

**Installation advices - Instructions for the use
Conseils pour l'installation - Mode d'emploi**

DUAL FUEL COOKER CUISINIÈRE MIXTE

100% ELBA QUALITY MADE IN ITALY



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
 - Models with warming drawer only: care should be taken to avoid touching heating element inside the drawer.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.

- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- CAUTION: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- FIRE RISK! Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- SAFE FOOD HANDLING: Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- WARNING: Take care NOT to lift the cooker by the door handle.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 49.

- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Advice for the installer

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed, regulated and adapted to function only by an authorized person in compliance with the current local regulations in force and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150°C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

1 INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figs. 1.1a or 1.1b.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceeds the height of the hob surface (figs. 1.1a or 1.1b).

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 150°C in order to avoid ungluing or deformations.

Curtains must not be fitted immediately behind appliance or within 500 mm of the sides.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

The appliance must be housed in heat resistant units.

The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.

Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

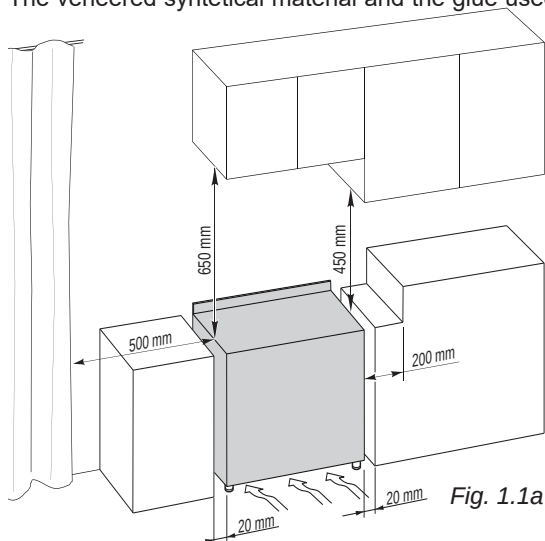


Fig. 1.1a

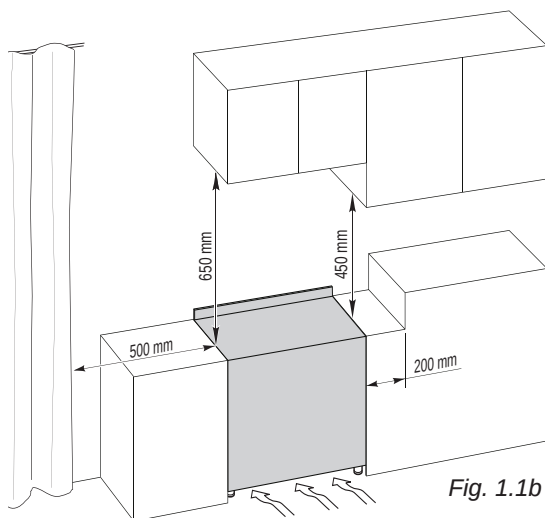


Fig. 1.1b

■ Class 1

(fig. 1.1a)

Gas connection made using rubber hose which must be visible and easily inspected or using rigid or flexible metal pipe.

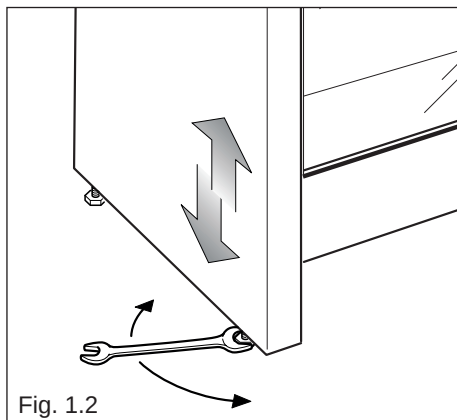
A space of at least 2 cm must be left between the cooker and any adjacent furniture, which must not exceed the height of the cooktop.

■ Class 2

■ Subclass 1

(fig. 1.1b)

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.



LEVELLING THE COOKER

The cooker is equipped with 4 LEVELLING FEET and may be levelled by screwing or unscrewing the feet with a spanner (fig. 1.2).

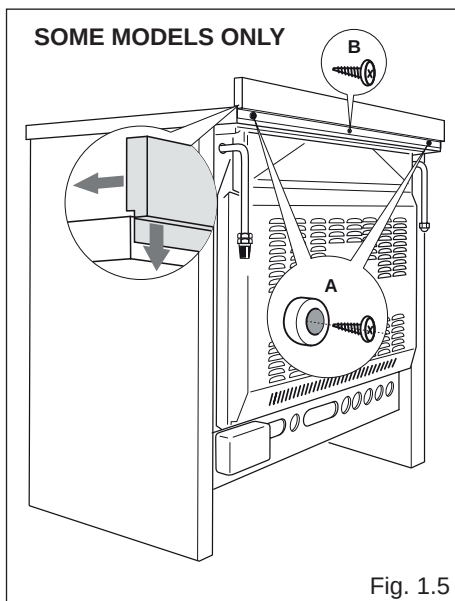
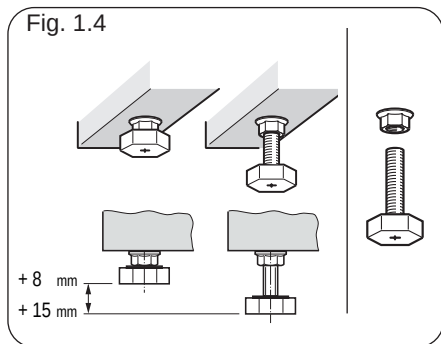
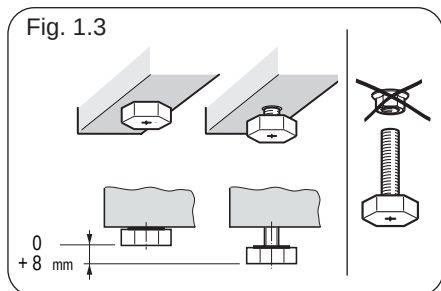
The adjustable feet are already fitted to the cooker but the locking nuts which can be found in the oven packaging require to be fitted as detailed on figures 1.3 - 1.4.

It is important to observe the prescriptions of figures 1.3 - 1.4.

BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 1.5).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 1.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".



MOVING THE COOKER

WARNING: When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 1.6).

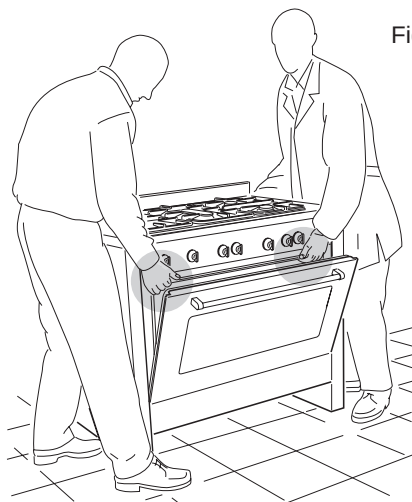


Fig. 1.6

WARNING

Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 1.7).

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 1.8). Lift feet clear of floor (fig. 1.6).

Fig. 1.7

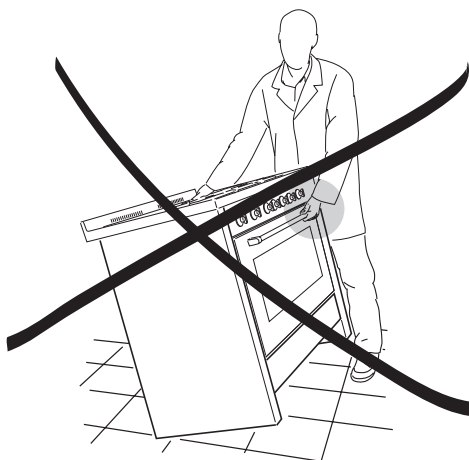


Fig. 1.8



ANTI-TILT BRACKET

Warning: This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 1.9.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied.
Important! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.
3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 1.9.
5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

Attention!

When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.

Pay special attention to the gas connection hose.

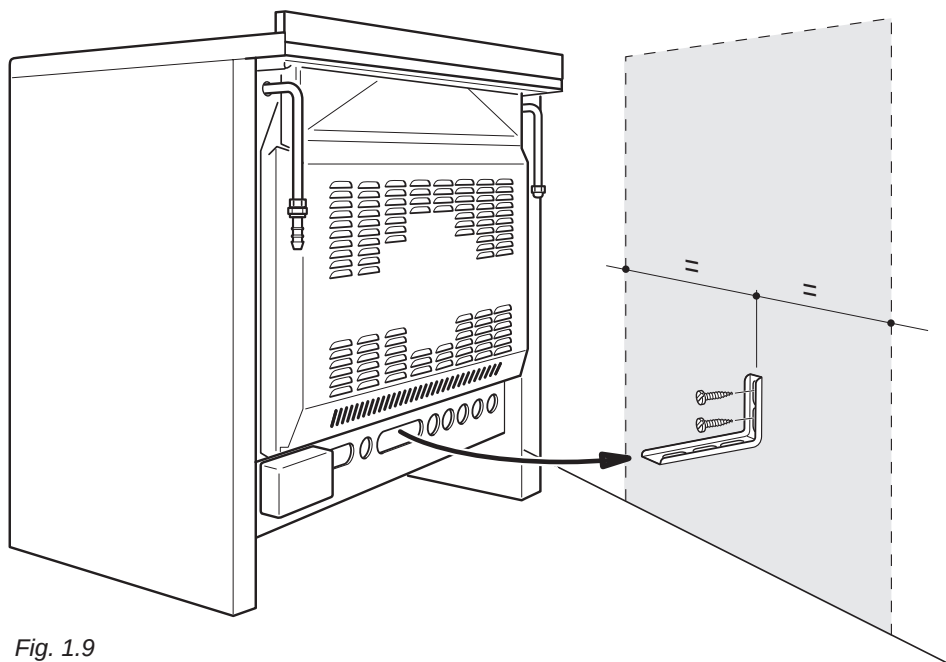


Fig. 1.9

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

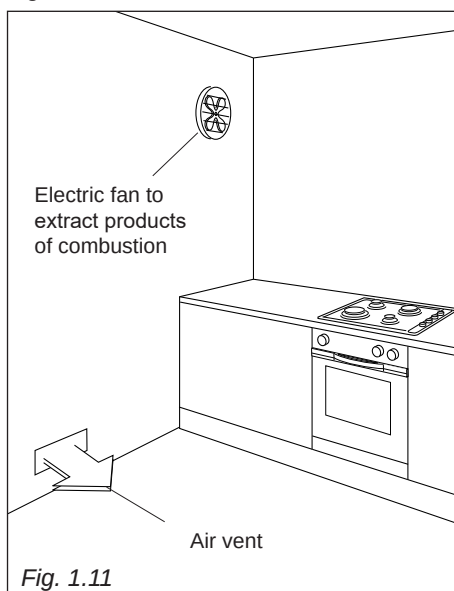
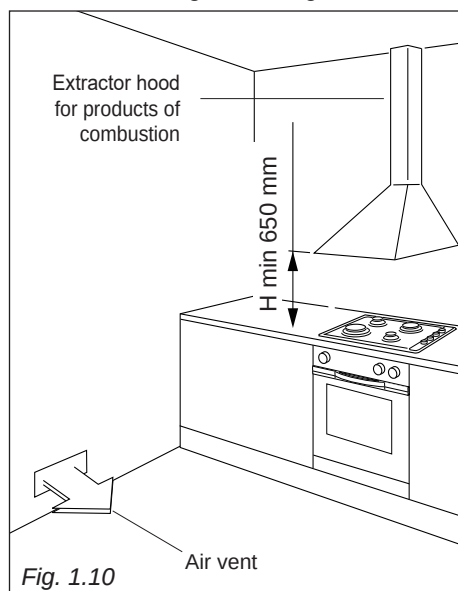
There must be a distance of at least 650mm between the hob of the cooker and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.10).

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.10).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.11).

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



2 GAS SECTION

GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important !

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate).
The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING:** Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

OR

This appliance is supplied for use on Natural gas or LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on Natural gas: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (Natural gas) without modification. The appliances are manufactured for conversion to Natural gas.

If the Natural gas/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

FOR SOUTH AFRICA ONLY

**The appliance is predisposed and adjusted to operate with the gas G30/G31 (LPG USE).
Operating pressure: 2,8 kPa.**

This appliance is manufactured for conversion to G20 (NATURAL GAS) if required and is supplied with a conversion kit.

This appliance must only be connected to NATURAL GAS after a NATURAL GAS conversion kit has been fitted.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant standards.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

- Connect the cooker to the gas mains utilizing rigid or flexible pipes.
- The gas supply is connected at the rear of the cooker to the right or left terminal of the gas inlet pipe (fig. 2.1a). The connection pipe must not cross the rear of the appliance.
- The unused inlet pipe must be closed off with the plug and sealing washer supplied (fig. 2.1b).

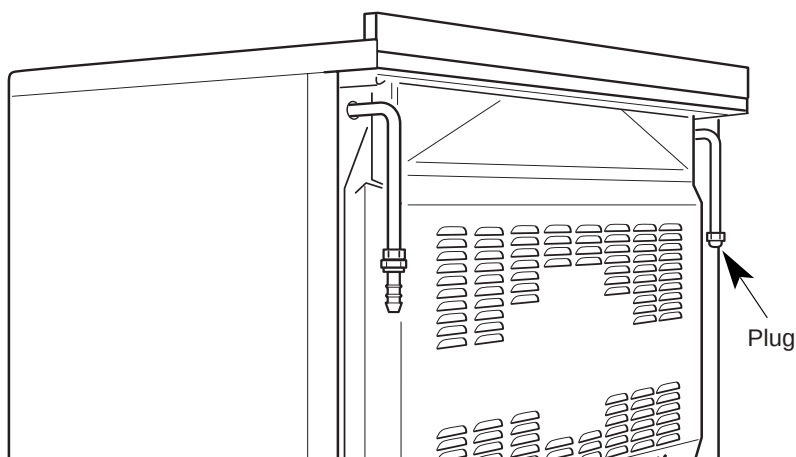


Fig. 2.1a

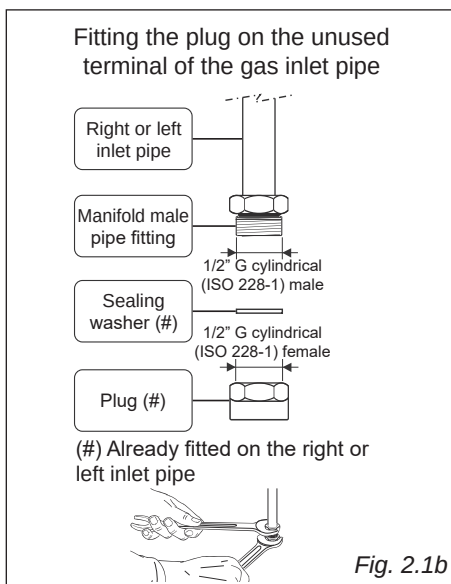


Fig. 2.1b

POSSIBLE GAS CONNECTIONS

GAS CONNECTION WITH A RUBBER HOSE

Important!

A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer;
- the appropriate hose holder (for Natural gas or LPG). If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

Connecting the cooker to Natural gas

1. If not already fitted, fit the Natural gas hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in fig. 2.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 15 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.

Connecting the cooker to LPG

1. If not already fitted, fit the LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in fig. 2.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 6 mm).

The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.

3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
5. Install a gas pressure regulator.

Important!

To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.

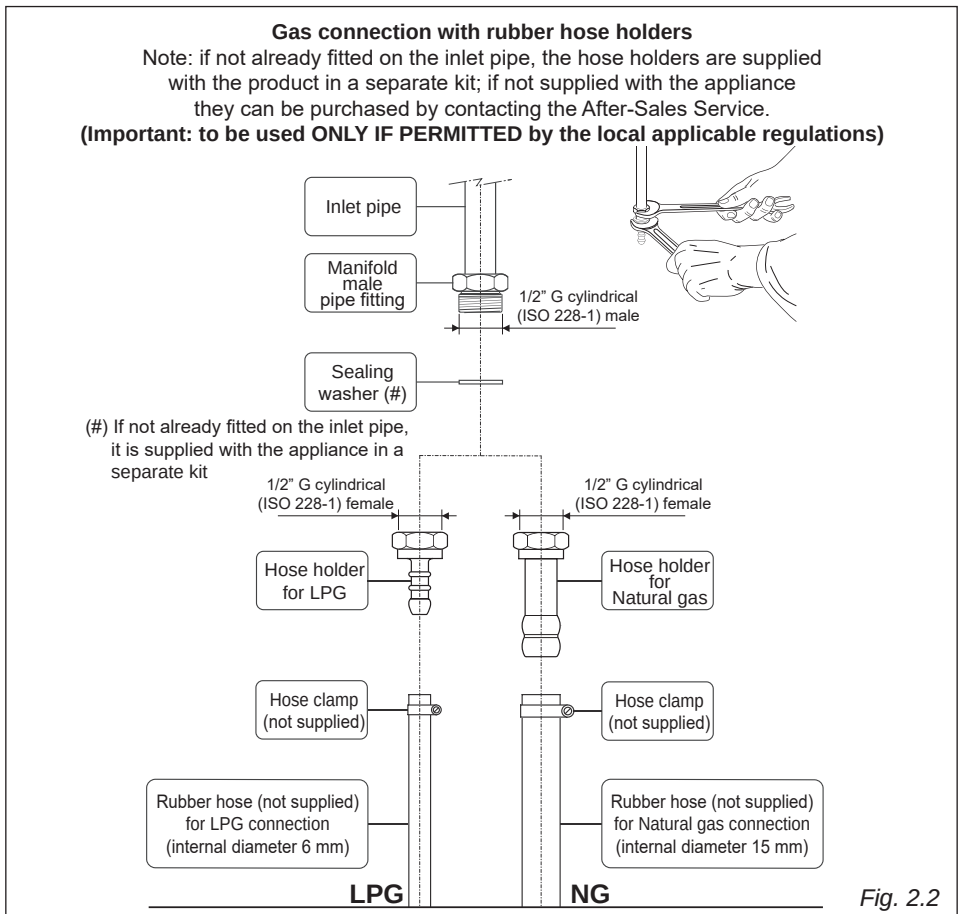
When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that

- the hose is as short as possible, without twists or kinks.
- the hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single rubber hose only; never connect the appliance with more than one rubber hose.
- the hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the hose does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.

- the hose is replaced at the printed due date or if it shows signs of wear or damage, and replaced regardless of its condition after a maximum of three years.
- you inform the customer that the gas cylinder valve or the gas supply valve immediately by the cooker should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the hose should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used. If not, follow the instructions under "GAS MAINTENANCE".
- replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.
- use two spanners when fitting the hose holder (fig. 2.2).



GAS CONNECTION WITH RIGID PIPES OR A FLEXIBLE PIPE

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand)
- sealing washer.

Important!

If fitted, remove the hose holder from the terminal fitting of the inlet pipe.

When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that

- you use rigid pipes or a flexible pipe complying with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- if compression fittings are used, you tighten them firmly using two spanners (fig. 2.3).
- the connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the flexible pipe does not exceed 2000 mm in length (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single flexible pipe only; never connect the cooker with more than one flexible pipe.
- the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- if using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the rigid or flexible pipe is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the rigid or flexible pipe is replaced if it shows signs of wear or damage.
- a gas pressure regulator, in compliance with the applicable local regulations, is installed when connecting to an LPG cylinder.
- you inform the customer that the cylinder valve or the supply valve immediately by the appliance should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the rigid or flexible pipe should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used. If not, follow the instructions under "GAS MAINTENANCE".
- replace the sealing washer/s on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer/s is/are the part/s which guarantee/s a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (fig. 2.3).

Gas connection with rigid or flexible pipe

Note: if already fitted on the inlet pipe,
remove the rubber hose holder

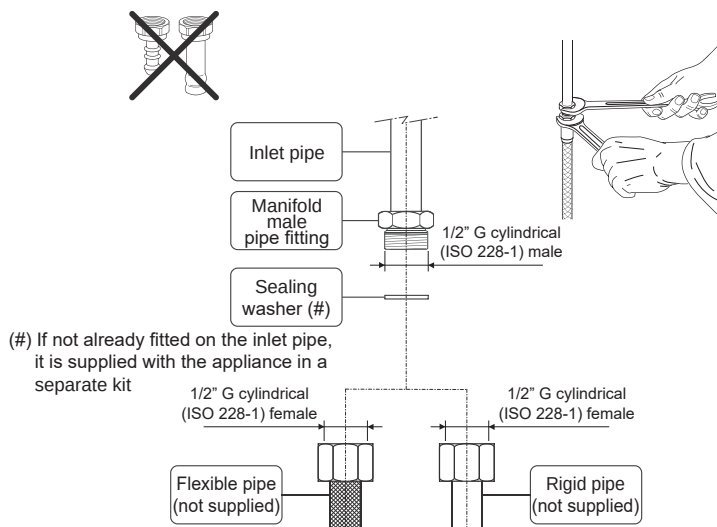


Fig. 2.3

GAS MAINTENANCE

For the gas category check the data label attached on the appliance.

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65
Rapid (R)	3,00	0,75	85
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS				
Cat: II 2H 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BURNERS	Nominal power [kW]	Reduced power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Double-ring compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Double-ring compact (DCC)	8,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

- In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts. The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

If the injectors are not supplied they can be obtained from the “Service Centre”.

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (figs. 2.4, 2.5) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the MINIMUM position.
- Take off the knob.
- With a thin screwdriver turn the screw “A” until adjustment is correct (fig. 2.6).

Normally for G30/G31 (LPG), the regulation screw is tightened up.

Auxiliary, Semi-rapid and Rapid burners

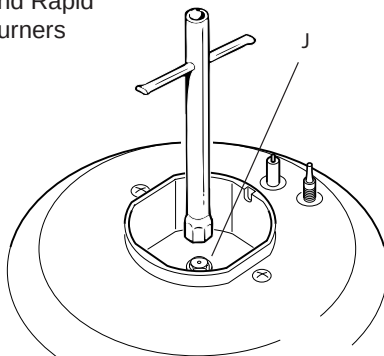


fig. 2.4

Double-ring compact burner

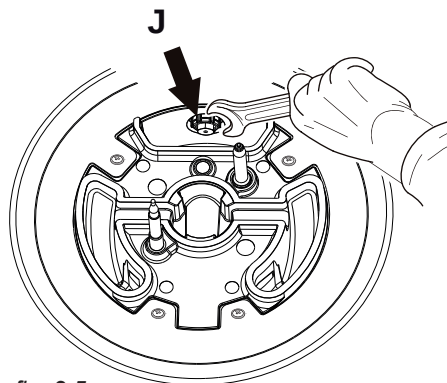


fig. 2.5

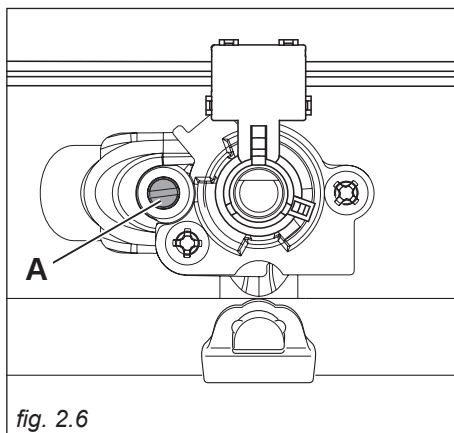


fig. 2.6

3 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- Models supplied with plug: The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- Models supplied without plug: The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

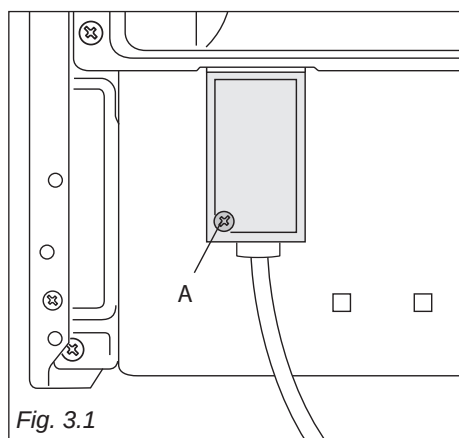
Important! This appliance must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Remove the screw securing the cover “A” on the rear of the cooker (fig. 3.1).
- Unscrew cable clamp “D” (fig. 3.2).
- Connect the wires to the terminal block “B” as shown in the diagram in figure 3.3.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.
- Replace the cover “A”.

Note: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.



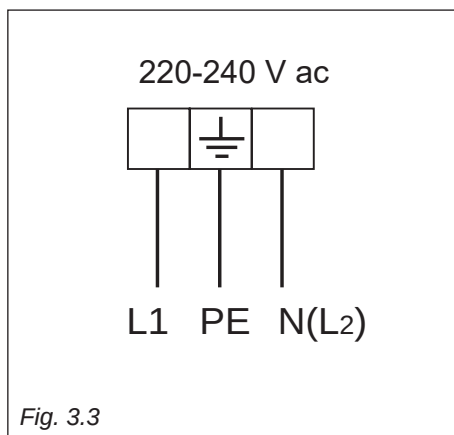
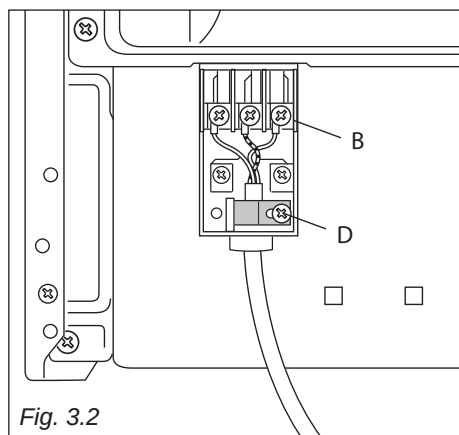
FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

- Type H05RR-F or Type H05V2V2-F (resistance to temperatures of 90°C)

220-240 V ac 3 X 1,5 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

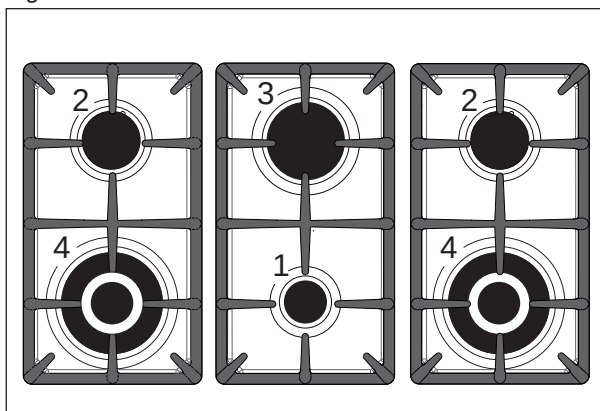
(**) Connection with wall box connection.



Advice for the user

1 COOKING HOBS

Fig. 1.1



GAS BURNERS

1. Auxiliary burner (A)	1,00 kW
2. Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW
3. Rapid burner (R)	3,00 kW
4. Double-ring compact (DCC)	4,00 KW

Notes:

- The electric ignition is incorporated in the thermostat control knob.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

CAUTION:

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2 CONTROL PANEL

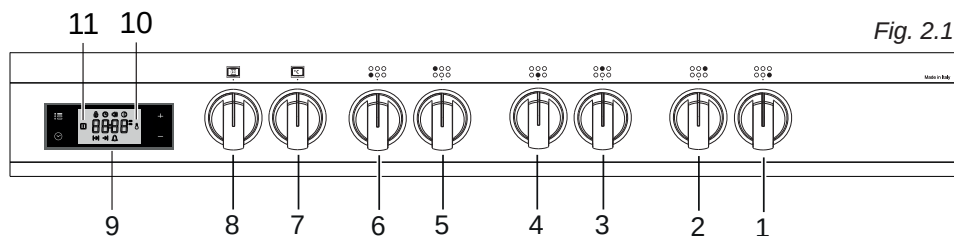


Fig. 2.1

CONTROLS DESCRIPTION

1. Front left burner control knob
2. Rear left burner control knob
3. Central rear burner control knob
4. Central front burner control knob
5. Rear right burner control knob
6. Front right burner control knob
7. Multifunction oven thermostat control knob
8. Multifunction oven selector control knob
9. Electronic clock/programmer "Touch-control"

Pilot lamp:

10. Oven thermostat indicator
11. Power on indicator

NOTES:

The knobs and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself.

Note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature. Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

3

USE OF THE HOB BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in figs 3.1) which control the safety valves.

Turning the knob, so that the symbols printed on the knob itself point to the symbol printed on the control panel, achieves the following functions:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- ✓ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

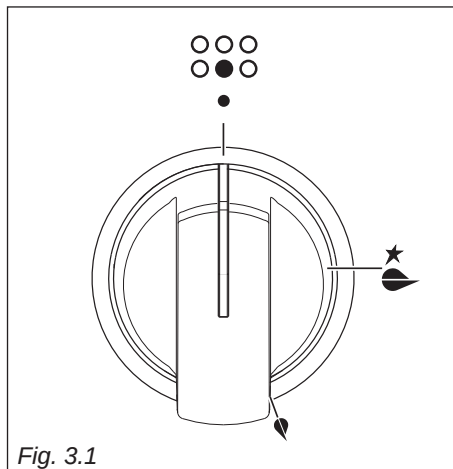


Fig. 3.1

NOTES:

The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.

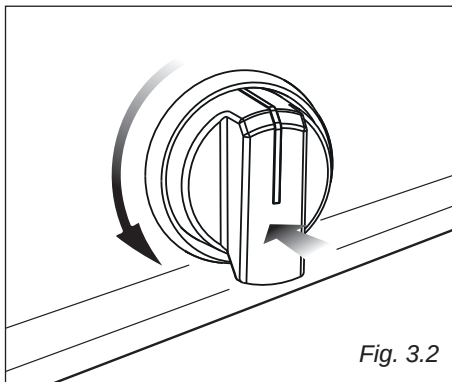


Fig. 3.2

Caution!

The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.

In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay);
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed “●” position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

CHOICE OF THE BURNER

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

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

The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Double-ring compact	26 cm	28 cm

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot. Too large a pot can cause damage to the burner and surrounding hob area.

CAUTION: Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency.

Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.

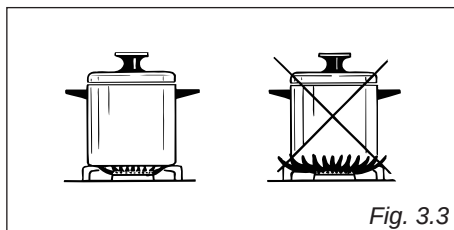


Fig. 3.3

WOK STAND (Some models only) (figs. 3.4a - 3.4b)

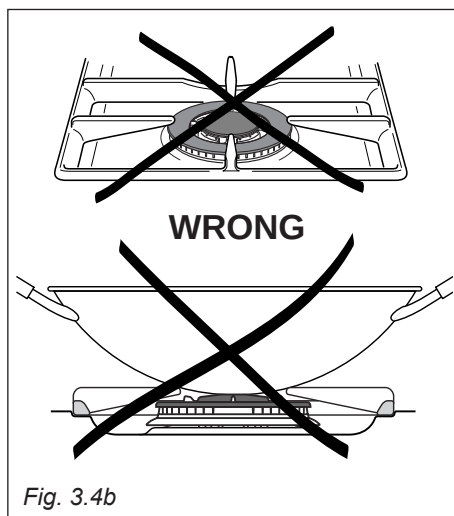
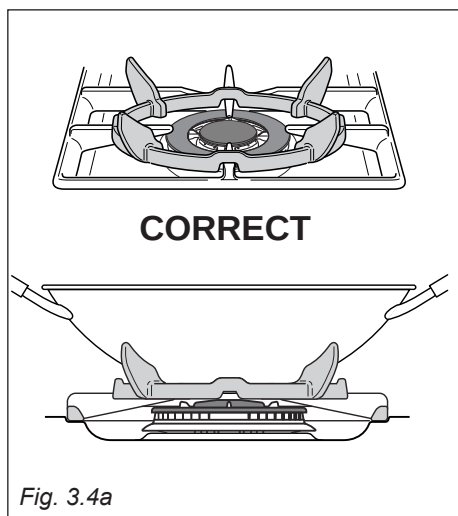
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the Double-ring compact burner.

Warning:

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the Double-ring compact burner.



GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 8 different programs to satisfy every cooking need.

The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- Bottom element
- Top element
- Grill element
- Circular element

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position 

and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) in the positions  and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle.

Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.

It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

Models with glass lid only: The cooker lid must be kept open when the oven or the grill is in use.

ATTENTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

WARNING: The door is hot, use the handle.

ATTENTION: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

CAUTIONS: Do not line the oven walls or base with aluminium foil.

Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.

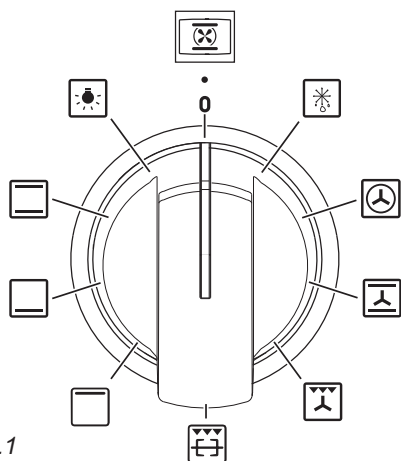


Fig. 4.1

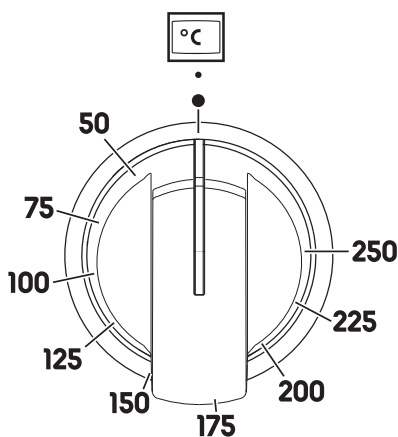


Fig. 4.2

**NOTES: The knobs and symbols may vary.
The symbols may be printed on the knob itself.**

THERMOSTAT KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the function selector knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number. The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

The thermostat indicator light on the control panel will illuminate when the oven is switched on and turns off when the oven reaches the correct temperature.

The light will cycle on and off during cooking.

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity.

The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



LOWER HEATING ELEMENT

In this position only the lower element is switched on.

Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between 50°C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the bottom.



UPPER HEATING ELEMENT

In this position only the upper element is switched on.

Heat is distributed by natural convection.

The temperature must be regulated between 50°C and the maximum position with the thermostat knob.

Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.

Use with the oven door closed and with the thermostat knob to between 50 and 225°C for 15 minutes, then to position 175°C.

In this position also the rotisserie motor is switched on for cooking with the rotisserie.

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL" and "USE OF THE ROTISSERIE".

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

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

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50°C and 175°C maximum **for max 30 minutes**, with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

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

For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN".

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on.

The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob.

It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50°C and the maximum temperature with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS OR SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on “●” because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

The temperature must be regulated between 60°C and 80°C with the thermostat knob. The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position .
- Set the thermostat knob to position 185°C and preheat the oven.
- Fill the dripping pan with hot water.
- Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135°C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTIFUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20°C - 25°C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150°C. Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200°C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Grilling may be done using the grill+fan setting . In this setting the hot air completely surrounds the food that is to be cooked, to give a more even and rapid cooking process.

The temperature must be regulated between **50°C and 225°C maximum** with the thermostat knob. And after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Grill with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: The oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

Attention: During use the appliance becomes hot. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

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

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

COOKING EXAMPLES

Temperatures are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISH	TEMPERATURE
Lasagne	220°C
Baked pasta	220°C
Pizza	225°C
Creole rice	225°C
Baked onions	190°C
Spinach crêpes	185°C
Potatoes baked in milk	185°C
Stuffed tomatoes	180°C
Cheese soufflé	170°C
Roast veal	180°C
Grilled veal chops	210°C
Chicken breasts with tomato	180°C
Grilled chicken - roast chicken	190°C
Veal loaf	175°C
Roast beef	170°C
Fillet of sole	175°C
Aromatic hake	170°C
Beignets	160°C
Ring cake	150°C
Plum tart	170°C
Jam tartlets	160°C
Sponge cake	170°C
Sweet dough	160°C
Sweet puffs	170°C
Plain sponge cake	170°C

ROTISSERIE

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven;
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks;
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (fig. 4.1  position).

The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

USE OF THE ROTISSERIE (fig. 4.3)

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- **Important!**
Take care, the forks are sharp!
- Insert the rod into the side gear opening "P" (fig. 4.3).
- Remove the grip "H" by turning it to the left.
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted in the spit motor collar "G".
- Fit the heat shield and switch on the grill and turnspit.
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counterclockwise.

Grilling with the oven door closed.

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

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

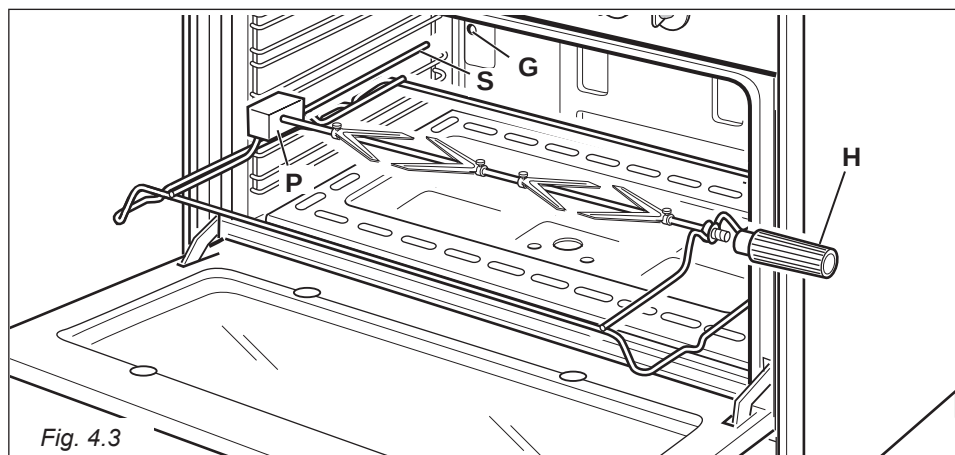
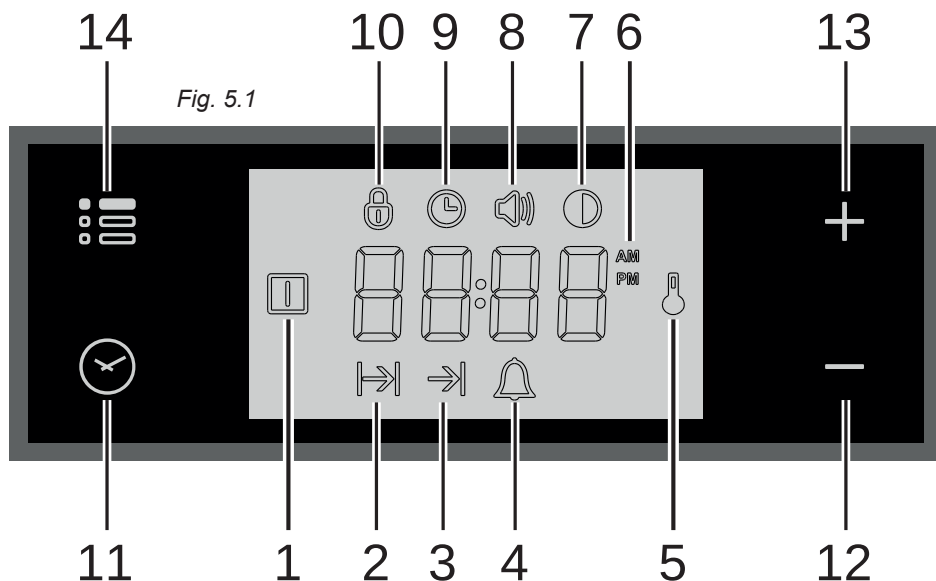


Fig. 4.3



Description of display symbols:

1. Oven on
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Timer
5. Oven temperature
6. AM/PM time format
7. Screen brightness
8. Acoustic signal volume
9. Time of day setting
10. Programmer 'touch' control panel key lock

Description of the 'touch control' panel symbols:

11. Program selection
12. Digit backward setting for all functions
13. Digit forward setting for all functions
14. Menu selection

IMPORTANT NOTE: When using the timer and during a semi-automatic or automatic cooking, the countdown of the function with less time remaining prevails on the display.

ATTENTION - MOST IMPORTANT:

ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING

Strictly follow the information indicated in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".

“TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key).

When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

Program and menu selection: after starting the procedure, the selection is automatically deactivated after approx. 5 seconds from the last touch on the display.

SETTING THE CLOCK

When connecting for the first time, or after a power failure, the word “OFF” flashes on the display and the “” symbol is lit. Adjust the time touching the “+” or “-” key.

Important: The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.

To change the time with the appliance already installed, touch the “ ” key for more than 2 seconds, then touch it again until the “” symbol flashes. Then adjust the time, within 5 seconds, using the “+” or “-”.

Important: It is not possible to adjust the clock if a cooking program is in progress.

USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

ATTENTION - MOST IMPORTANT: This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.

REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN/GRILL MANUALLY.

The timer can be set for a maximum time of 23 hours and 59 minutes.

1. To set the timer, with the appliance already connected, touch the “” key (several times) until the “” symbol flashes on the display. Set the time (increase in minutes) within 5 seconds using the “+” or “-” key. At the end of the adjustment the display shows the countdown.
2. At the end of the count, the timer starts beeping and the “” symbol flashes on the display. Touch any key to turn off the acoustic signal that would otherwise stop after 7 minutes.
3. Turn the oven off manually (switch and thermostat knobs in the off position) if you do not wish to continue with manual cooking.

To reset the timer in operation at any time:

- 1A. Only timer function active (no semi-automatic or automatic cooking in progress): touch the “” key for 3 seconds..
- 1B. With semi-automatic or automatic cooking in progress: touch the key several times “” until the “” symbol flashes on the display. Then touch the “-” key within 5 seconds until “00:00” appears on the display.
2. The time of day is shown on the display.

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed. Check the clock shows the correct time.

The semi-automatic cooking program can be set for a maximum period of 10 hours.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Touch the "⏸" key until the "⏸" symbol flashes on the display. Set the cooking time (increase in minutes - consider the preheating time, if necessary) within 5 seconds using the "+" or "-". At the end of the adjustment the display shows the countdown.
3. At the end of the count the oven turns off, the timer starts beeping, the "⏸" symbol flashes and the word **"End"** appears on the display.
4. Turn the temperature and function knobs to the off position.
5. Touch the "⏸" key to deactivate the acoustic signal (which otherwise will stop after 7 minutes) and to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display). If instead the acoustic signal is deactivated with one of the other keys, after deactivation also touch the "⏸" key to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display).

To cancel the semi-automatic cooking program at any time:

- 1A. Only semi-automatic cooking function active (no timer in use): touch the "⏸" key for 3 seconds, the "⏸" symbol and the word **"End"** (fine) are shown on the display.
- 1B. With active timer: touch the "⏸" key several times until the "⏸" symbol flashes. Then touch the "-" key within 5 seconds until "00:00" appears on the display, replaced after a few seconds by the "⏸" symbol and the word **"End"**.
2. Touch the "⏸" key again to return the programmer to manual mode (the time of day is shown on the display). If cooking is finished turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

AUTOMATIC COOKING

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off. Check the clock shows the correct time.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Decide the cooking time considering the preheating time, if necessary, and set it as described above in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.
3. Touch the "⏸" key several times until the "⇒" symbol appears on the display. Then set the time at which you want the oven to turn off, touching the "+" or "-" key.
4. If the cooking is not started immediately, the display shows the current time of day and the "⏸" and "⇒" symbols. The oven turns off but now it is set for automatic operation.
 - To check the cooking time, touch the "⏸" key once, the "⏸" symbol flashes.
 - To check the turn-off time, touch the key ⏸ several times until the ⇒ symbol flashes.

To cancel the automatic cooking program at any time, proceed as described in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.

Turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

ATTENTION - VERY IMPORTANT (AUTOMATIC OR SEMI-AUTOMATIC COOKING):

If a very short power interruption occurs, the oven keeps the programming.

If the interruption is instead longer than a few tens of seconds, the automatic cooking is cancelled. In this case, turn the temperature and function knobs to the off position and restart programming if necessary.

USER PREFERENCES SETTINGS

PROGRAMMER 'TOUCH CONTROL' PANEL KEY LOCK

This function is used to prevent the accidental touch of the programmer selection keys and to avoid unintentionally activating or modifying its functions.

The key lock can be activated at any time, with a cooking in progress or with the oven off.

To lock:

- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the "+" key to activate the key lock, the word "On", appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is active, the " " indicator light is on.

To unlock:

- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the "—" key to deactivate the key lock, the word "OFF" appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is not active, the " " indicator light is off.

ACOUSTIC SIGNAL TONE SETTING

It is possible to select three sound tones.

- Touch the " " key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the " " symbol flashes.
- Touch the "+" or "—" key; the display shows the tone set ("b-01", "b-02" or "b-03").
- The last tone displayed remains active.

SCREEN BRIGHTNESS SETTING

It is possible to select three brightness levels.

- Touch the "☰" key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the "⌚" symbol flashes.
- Touch the "+" or "-"; key; the display shows the brightness set ("d-01", "d-02" or "d-03").
- The last brightness displayed remains active.

TIME FORMAT

It is possible to choose the 24 hour or 12 hour clock format.

- To activate the 12 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is activated.
- To activate the 24 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is deactivated.

6

CLEANING AND MAINTENANCE

GLASS LID (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.

Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked “D” while the left housing must receive the hinge marked “S” (fig. 6.1).

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up.

The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws “R” clockwise (fig. 6.1).

Models with glass lid



Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burners are still hot or when the oven is working or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.

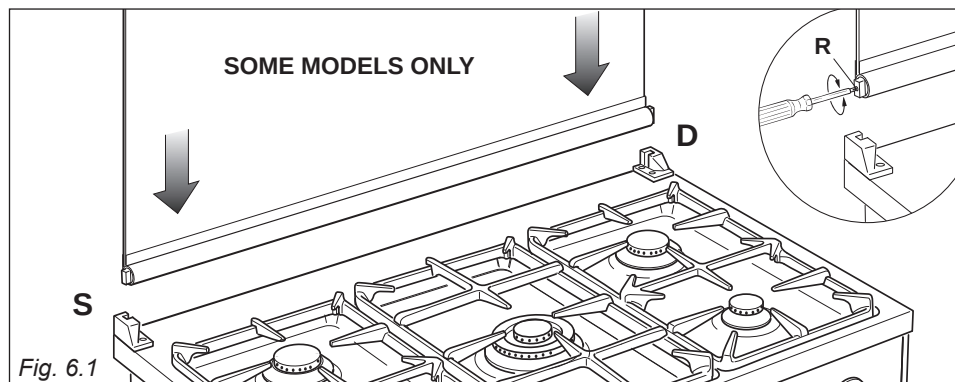


Fig. 6.1

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

WARNING: When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention!

The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a liquid detergent (non-abrasive).

When cleaning, be careful to move the cloth in one direction only.

Then wipe the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

IMPORTANT:

DO NOT use chlorine-based or acid-based cleaning products, abrasive products or non-neutral detergents as they may cause irreparable damage to the surface. **DO NOT** spray cleaning liquids directly on the programmer display.

STAINLESS STEEL AND ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK- SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners, corresponding to the areas exposed to the heat.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

GAS TAPS

Do not let cleaning products come into contact with the valves.

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

BURNERS AND PAN SUPPORTS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Not dishwasher safe.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have

been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems with correct combustion and may cause irreversible damage to the hob surface.

Check that the electrode "S" (figs. 6.2 - 6.4) next to each burner is always clean to ensure troublefree sparking.

Check that the probe "T" (figs. 6.2 - 6.4) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

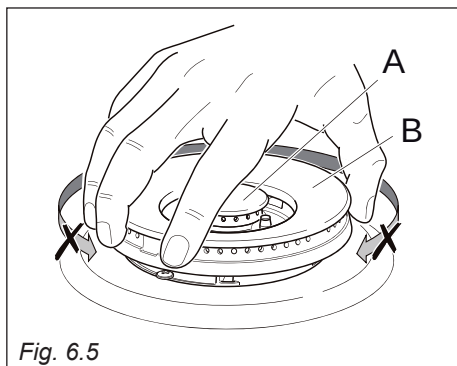
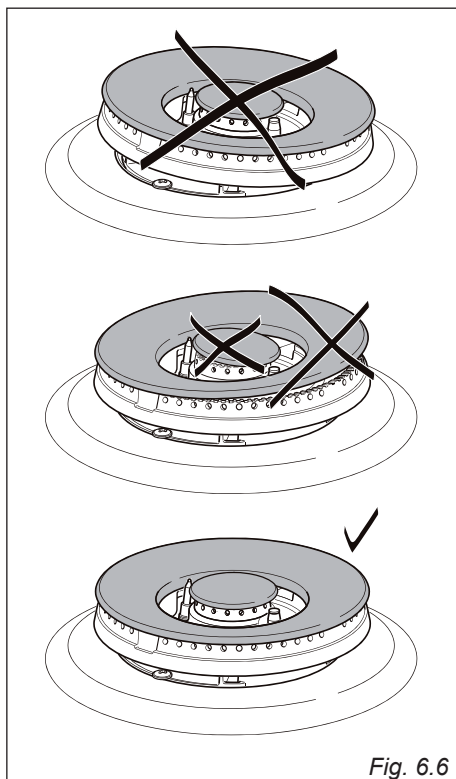
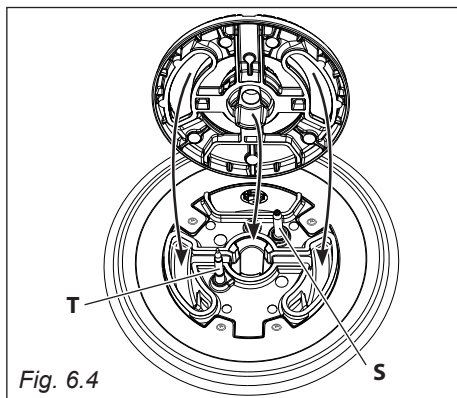
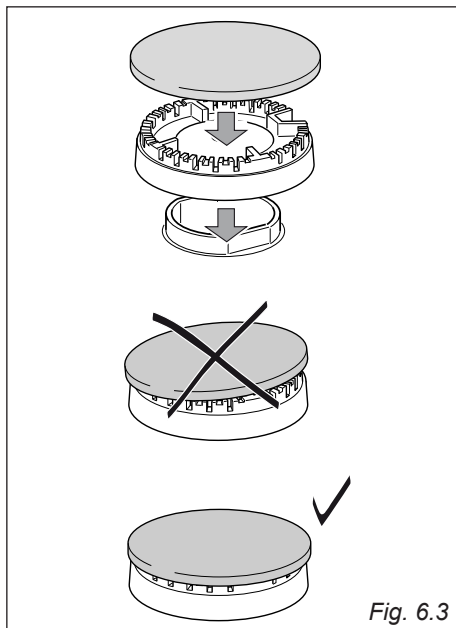
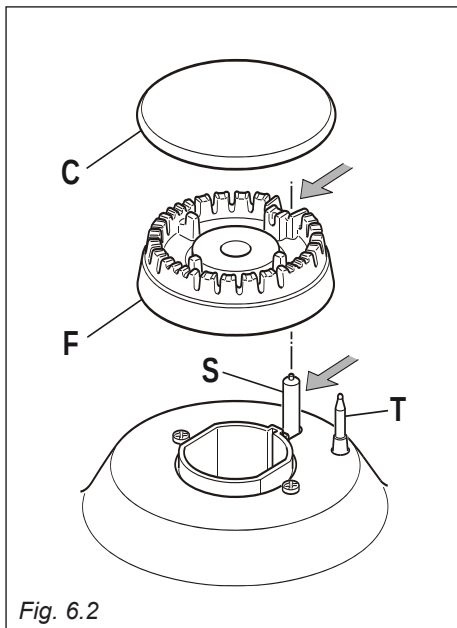
It is very important to check that the burner flame distributor "F" and the cap "C" has been correctly positioned (see figs. 6.2 - 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

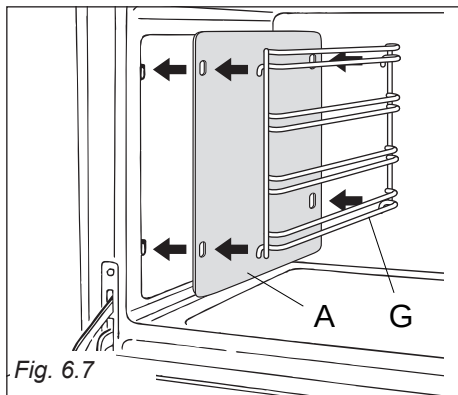
CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE RING COMPACT BURNER

The double ring compact burner must be correctly positioned (see fig. 6.6); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (fig. 6.4).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.5).

Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 6.5 - 6.6).





ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Hang up the wire racks "G" on the oven walls (fig. 6.7).

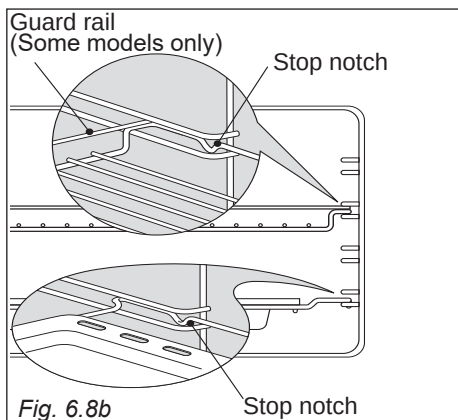
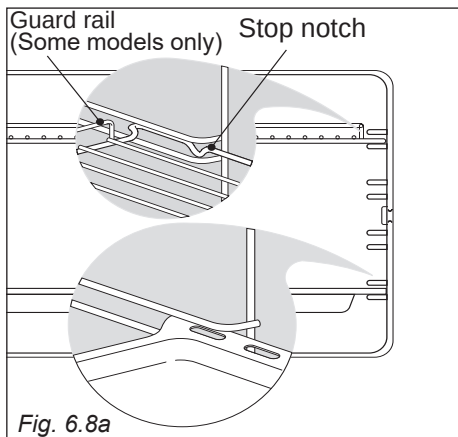
In the models with catalytic panels supplied: interpose the catalytic panels "A" (fig. 6.7).

- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (figs. 6.8a, 6.8b).

The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.

Some models only: The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- To dismantle, operate in reverse order.



OVEN TRAY

The oven tray "L" must be inserted into the side runners (figs. 6.8a, 6.9b).

Only for the "fan assisted" models:

The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (figs. 6.8b, 6.9b).

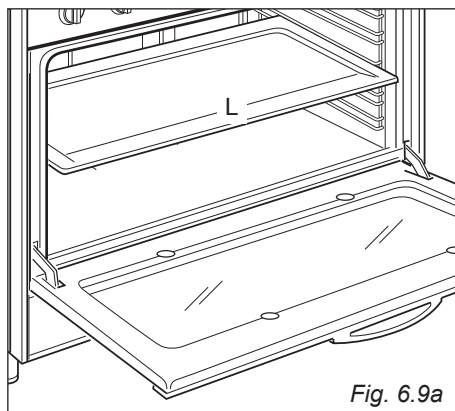


Fig. 6.9a

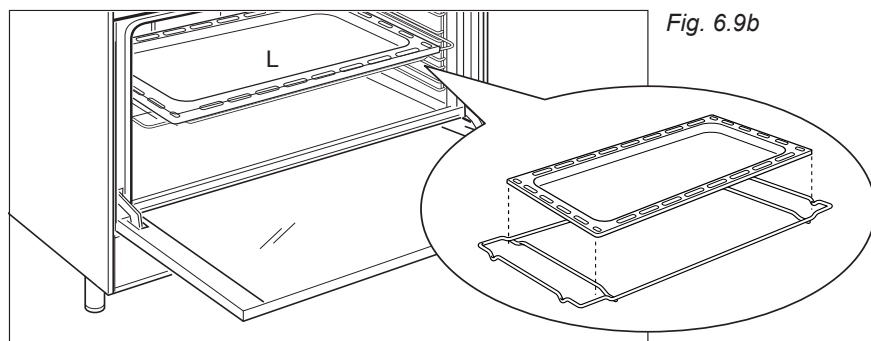


Fig. 6.9b

GREASE FILTER (some models only)

- A special screen can be fitted at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted.

Slide in the grease filter on the back of the oven as in fig. 6.10.

• Clean the filter after any cooking!

The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water.

Always clean the filter after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.

- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

CAUTION: When baking pastry etc. this filter should be removed.

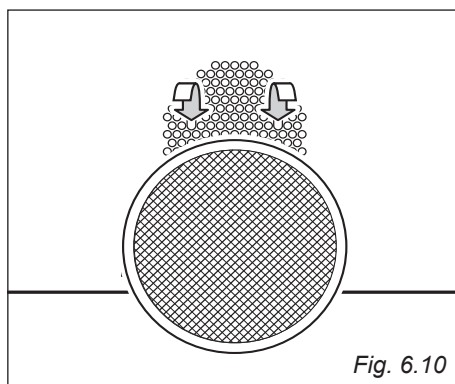


Fig. 6.10

TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (some models only)

The telescopic sliding shelf support makes it safer and easier to insert and remove the oven shelf.

It stops when it is pulled out to the maximum position.

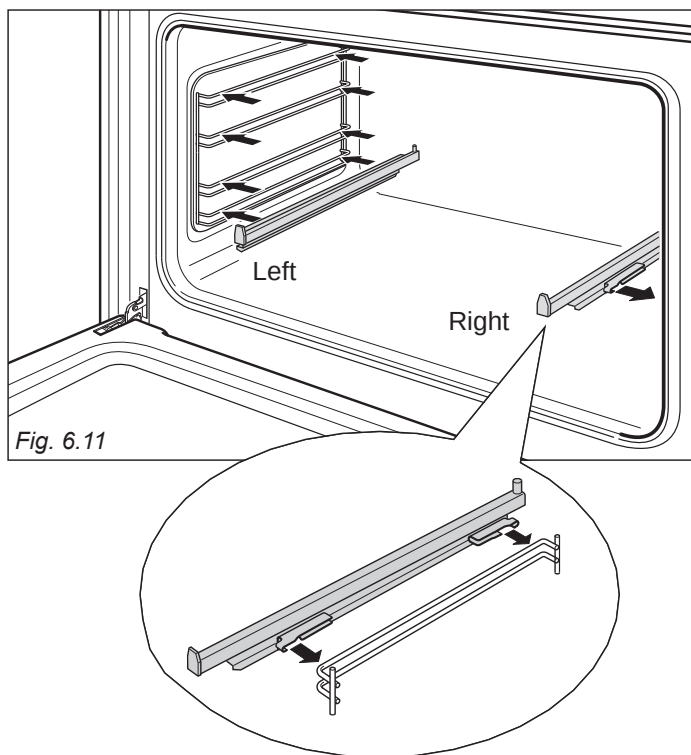
Important! When installing the sliding shelf support, make sure that you fit:

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven. (fig. 6.11).
- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 6.11). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

IMPORTANT NOTE: When cooking with the rotisserie DO NOT position the grill tray on the sliding shelf supports.



To remove the RH and LH sliding guides from the wire support:

- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the fixing wire (arrow 1 in fig. 6.12).
- Pull the safety locks away from the fixing wire to release the sliding guide (arrow 2 in fig. 6.12).

Cleaning the sliding shelf supports:

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.

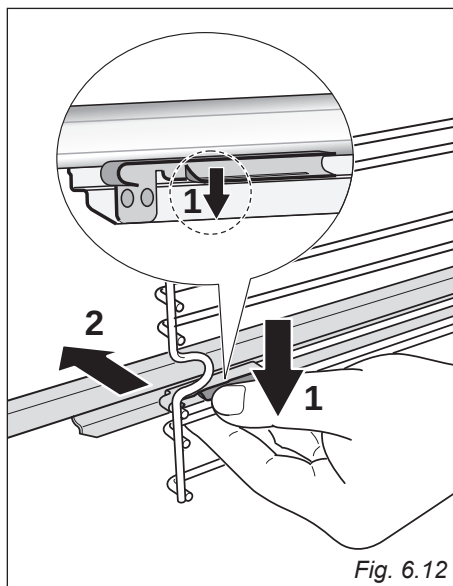


Fig. 6.12

ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF SELF CLEANING PANELS

The self cleaning panels are covered with a special microporous enamel which, absorbs and removes oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven empty on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.

The side panels are reversible and when the microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.

REPLACING THE OVEN LAMP

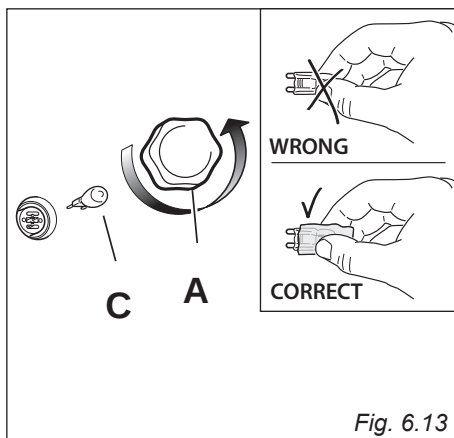
WARNING: Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover “A” (fig. 6.13).
- Replace the halogen lamp “C” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50-60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.

IMPORTANT WARNING: Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

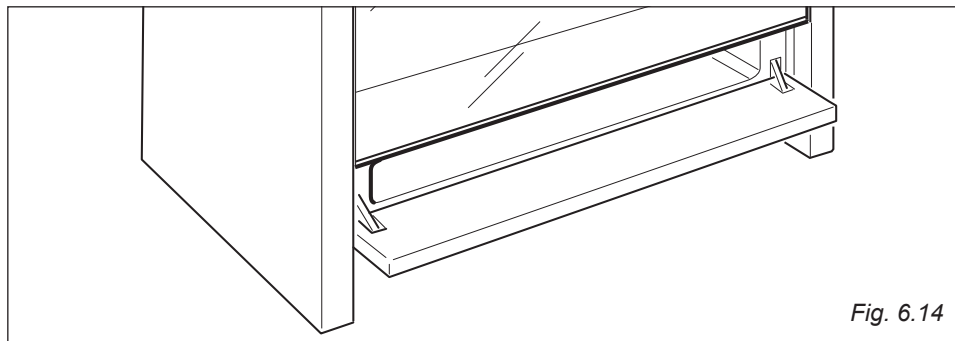
- Refit the protective cover.

Note: Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.



STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.14).

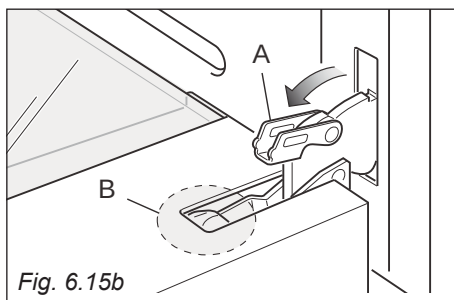
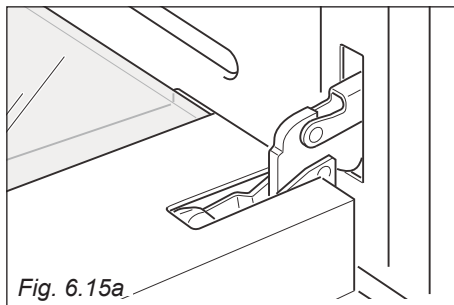


Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

REMOVING THE OVEN DOORS

The oven door can easily be removed as follows:

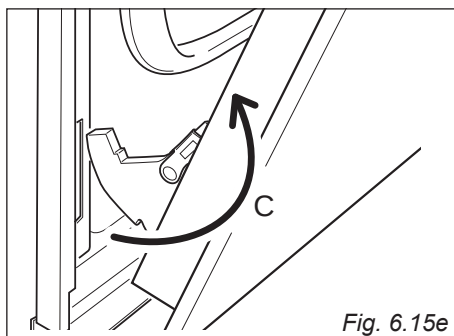
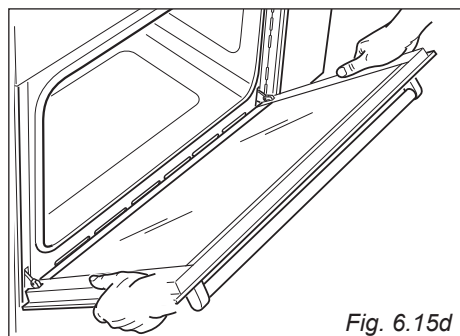
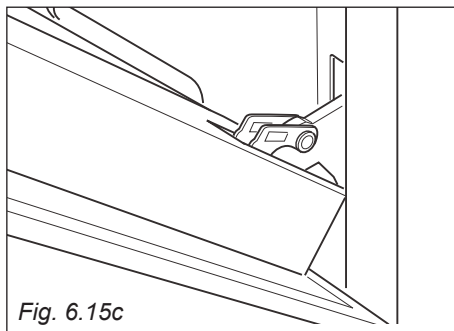
- Open the door to the full extent (fig. 6.15a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.15b).
- Hold the door as shown in fig. 6.15d.
- Gently close the door (until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 6.15b, 6.15c).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.15e).
- Rest the door on a soft surface.



Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.



REFIT THE DOORS

1. Hold the door firmly (fig. 6.16a).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.16b.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.16c.
5. Close the door and check that it is properly in place.

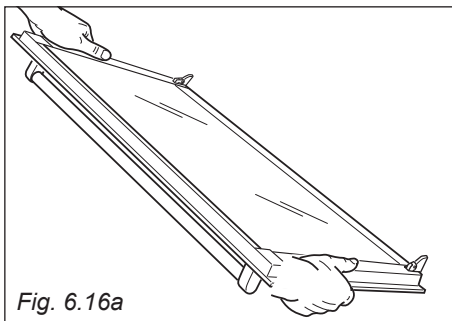


Fig. 6.16a

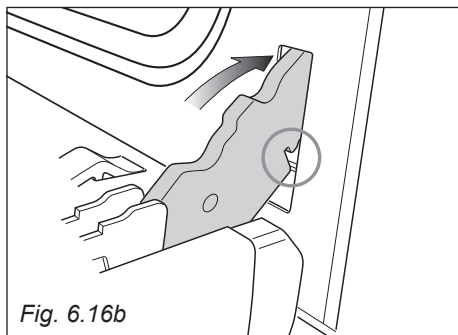


Fig. 6.16b

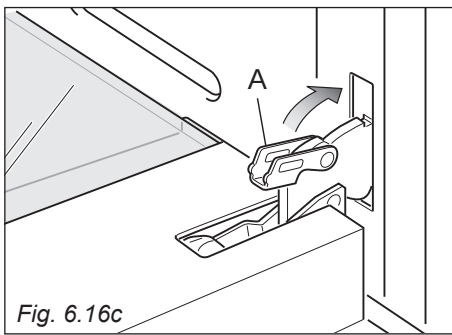


Fig. 6.16c

Cher Client

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

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

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

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

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

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

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

PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

- **ATTENTION:** cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION:** NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 103.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

Conseils à l'installateur

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

AVERTISSEMENT!

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 1.1a ou 1.1b.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (figs. 1.1a ou 1.1b).

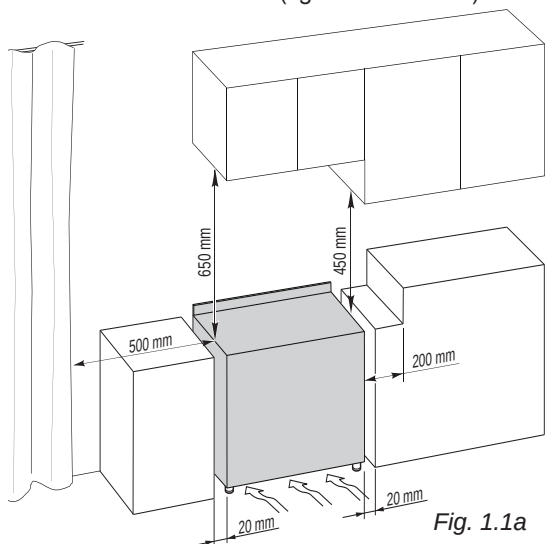


Fig. 1.1a

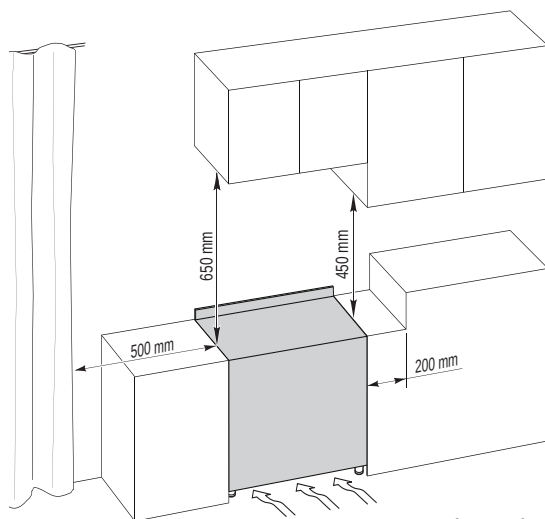


Fig. 1.1b

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur. Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent résister à une température de 150°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.

Nepas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. Rideaux)

■ Classe 1 (fig. 1.1a)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

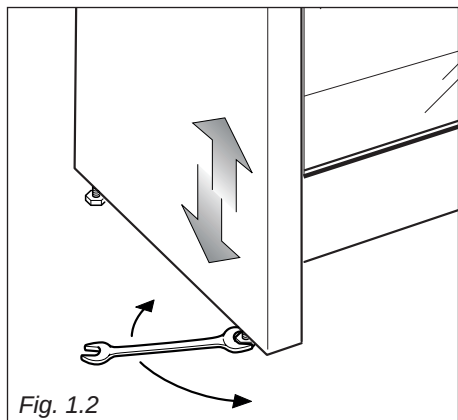
L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

■ Classe 2

■ Sous-classe 1

(fig. 1.1b)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.



INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

La cuisinière est fournie avec 4 pieds réglables pour la mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les pieds avec une clé (fig. 1.2).

Important: Suivre scrupuleusement les indications illustrée dans le figures 1.3 et 1.4.

MONTAGE DU DOSSERET (FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 1.5).

- On peut trouver la protection arrière "C" emballée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.5) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A".

CERTAINS MODELES UNIQUEMENT

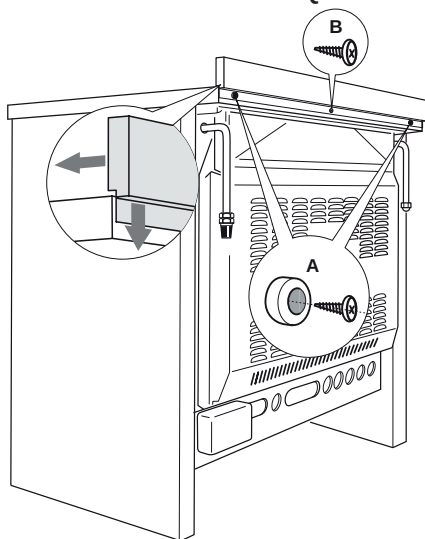
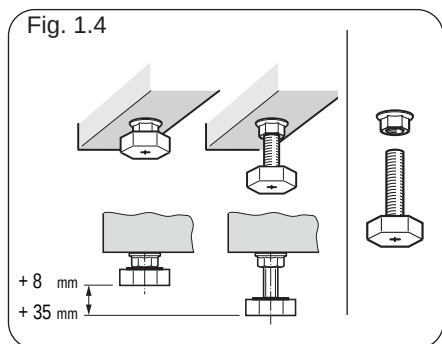
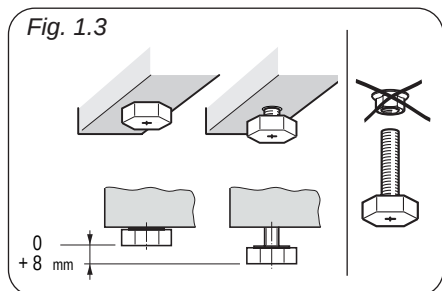


Fig. 1.5

AVERTISSEMENT

Lorsque vous reportez la cuisinière dans la position verticale, se mettre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds réglables (fig. 1.6).

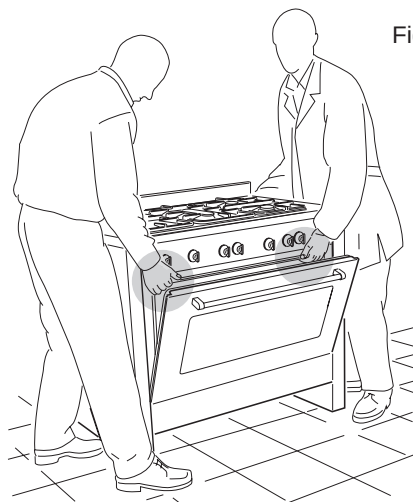


Fig. 1.6

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la mettre dans la position verticale (fig. 1.7).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.8).

Soulever les pieds du sol (fig. 1.6).

Fig. 1.7

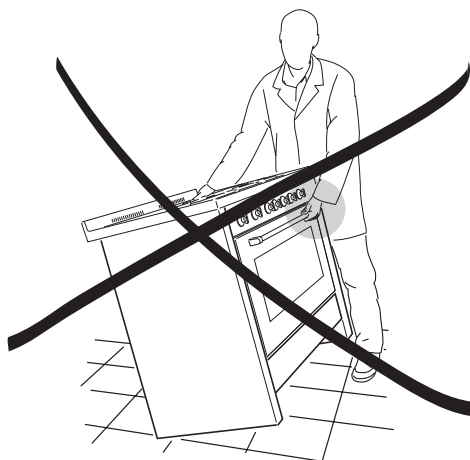


Fig. 1.8



ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma fig. 1.9.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.
Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.
3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma fig. 1.9.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.

Faire beaucoup d'attention à tuyau de raccordement au gaz.

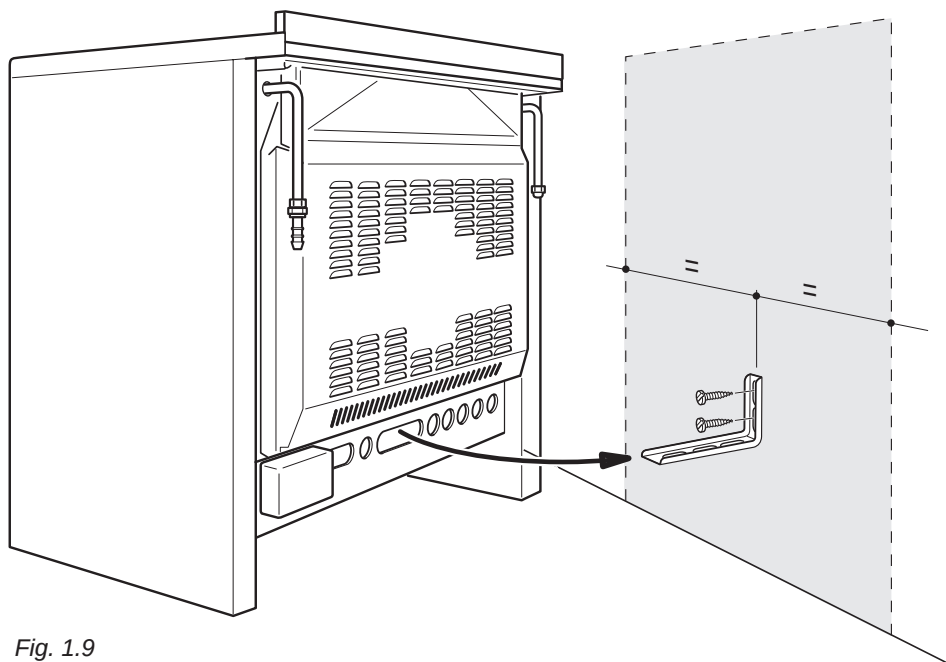


Fig. 1.9

CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

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

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

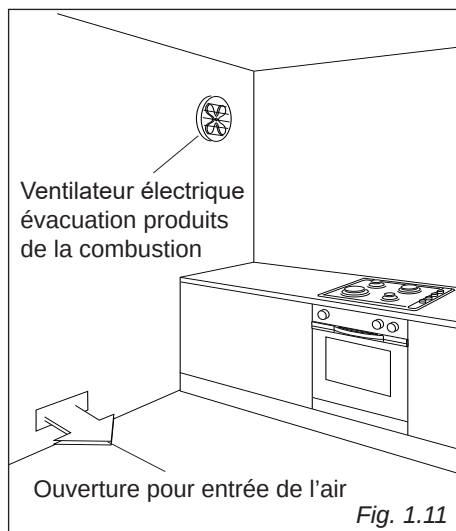
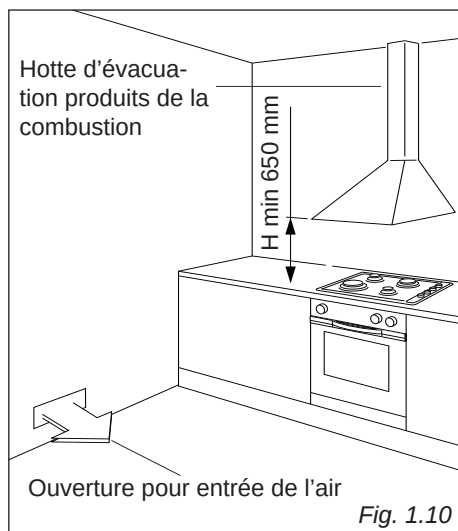
S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 1.10).

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.10).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.11).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



CONDITIONS A L'EGARD DE L'INSTALLATION AU GAZ

Important !

- Cet appareil doit être installé et entretenu seulement par un technicien qualifié. L'installateur doit se référer aux normes locales en vigueur.
- Ne pas installer correctement cet appareil pourrait invalider toute garantie ou réclamation.
- Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.
- Si la pression du gaz (pour laquelle l'appareil doit être utilisé) est variable ou si elle ne se situe pas dans les valeurs indiquées sur la plaque signalétique, il est obligatoire d'installer un régulateur de pression de gaz approprié qui doit être réglé pour garantir la pression de fonctionnement correcte de l'appareil (selon la plaque signalétique).
Le régulateur doit être installé, réglé et testé par un technicien qualifié.
- **AVERTISSEMENT :** l'utilisation de l'appareil avec une pression de gaz incorrecte et/ou variable peut être extrêmement dangereuse et peut entraîner des blessures graves pour l'utilisateur. Le non-respect de cette condition peut entraîner des dommages à l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout inconvénient résultant du non-respect de cette condition.

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane (Cat. I 3+; voir étiquette appliquée sur l'appareil).

OU

Cet appareil est réglé en usine pour fonctionner au Gaz Naturel ou Butane/Propane (voir étiquette appliquée sur l'appareil).

- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Naturel: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du gaz Butane/Propane après conversion appropriée.
- Appareils réglés en usine pour fonctionner au Gaz Butane/Propane: ils sont réglés seulement pour ce type de gaz. Il est possible de les utiliser avec du Gaz Naturel après conversion appropriée

Si le kit de conversion n'est pas fourni avec l'appareil, Vous pouvez le demander auprès des Services Après-Vente.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 2.1a), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité (fig. 2.1b).

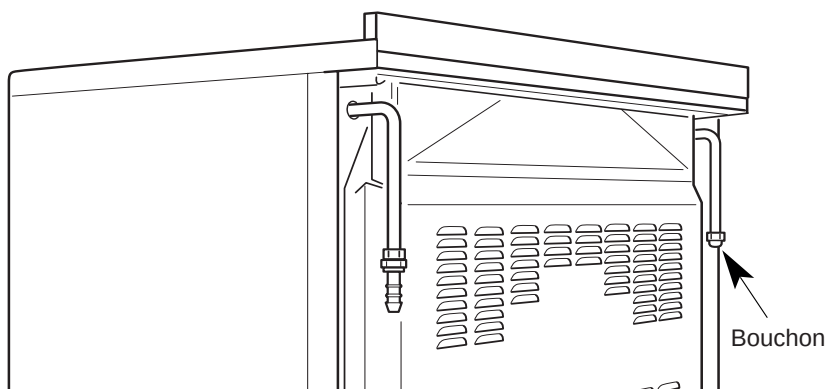


Fig. 2.1a

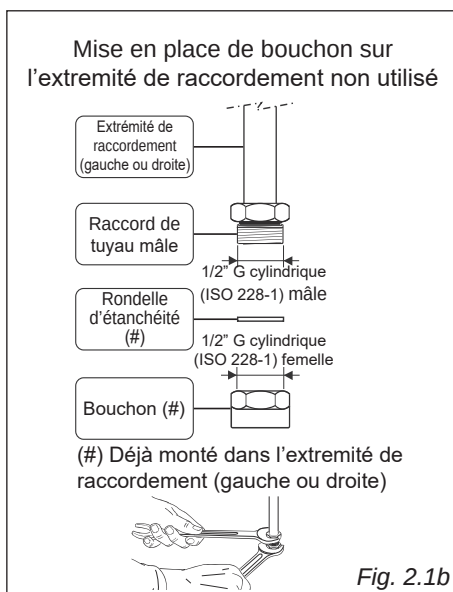


Fig. 2.1b

BRANCHEMENT AU GAZ PAR UN TUYAU FLEXIBLE EN CAOUTCHOUC

Important!

Utiliser un tuyau flexible en caoutchouc seulement s'il est permis par les normes locales en vigueur.

Le raccordement au gaz est composé de:

- extrémité de raccordement (gauche ou droite);
- rondelle d'étanchéité;
- l'about gaz approprié (pour gaz Naturel ou gaz Butane/Propane). S'il n'est pas fourni avec l'appareil Vous pouvez l'acheter auprès des Services Après-Vente.

Branchement de la cuisinière au Gaz Naturel

1. S'il n'est pas déjà installé, il faut monter l'about gaz naturel sur l'extrémité de raccordement de la cuisinière en interposant une rondelle d'étanchéité (voir figure 8.2).
2. Brancher la cuisinière par un tube flexible approprié en caoutchouc (diamètre intérieur de 15 mm).
Le tuyau flexible doit être conforme aux normes locales en vigueur et il doit aussi être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
3. Assurez-vous que le tuyau est bien serré et solidement fixé aux deux extrémités.
4. Utilisez un collier de serrage (non fourni) pour fixer le tuyau.

Branchement de la cuisinière au Gaz Butane/Propane (GPL)

1. S'il n'est pas déjà installé, il faut monter l'about gaz butane/propane sur l'extrémité de raccordement de la cuisinière en interposant une rondelle d'étanchéité (voir figure 2.2).
2. Brancher la cuisinière par un tube flexible approprié en caoutchouc (diamètre intérieur de 6 mm).
Le tuyau flexible doit être conforme aux normes locales en vigueur et il doit aussi être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
3. Assurez-vous que le tuyau est bien serré et solidement fixé aux deux extrémités.
4. Utilisez un collier de serrage (non fourni) pour fixer le tuyau.
5. Installez une régulateur de pression de gaz.

Important!

Pour se conformer aux réglementations locales en vigueur, un régulateur de pression de gaz (conforme aux normes locales en vigueur) doit être installé si la cuisinière est connectée à une bouteille de GPL.

Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc assurez-vous que:

- le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis.
- le tuyau doit avoir une longueur maximale de 750 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- le tuyau n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- le tuyau n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminées ou par contact avec des surfaces chaudes.
- le tuyau peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état.
- le tuyau doit être remplacé avant la date limite d'emploi marquée sur le tuyau ou s'il présente des marques de dommage. Il doit être remplacé, indépendamment de son état, après une période maximale de trois ans.

- vous informez l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- vous informez l'utilisateur que le tuyau ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

Après le branchement gaz de la cuisinière, assurez-vous que

- vous vérifiez l'étanchéité des connexions de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.
- vous vérifiez que les injecteurs sont ceux appropriés pour le type de gaz utilisé. Autrement suivez les instructions décrites aux chapitres «Remplacement des injecteurs des brûleurs» et «Réglage du débit réduit des brûleurs».
- vous remplacez la/les rondelle/s d'étanchéité lorsqu'elle/s présente/nt la moindre déformation ou imperfection. Elle/s est/sont le/s élément/s de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
- pour le vissage de l'about gaz, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig.2.2).

Branchement au gaz avec about gaz et tuyau flexible en caoutchouc

Note: Si l'about gaz n'est pas déjà installé sur l'extrémité de raccordement, il est fourni avec l'appareil dans un kit séparé; s'il n'est pas fourni avec l'appareil Vous pouvez l'acheter auprès des Services Après-Vente.

**(Important: à utiliser SEULEMENT S'IL EST PERMIS
par les normes locales en vigueur)**

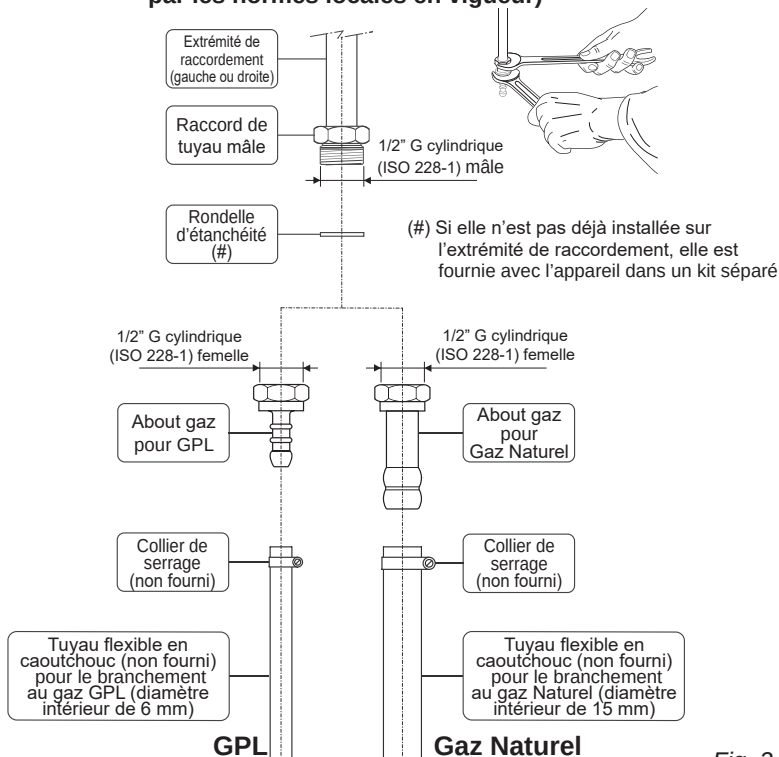


Fig. 2.2

BRANCHEMENT AU GAZ PAR TUYAUX RIGIDES OU FLEXIBLE

Le raccordement au gaz est composé de:

- extrémité de raccordement (gauche ou droite);
- rondelle d'étanchéité.

Important!

S'il est monté sur l'appareil, il faut enlever l'about gaz de l'extrémité de raccordement de la cuisinière.

Lors de la connexion au gaz par tuyaux rigides ou flexible assurez-vous que:

- vous utilisez des tuyaux rigides ou flexibles conformément aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- si vous utilisez un tuyau flexible avec embouts mécaniques, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs pour le vissage des pièces (fig. 2.3).
- le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- le tuyau flexible doit avoir une longueur maximale de 2000 mm (ou se référer aux normes locales en vigueur) et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles. Utiliser toujours un seul tuyau; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- le tuyau flexible peut être facilement inspecté sur toute sa longueur pour vérifier son état; s'il a une date d'expiration, il doit être remplacé avant cette date.
- si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- un régulateur de pression de gaz approprié (conforme aux normes locales en vigueur) est installé si la cuisinière est branchée à une bouteille de GPL.
- vous informez l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.
- vous informez l'utilisateur que le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).

Après le branchement gaz de la cuisinière, assurez-vous que

- vous vérifiez l'étanchéité des connexions de gaz à l'aide d'une solution savonneuse, jamais avec une flamme.
- vous vérifiez que les injecteurs sont ceux appropriés pour le type de gaz utilisé. Autrement suivez les instructions décrites aux chapitres «Remplacement des injecteurs des brûleurs» et «Réglage du débit réduit des brûleurs».
- vous remplacez la/les rondelle/s d'étanchéité lorsqu'elle/s présente/nt la moindre déformation ou imperfection. Elle/s est/sont le/s élément/s de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.
- pour visser le tuyau rigide ou flexible, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.3).

Branchement au gaz avec tuyau rigide ou flexible

Note: Enlever l'about gaz si'il est déjà installé sur l'extrémité de raccordement de la cuisinière

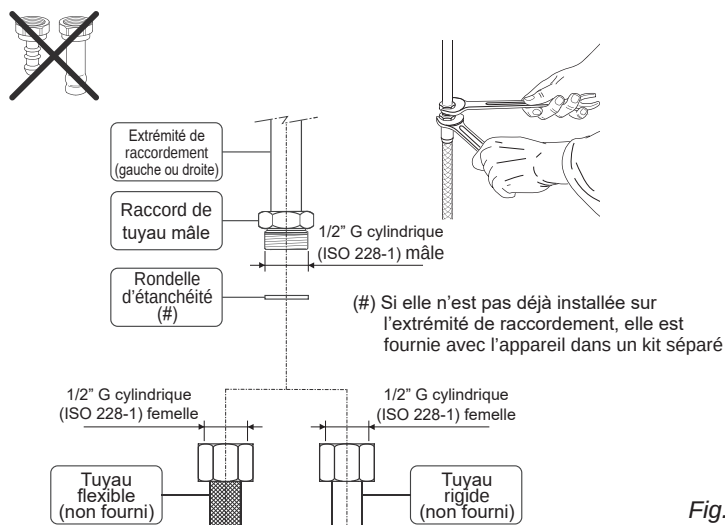


Fig. 2.3

ENTRETIEN GAZ

Pour la catégorie du gaz voir l'étiquette appliquée sur l'appareil.

TABLEAU DES INJECTEURS

Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65
Rapide (R)	3,00	0,75	85
Double couronne compact (DCC)	4,00	1,50	100

TABLEAU DES INJECTEURS				
Cat: II 2H 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Double couronne compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ = (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Double couronne compact (DCC)	8,00

GRAISSAGE DES ROBINETS Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

IMPORTANT Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.
Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Consulter le “Tableau des injecteurs” pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d’eux.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l’aide d’une clé plate, remplacer les injecteurs “J” (figs. 2.4, 2.5) par ceux qui conviennent au gaz que l’on va utiliser (voir “Tableau des injecteurs”).

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l’air primaire.

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

En passant d’un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d’environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l’extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s’effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu’à la position **RALENTI** (minimum);
- enlever la manette;
à l’aide d’un tournevis mince tourner la vis “A” jusqu’au moment où l’on obtient le réglage correct (fig. 2.6).

N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.

brûleurs Auxiliaire,
Semi-rapide e
Rapide

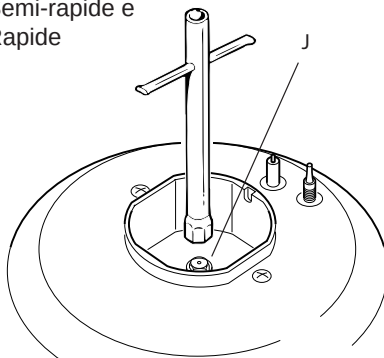


Fig. 2.4

brûleur Double couronne
compact

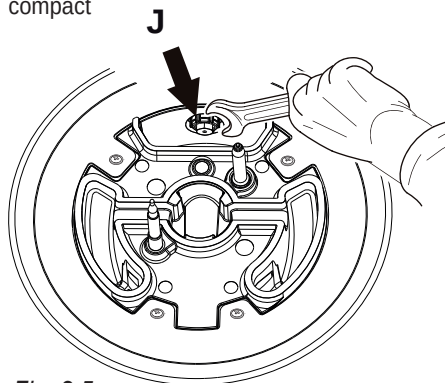


Fig. 2.5

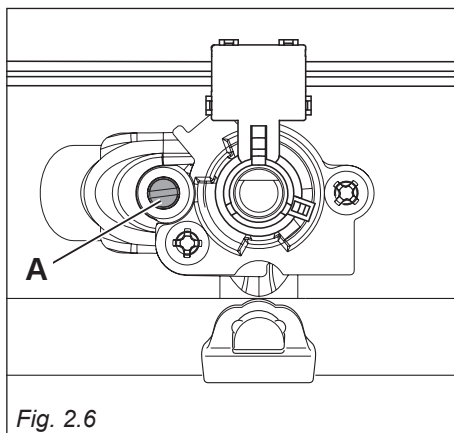


Fig. 2.6

3 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- Modèles avec fiche d'alimentation: La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- Modèles sans fiche d'alimentation: Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près les services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

IMPORTANT: Si le câble d'alimentation est endommagé, un électro-technicien qualifié doit le remplacer avec un câble spécial avant d'éviter tout danger.

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 3.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 3.2).
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 3.3.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

TYPE "H05RR-F" ou Type "H05V2V2-F" (résistants à une température de 90°C).

220-240 V ac 3 X 1,5 mm² (*) (**)

(*) Raccordement possible par fiche de prise de courant.

(**) Raccordement possible par boîte de connexion murale

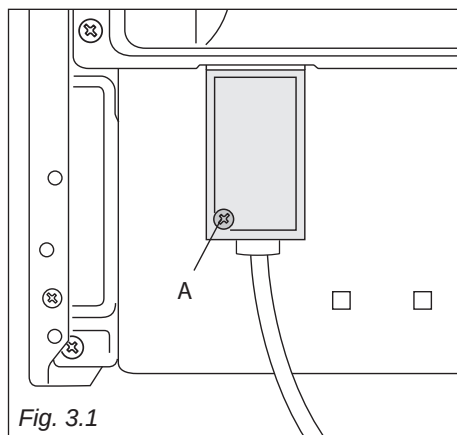


Fig. 3.1

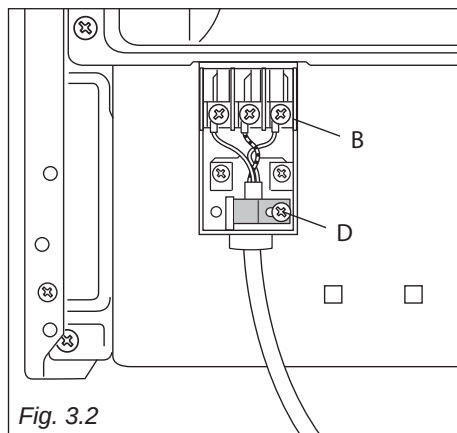


Fig. 3.2

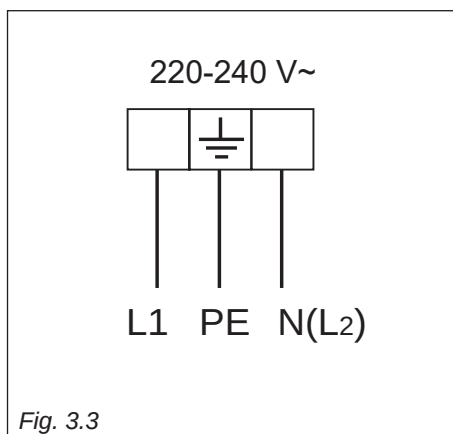
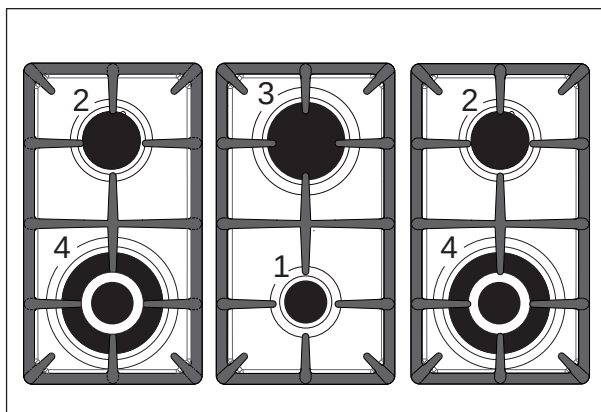


Fig. 3.3

Conseil pour les utilisateurs

1 TABLES DE TRAVAIL

Fig. 1.1



BRULEURS A GAZ

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Double couronne compact (DCC)	4,00 kW

Remarque :

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT: En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

2 TABLEAU DE BORD

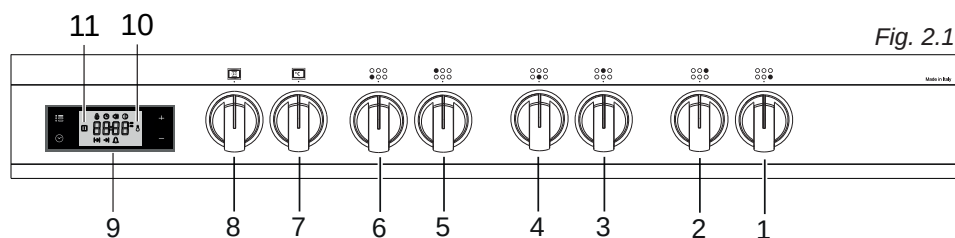


Fig. 2.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande brûleur avant droite
2. Manette commande brûleur arrière droite
3. Manette commande brûleur arrière centrale
4. Manette commande brûleur avant centrale
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur avant gauche
7. Manette commande thermostat du four électrique
8. Manette commande sélecteur de fonctions four
9. Horloge/programmeur électronique "Touch-control"
10. Témoin de la température
11. Témoin de la ligne

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

En faisant coïncider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
- repère ★  plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ralenti (brûleur au minimum)

- ✓ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- ✓ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- ✓ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

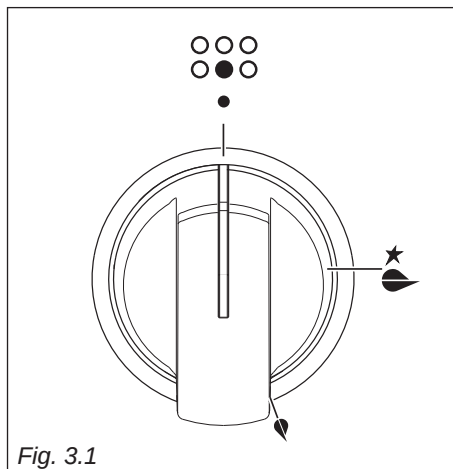


Fig. 3.1

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

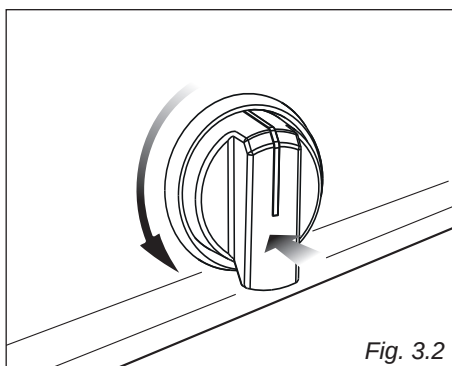


Fig. 3.2

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

Attention

La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

ALLUMAGE DES BRULEURS

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "●", **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

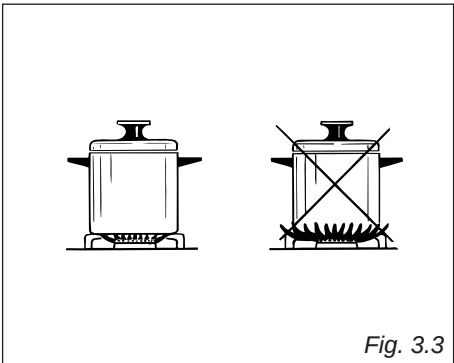


Fig. 3.3

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

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

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

BRULEURS	MIN	MAX
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne compact	26 cm	28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

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

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

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK” (fig. 3.4a - 3.4b)

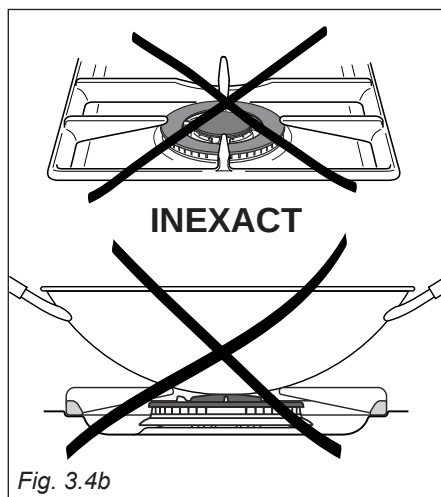
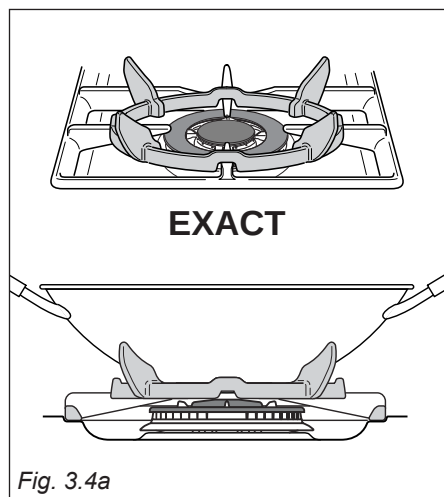
Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à Double couronne compact.

ATTENTION:

- L'utilisation de marmites “WOK” sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites “WOK” (fig. 3.4a) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à double couronne compact.



4 FOUR ELECTRIQUE

CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 4 éléments chauffants suivants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir
- Résistance circulaire

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position maximale) pendant environ 1 heure sur la fonction  et  afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques. Répéter l'opération pendant 20 minutes également avec le gril, en opérant comme décrit aux chapitres CUISSON AU GRILLOIR et CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four sont obtenues comme suit:

- a. par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.
- b. par convection forcée**
Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point. Il est possible de cuire divers plats simultanément.
- c. par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- d. par rayonnement.**
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.
- e. par rayonnement et ventilation**
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.
- f. par ventilation**
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Modèles avec couvercle en verre: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

ATTENTION: La porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

ATTENTION: Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

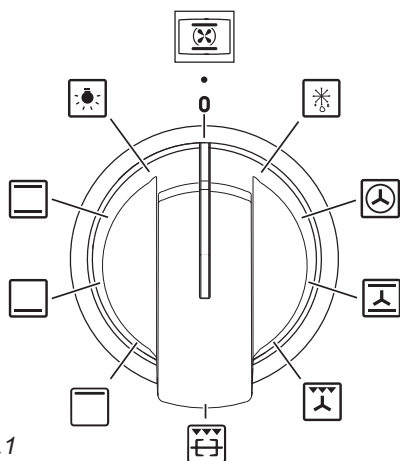


Fig. 4.1

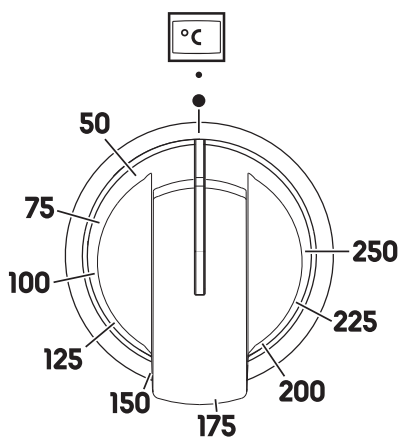


Fig. 4.2

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

MANETTE DU THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON/OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.

Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur.

Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°C à 250° C** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et positionner le bouton du thermostat :

entre 50°C et **225 °C maximum** par la manette du thermostat;

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL".

Dans le position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche. Pour plus d'information voir les chapitres "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "CUISSON AU TOURNEBROCHE".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: risoler, dorer, gratiner, griller, ect.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **50° à 225°C maximum** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50°C la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, pizza etc.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

On allume la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES OU MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

Fonctionnement du ventilateur du four seulement. A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.

Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.

RECHAUFFEMENT DOUX DES METS ET MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON

La température doit être réglée entre 60 et 80°C à la position maximale par la manette du thermostat. Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

Conseillé pour:

Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

Positionner la manette du commutateur à l'allure .

- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four. .
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

CUISSON AU GRILLOIR

Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire le plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat à l'allure **50°C à 225°C maximum** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasse 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Les parties externes du four deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

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

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

TOURNEBROCHE

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction  (fig. 4.3).

Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

(fig. 4.3)

- Placer la lèchefrite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- **Important!**
Faire attention, les fourches sont tranchantes!
- Insérer la tige dans le trou du renvoi "P" (fig. 4.3) et enlever la poignée "H" en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige "S" dans le trou "G" du moteur en poussant le support de la tige.
- Fermer la porte du four et mettre en fonction le grill e le tournebroche.
Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 minutes.

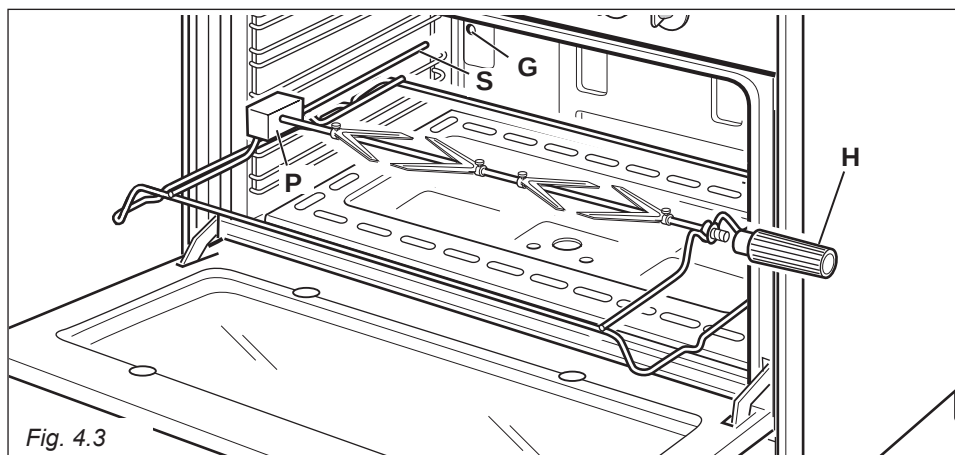
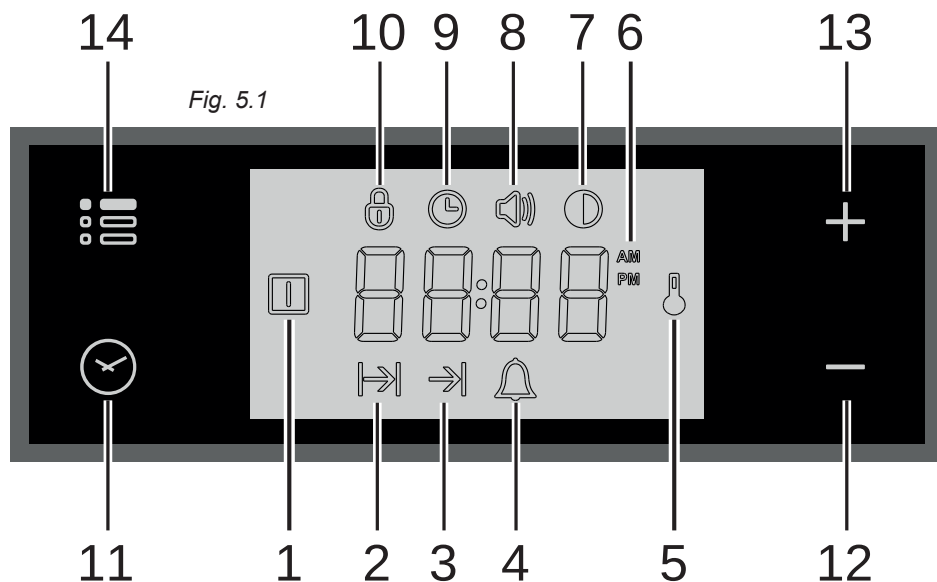


Fig. 4.3



Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmeur.

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”

Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “” s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “-”.

Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “” lampegge. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “-”.

Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.

UTILISER LE TIMER

Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “-”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et de thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “” jusqu'à ce que le symbole “” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “-” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "⏸" se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺", il pend 3 secondes. Le symbole "⏸" et la scritta "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
 - 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure
5. actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⏸". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique
 - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺", le symbole "⏸" se met à clignoter.
 - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

ATTENTION - TRÈS IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):

En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

RÉGLAGE DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:

- Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On", (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin " "est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin " " commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF", (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin " " est éteint.

RÉGLAGE DE TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole " " se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche " " pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole " " se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'éteigne.

COUVERCLE EN VERRE (FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- placer la charnière repérée “D” dans le logement de droite et la charnière repérée “S” dans le logement de gauche (fig. 6.1).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.

Il doit rester suspendu si ouvert à 45°.

Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 6.1).

Modèles avec couvercle en verre

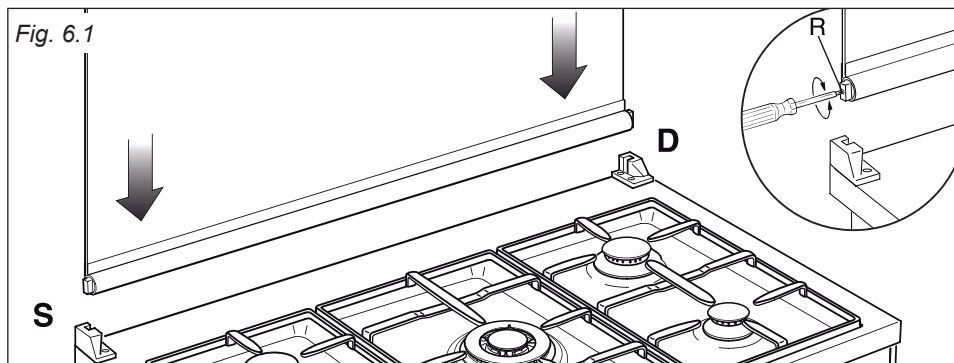


Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Fig. 6.1



CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **IMPORTANT: éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.**

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four (ou du couvercle): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Nettoyer l'écran du programmeur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmeur.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rendent opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

Remarque: une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs correspondant aux zones exposées à la chaleur.

ROBINETS DE GAZ

Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets. La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède.

La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four.

Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

BRULEURS ET GRILLES DE SUPPORT CASSEROLES

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (fig. 6.2 - 6.4) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (fig. 6.2 - 6.4) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité. **La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.**

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 6.2 et 6.3), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A DOUBLE COURONNE COMPACT

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.4, en faisant Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.5).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 6.5 - 6.6).

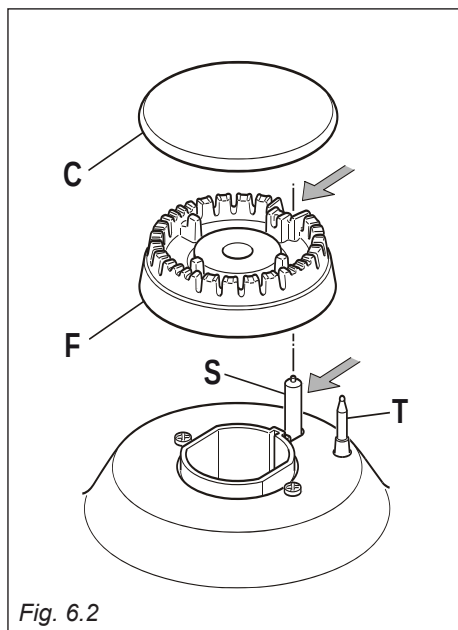


Fig. 6.2

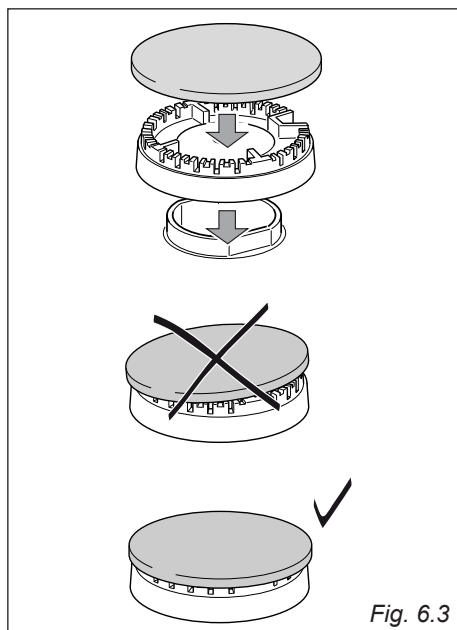


Fig. 6.3

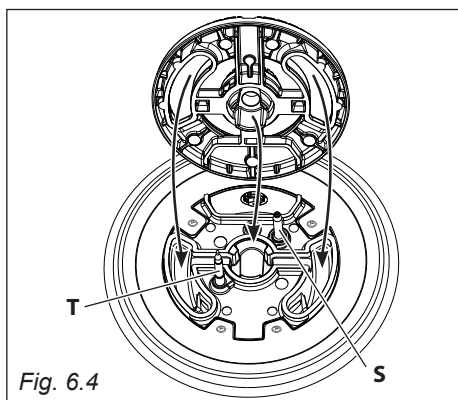


Fig. 6.4

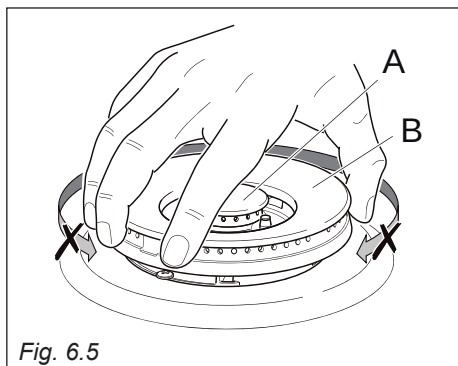


Fig. 6.5

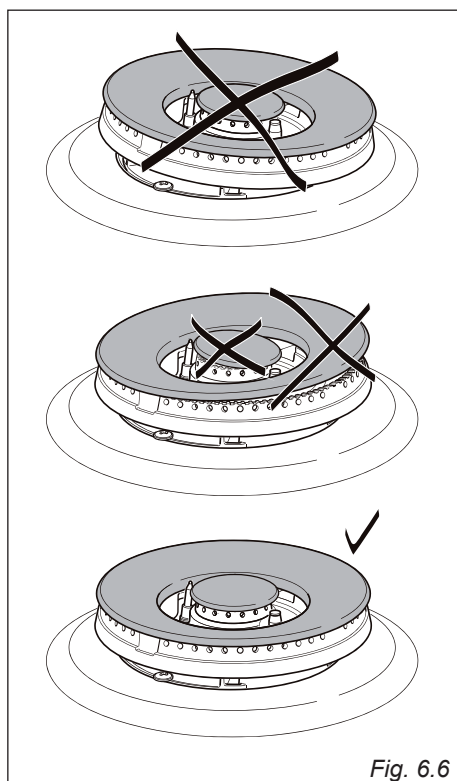
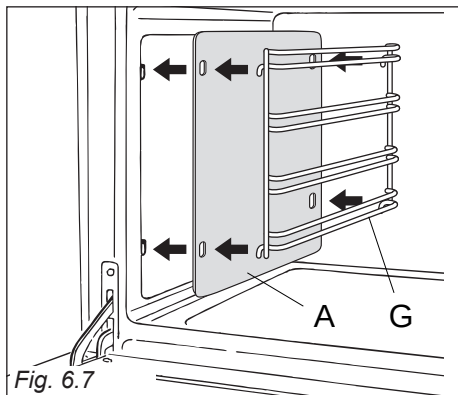


Fig. 6.6



MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les chassiss latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four "G" (fig. 6.7).

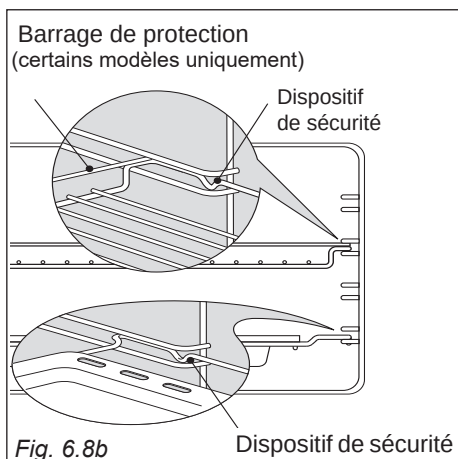
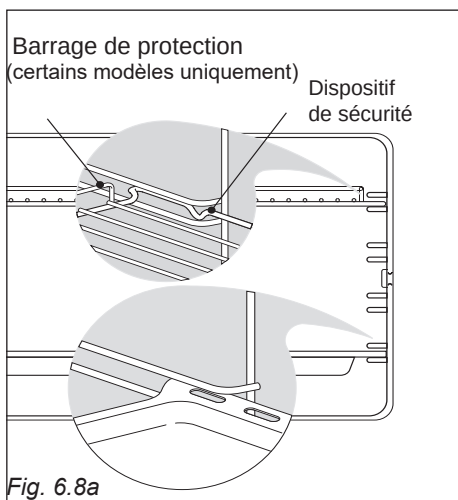
Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série: accrocher les chassiss latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (fig. 6.7).

- Enfiler au milieu des glissières des chassiss latéraux la lèche-frite et la grille comme indiqué par la figure (figs. 6.8a 6.8b).

Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.

Certains modèles uniquement: Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.

- Pour le démontage opérer inversement.



LECHEFRITE

La lèchefrite “L” doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (figs. 6.8a, 6.9a).

Seulement pour les modèles à “chaleur tournante”:

La lèchefrite “L” doit être positionnée correctement sur le châssis spécial de support (figs. 6.8b, 6.9b), puis introduite dans les guides des châssis latéraux.

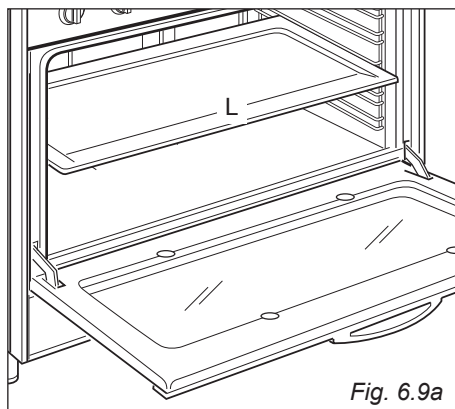


Fig. 6.9a

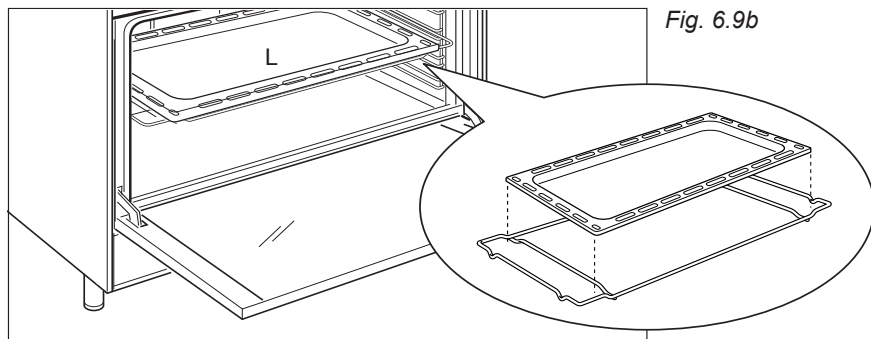


Fig. 6.9b

FILTRE ANTI-GRAISSE (seulement sur certains modèles)

L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.10).

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.10.

Nettoyer le filtre après chaque cuisson!

- Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergents. Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

ATTENTION: Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

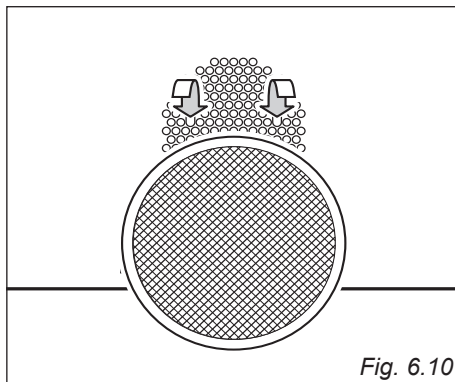


Fig. 6.10

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à:

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

POUR FIXER LE SUPPORT DE GRILLE COULISSANT SUR LA GRILLE LATÉRALE:

- Accrocher les châssis latéraux "G" (fig. 6.7).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.11). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

NOTE IMPORTANTE: Pendant les cuisson au tournebroche NE PAS placer le support tournebroche dans les supports de grille coulissants.

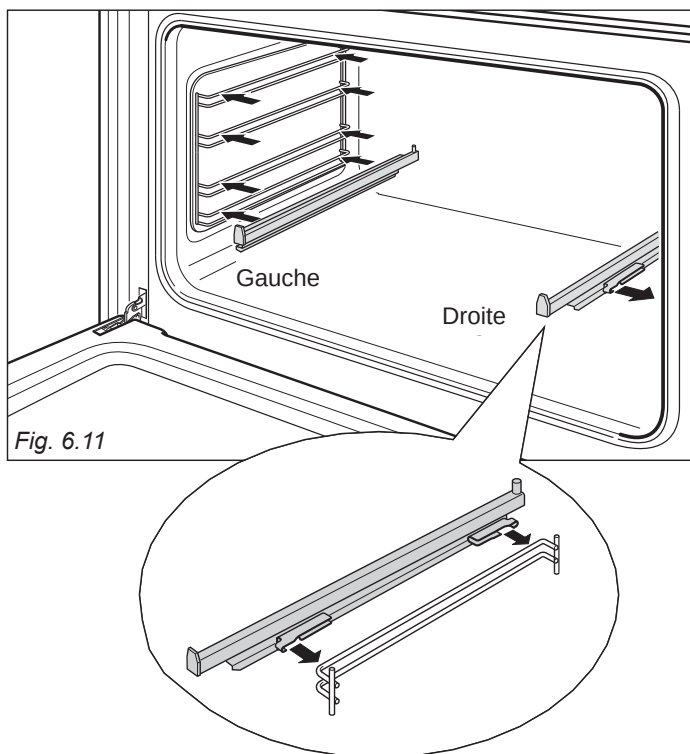


Fig. 6.11

POUR RETIRER LES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS:

- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.12).
- Ecartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.12).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial pour four.

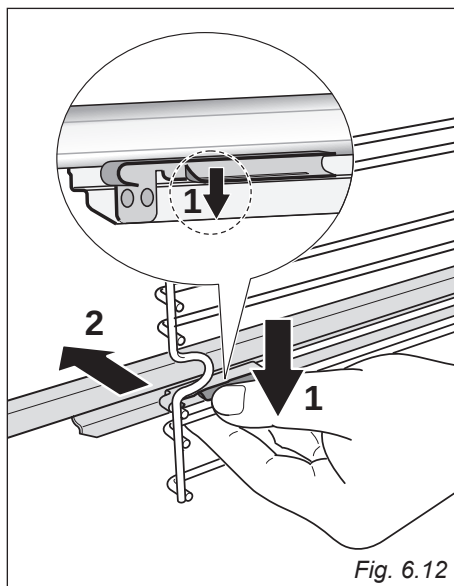


Fig. 6.12

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (Seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.13).

Remplacer l'ampoule halogène "C" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

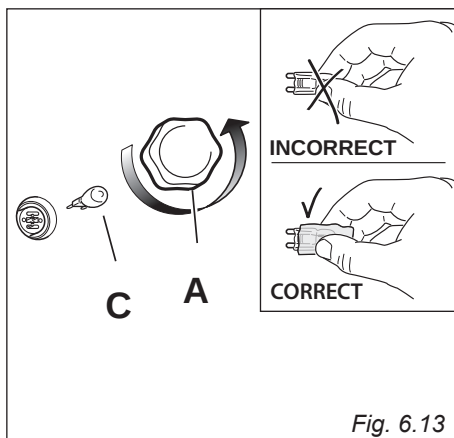


Fig. 6.13

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.14).

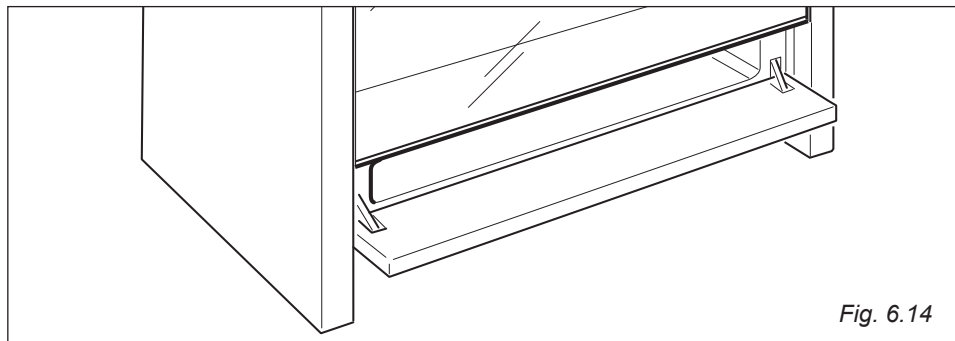


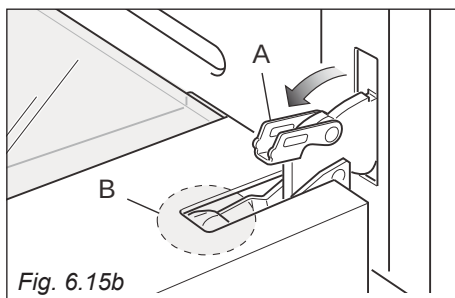
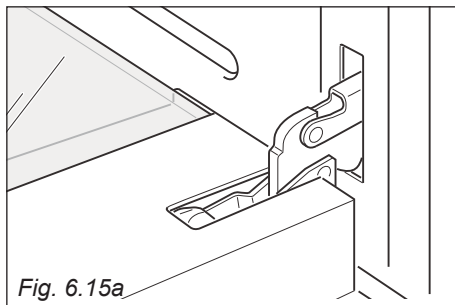
Fig. 6.14

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

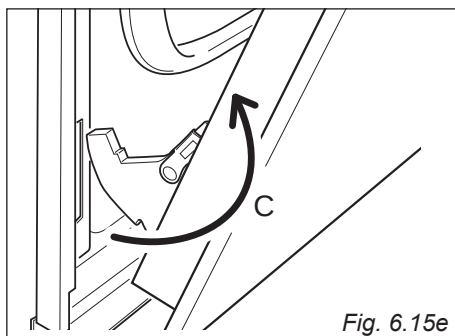
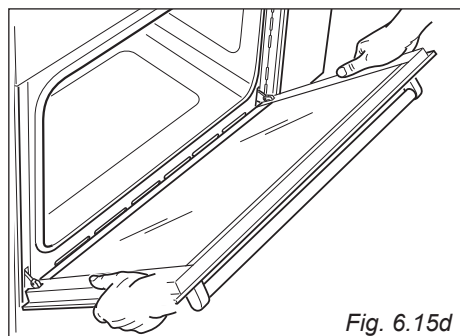
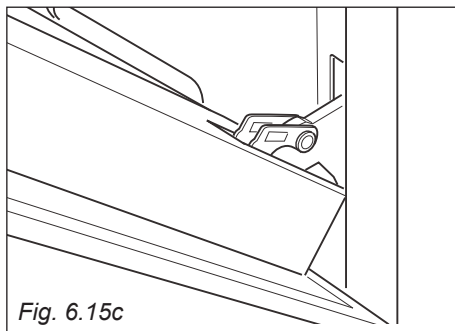
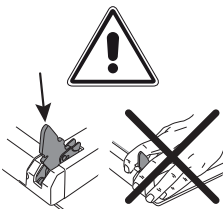
- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 6.15a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.15b).
- Tenez la porte fig. 6.15d.
- Refermez doucement la porte (fig.6.15c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.15b).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.15e).
- Déposer la porte sur une surface douce.



Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.



REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.16a).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.16b.)
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16c).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.

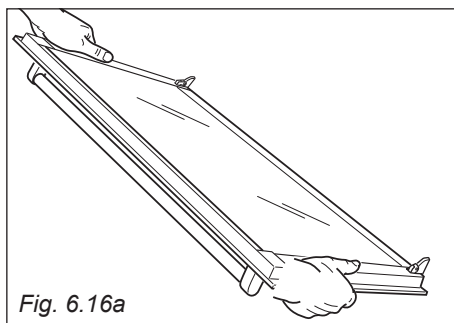


Fig. 6.16a

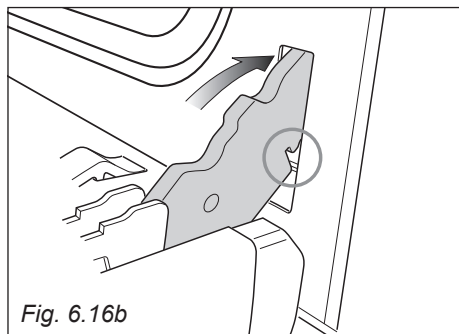


Fig. 6.16b

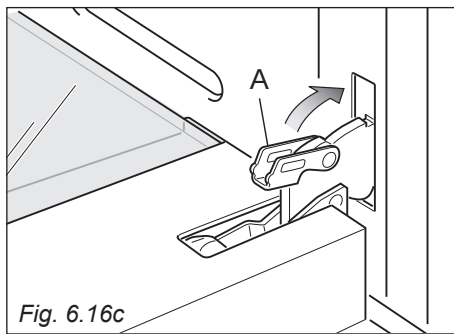


Fig. 6.16c

www.elba-cookers.com



Cod. 1106350 - B0