INSTRUCTIONS DESTINED TO THE USER

SECOND PART

**WARNINGS**

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

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

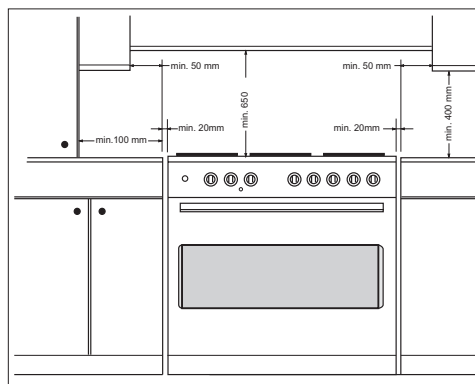
Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

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

INSTALLATION

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

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



The cooker is fitted with 4 legs for an eventual alignment in height with the furniture. To assemble them, it is necessary to raise the cooker and to screw the four legs into the suitable threadings placed on the corners on the bottom of the appliance (Fig. 8).

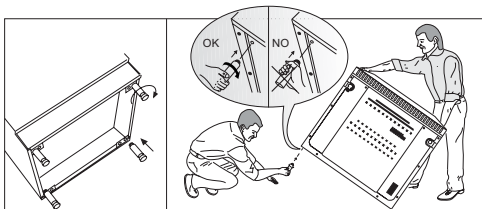


Fig. 8

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

This cooker is supplied for use on **Natural Gas Only** and cannot be used for any other gas without modification.

Conversion for use on LPG 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 the Gas Safety (Installation and Use) (Amendment) Regulations 1990 and the relevant building/I.E.E. Regulations.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's 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 BS 5440: Part 2: 1989. 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, BS 5440: Part 2: 1989 should be consulted to determine air vent requirements. 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).

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.

In the UK, CORGI registered installers work to safe standards of practice.

The cooker must also be installed in accordance with BS 6172: 1990.

Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty liability claims and could lead to prosecution.

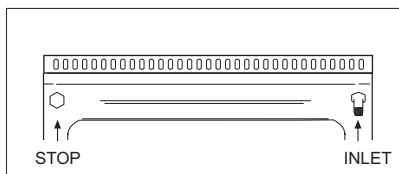
Gas Connection

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 back cover. 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 BS 669. 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. Gas pressure may be checked on a semi-rapid hob burner. Remove the appropriate injector and attach a test nipple. Light the other burners and observe that the gas pressure complies with the gas standards in force.

Certain types of cookers can be set for supply both on the right and lefthand side. In this case it is sufficient to reverse the position of the cad nipple reducer. At the end make sure there is no leakage of gas.

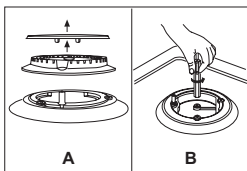


GAS ADJUSTMENT

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

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

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



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

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

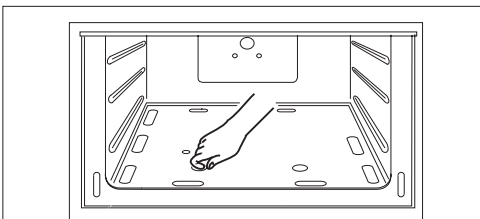


FIG.C

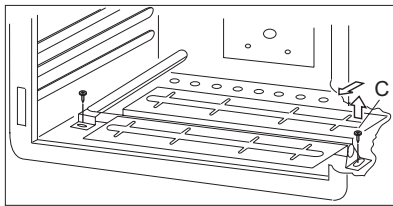


FIG.D

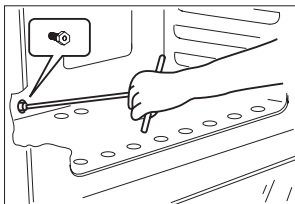


FIG.E

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

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

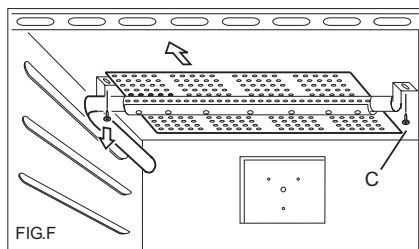


FIG.F

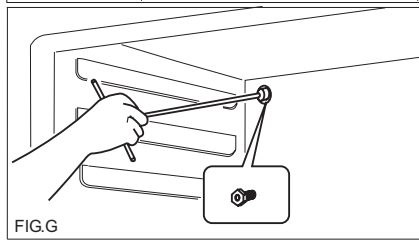


FIG.G

TAB. D GENERAL INJECTORS TABLE						
Kind of gas	mbar	Nozzle N.	Burners Position-type	Power max.	Watt min.	Consum. max.
NATURAL	20	1,15	A-Rapide	3000	750	286 l/h
		0,97	B,C-Semi rapide	1750	480	167 l/h
		0,72	D-Auxiliary	1000	330	95 l/h
		1,28	A-Triple crown	3300	1300	298 l/h
		1,20	Fish	2900	1500	262 l/h
		1,50	Oven	4300		389 l/h
		1,45	Grill	3800		244 l/h
G.P.L.	30	0,85	A-Rapide	3000	750	219 g/h
BUTANE	28	0,65	B,C-Semi rapide	1750	480	128 g/h
PROPANE	37	0,50	D-Auxiliary	1000	330	73 g/h
		0,93	A-Triple crown	3300	1300	241 g/h
		0,85	Fish	2900	1500	211 g/h
		1,00	Oven	4300		313 g/h
		0,95	Grill	3800		277 g/h

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR WORK-TOP TAPS

In order to adjust the minimum, act as follows: switch the burner on, and turn the knob towards the minimum flow position . Remove the knob from the tap, introduce a little screwdriver in the tap rod (fig. 11).

Attention: in taps with security valve, the minimum adjusting screw "Z" is placed outside the rod tap (fig. 12).

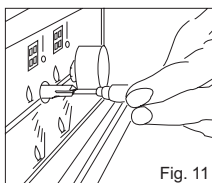


Fig. 11

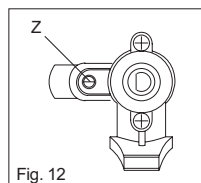


Fig. 12

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

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

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

MINIMUM FLOW ADJUSTMENT FOR OVEN THERMOSTAT

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

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

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

APPLIANCE MAINTENANCE

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

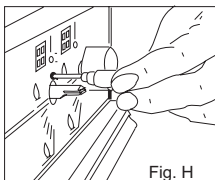


Fig. H

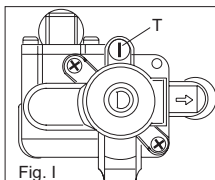


Fig. I

REGULATION AIR ADJUSTER

REGULATION OF AIR ADJUSTER (oven burner)

To do this,

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

In this way, entrance of the air increases or decreases, obtaining a correct flame.

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

REGULATION OF AIR ADJUSTER (grill burner)

To do this,

- Unscrews the screw (A) in order to slip it forwards or backwards (fig M).

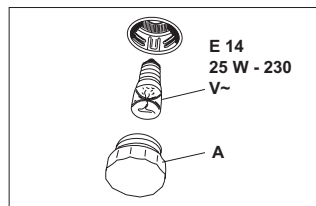
In this way, entrance of the air increases or decreases, obtaining a correct flame.

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

WARNINGS

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

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



DISASSEMBLE OF WORK-TOP

In case it is necessary to repair or replace the inside components, act as follows: remove the glass lid from its position slipping off it upwards.

Remove the grids, remove burners and flame-spreaders (see fig. 13), unscrew the visible screws "V" placed on the work-top (see fig. 14). Disassemble the work-top by unscrewing the 4 rear screws "A" (see fig. 15).

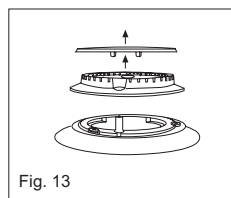


Fig. 13

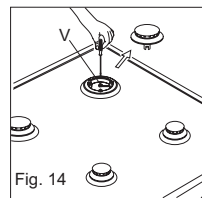


Fig. 14

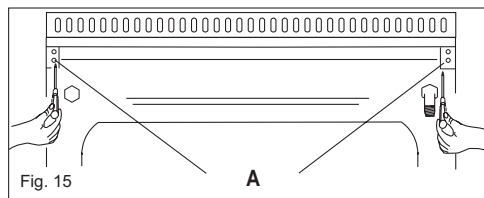


Fig. 15

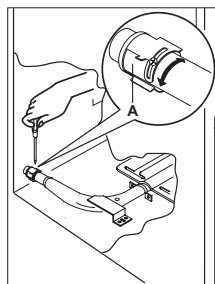


Fig. L

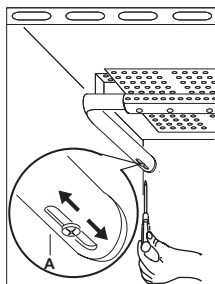


Fig. M

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

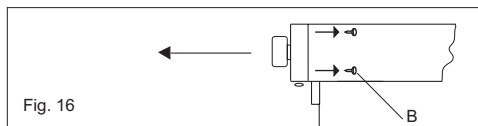
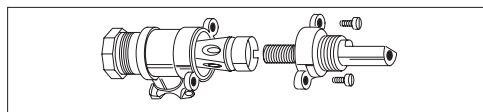


Fig. 16

GREASING OF TAPS

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

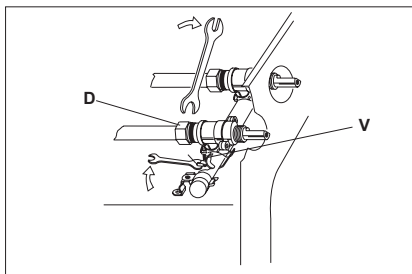


Clean the cone and its slot by means of a cloth soaked with diluent. Slightly grease the cone with the relevant grease, put it in its slot, and turn it some times. Remove the cone again, remove the exceeding grease making sure the gas entries are not obstructed by grease residuals. Assemble everything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

TAPS REPLACEMENT

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



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.

