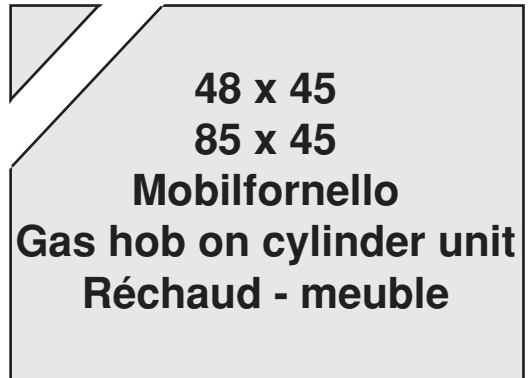


- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas, miste ed elettriche. Serie:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:



**Istruzioni per l'uso**  
**CUCINA****Sommario**

Avvertenze.....	4
Dati tecnici e caratteristiche..	13
Installazione.....	14 - 17
Aerazione del locale .....	14
Ubicazione.....	14
Collegamento gas.....	14
Portabombola .....	15
Adattamento ai diversi gas ....	15
Sostituzione iniettori .....	15
Regolazione minimo .....	15
Allacciamento elettrico.....	16
Accensione elettrica .....	16
Dispositivo di sicurezza .....	16
Per l' utente .....	17 - 21
Aerazione del locale .....	17
Accensione dei bruciatori .....	17
Accensione del forno a gas ...	17
Accensione bruciatore grill ....	18
Dispositivo di sicurezza .....	18
Accensione elettrica .....	18
Uso piano di cottura a gas ....	19
Uso forno a gas .....	19
Come si usa il grilla gas.....	19
Uso forno elettrico statico 4 ...	19
Uso accessori del forno .....	20
La Direttiva 2012/19/EEC (RAEE) .....	20
Regolamento Europeo 1935/2004.....	21
Figure .....	41 - 42

**Operating Instruc-**  
**tions - COOKER****Contents**

Warnings .....	6
Technical data and specifications .....	23
Installation .....	24 - 26
Ventilation .....	24
Positioning.....	24
Gas connection.....	24
Gas cylinder connection .....	24
Replacing the injectors .....	25
Minimum setting .....	25
Electrical connection.....	26
Electric ignition .....	26
Safety device .....	26
For the user .....	27 - 30
Ventilation.....	27
Igniting the burners.....	27
Igniting the gas oven .....	27
Igniting the grill burner .....	27
Safety device .....	27
Electrical switch-on.....	27
Using the gas hob.....	28
Using the gas oven.....	28
Using the gas grill .....	28
Using static electric oven 4....	29
Using oven accessories.....	29
European Directive 2012/19/EC (WEEE).....	29
European Regulation 1935/2004....	30
Figures.....	41 - 42

**Mode d'emploi****CUISINIÈRE****Sommaire**

	(DEEE) .....	39
	Règlement EC	
	n°1935/2004 .....	40
	Figures.....	41 - 42
Avertissements .....		9
Données et		
caractéristiques .....		32
Installation .....	33 -	36
Aération des locaux .....		33
Emplacement.....		33
Raccordement du gaz .....		33
Logement de la bouteille .....		34
Adaptation aux différents		
types de gaz .....		34
Changement des injecteurs..		34
Réglage du ralenti .....		34
Branchement électrique .....		35
Allumage électrique .....		35
Dispositif de sécurité .....		36
Pour l' utilisateur .....	37 -	40
Aération des locaux .....		37
Allumage des brûleurs.....		37
Allumage du four à gaz.....		37
Allumage du brûleur		
grilloir a gaz .....		37
Dispositif de sécurité .....		37
Allumage électrique .....		37
Utilisation des feux		
de la table .....		38
Utilisation du four à gaz.....		38
Utilisation du grilloir a gaz.....		38
Utilisation four électric		
statique 4 .....		39
Accessoires du four .....		39
La Directive 2012/96/EEC		

## Avvertenze

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- **ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
- **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- In caso di collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessaria l'avvertenza: "Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni

della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione” .

- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombolette a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abra-

sivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.

- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che

possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.
- Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema a comando a distanza separato.

- **ATTENZIONE:** L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.

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

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

**GB** English

## Warnings

- 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.

- 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.

- **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.
- The internal surfaces of the compartment( where present) may become hot.
- Remove any liquid from the lid before opening it.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.
- Accessible parts may be hot when the heating element is in use. Keep children well away.
- For direct connection to a power mains, a device that ensures disconnection from the mains must be installed, with an opening distance for the contacts that allows for a complete disconnection under conditions of category III electrical overload, in conformity with the instal-

lation instructions.

- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be secured at both ends using a standard hose clamp.
- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- Do not use too much water



when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.

- The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been drips or overflows from pans.
- Never close glass lids until the hob burners or hotplates have cooled completely; it might shatter or crack.
- Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
- The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.
- Never move the cooker by means of the handle.
- Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use vapor jets to clean the appliance.
- The cooker does not have an installation stand.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote con-

trol device.

- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

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



## Avvertissements

- Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau. Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir(s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.
- Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui

permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière.
- Ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.
- Contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés.
- Si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.
- Les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergents non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métal-

lique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement.

- Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- Lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux.
- Les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement.
- Couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser.
- Ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière est équipée).
- Quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- Ne pas utiliser la poignée du four pour déplacer la cuisinière.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses

abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.

- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour l'installation de la cuisinière, un socle n'est pas prévu.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en service au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

- **ATTENTION:** l'usage d'un appareil gaz pendant la cuisson génère la production de chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans le lieu d'installation. Il faut s'assurer que la cuisinière soit bien ventilée surtout quand l'appareil est en fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

- **ATTENTION:** Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour rien d'autre, comme par exemple le chauffage des locaux.

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

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

# IT Introduzione

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspiccate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti o il vano portabombola oppure è situato nello schienale della cucine.
- Apparecchio conforme alle direttive:
  - 2009/142/CEE del 30/11/2009 (Gas)
  - 2006/95/CE Bassa Tensione del 12/12/2006
  - 2004/108/CE (Radiodisturbi) del 15/12/2004
  - Regolamento CE 1935/2004 (materiali a contatto con alimenti)
  - Regolamento CE 1275/2008 ( consumo energia in stand-by e off-mode )
  - 2005/32/CE ( Energy-using Products )
  - CEE 40/2002
  - CEE 92/75
  - 2012/19/CEE (RAEE)

## PREMESSA

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

## CENTRI ASSISTENZA TECNICA

Per assistenza tecnica autorizzata e ricambi originali rivolgersi al numero unico\*



**Numero unico**

**848 99 87 03**

Oppure visitare il sito [www.bompani.it](http://www.bompani.it)  
\* al costo massimo di 2 centesimi di euro al minuto (iva inclusa) anche da cellulare.

Dimensioni esterne nominali	Cucine 48x45	Cucine 85x45	Mobil fornello
Altezza al piano di lavoro	cm. 85	cm. 85	cm. 85
Altezza a coperchio alzato	cm. 124	cm. 124	cm. 124
Profondità a porta chiusa	cm. 45	cm. 45	cm. 45
Profondità a porta aperta	cm. 91	cm. 91	
Larghezza	cm. 48	cm. 85	cm. 48

Dimensioni utili	Forno con grill	Forno senza grill
Larghezza	cm. 35,0	cm. 35,0
Profondità	cm. 35,5	cm. 35,5
Altezza	cm. 27,0	cm. 30,5
Volume	l. 33,5	l. 38,0

**POTENZE ELEMENTI**

resistenza platea	1,1 kW
resistenza cielo	0,7 kW

**POTENZA TOTALE FORNO ELETTRICO**

forno statico	1,8 kW
---------------	--------

**EQUIPAGGIAMENTO**

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

Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:

- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Accensione elettrica ai bruciatori forno

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

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

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti o il vano portabombola oppure è situato nello schienale della cucina. Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto (solo per i prodotti a gas o misti).

**BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate)**

Gas	Bruciatore	Iniettore	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)
G20 20 mbar	ausiliario semirap. rapido forno	77	0,40	1,00
		97	0,58	1,65
		123	0,80	2,80
		122	1,00	2,65
G30 28-30 mbar G31 37 mbar	ausiliario semirap. rapido forno	50	0,40	1,00
		65	0,58	1,65
		83	0,80	2,80
		80	1,00	2,65

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina;

Classe 1

Cucine di tipo "X"

## INSTALLAZIONE

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

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

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti di combustione. Dovrà essere installato e raccordato conformemente alle regole di installazione in vigore.

Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le norme nazionali in vigore.

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

## AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta. In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per ciascun kW di portata nominale installato.

## UBICAZIONE

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

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

Per cucine munite di vano portabombola occorre accertarsi che vi sia una efficace ventilazione all'interno del vano stesso.

La cucina deve essere installata libera oppure adiacente a un mobile le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

## COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

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

### - Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Fig. 3 disegno A):

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

### - Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Fig. 3 disegno B e C):

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

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

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

### IMPORTANTE:

- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.

- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.

- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.

- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

### PORTABOMBOLA

Per il collegamento con la bombola butano - propano, utilizzare un tubo in gomma omologato di lunghezza da 60 a 70 cm, il cui percorso è illustrato in figura 4.

Il tubo non deve toccare la parete adiacente al forno.

La dimensione massima della bombola è 31 cm. di diametro e 60 cm. di altezza, con capacità che va da 10 a 13 kg.

### ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS

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

- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 13);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

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

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

- Togliere la griglia, gli spartifiamma (A) e i bruciatori (B);
- svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (C);
- sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di pag. 13, avvitare e stringere a fondo, utilizzando una chiave da 7 mm;
- verificare la tenuta del gas;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

### PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO (Fig. 6)

- Allentare la vite di fissaggio del fondo forno;
- togliere il fondo forno (spingendolo all'indietro e sollevandolo);
- asportare il bruciatore forno dopo aver tolto

la vite che lo fissa;

- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

### PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL (Fig. 7)

- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le due viti che lo fissano;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

### Raccomandazioni importanti:

- Non serrare mai esageratamente gli iniettori;
- a sostituzione avvenuta, controllare la tenuta gas di tutti gli iniettori.

### REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO (Fig. 8)

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo.

La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente).

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

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

## REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO (Fig. 9)

Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere avvitato a fondo.

Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:

- Togliere il fondo del forno (spingendolo verso lo schienale ed alzandolo);
- accendere il bruciatore del forno posizionando l'indice della manopola sulla posizione di "massimo";
- chiudere la porta del forno;
- accedere al by-pass del termostato o del rubinetto ;
- svitare il by-pass del termostato di circa 3 giri;
- trascorsi 5 o 6 minuti, portare l'indice della manopola sulla posizione di "minimo";
- riavvitare lentamente il by-pass osservando l'abbassarsi della fiamma attraverso l'oblò della porta (chiusa) fino a che il dardo della fiamma si presenta lungo 4 mm circa. Si raccomanda di non tenere la fiamma eccessivamente bassa. Essa deve risultare stabile anche con movimento deciso della porta del forno sia in chiusura che in apertura;
- spegnere il bruciatore, rimontare il fondo forno.

## ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:

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

Nel caso in cui la presa non sia facilmente accessibile, l'installatore deve prevedere un interruttore con una distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

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

- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per

- il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).

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

## PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figura 6,7.

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

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

## IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore è indicata nelle figura 6,7.



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

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



**AVVERTENZE:**

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


**COME SI USA LA CUCINA****AERAZIONE DEL LOCALE**

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

**ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO**

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

**PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA**

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

**ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO**

- Aprire la porta del forno;
- premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di "massimo";
- accostare un fiammifero acceso al foro centrale del fondo forno e premere a fondo

- la manopola (vedi fig. 10);
- verificare l'avvenuta accensione attraverso i due fori laterali del fondo mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

### IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

I bruciatori muniti di questo dispositivo hanno il pregio di essere protetti in caso di spegnimento accidentale. Infatti, in tal caso, l'erogazione del gas al bruciatore interessato viene autonomamente bloccata, evitando in tal modo pericoli derivanti da una fuoriuscita di gas incombusto: dallo spegnimento della fiamma, non devono trascorrere più di 60 secondi per i bruciatori forno e grill o 90 secondi per i bruciatori del piano di cottura.

### ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS)

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 12;
- premere e ruotare la manopola del forno verso destra, fino all'arresto;
- accostare un fiammifero acceso al tubo forato del bruciatore e premere a fondo la manopola (vedi fig. 11);
- verificare l'avvenuta accensione del bruciatore mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

### IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

I bruciatori muniti di questo dispositivo hanno il pregio di essere protetti in caso di spegnimento accidentale. Infatti, in tal caso, l'erogazione del gas al bruciatore interessato viene autonomamente bloccata, evitando in tal modo pericoli derivanti da una fuoriuscita di gas incombusto: dallo spegnimento della fiamma, non devono trascorrere più di 60 se-

condi per i bruciatori forno e grill o 90 secondi per i bruciatori del piano di cottura.

### PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Vale interamente quanto detto sopra, salvo che l'uso del fiammifero è sostituito da una scintilla che si ottiene premendo, anche ripetutamente, il pulsante che si trova sul cruscotto. Qualora l'accensione elettrica si rilevasse difficoltosa per determinati tipi di gas, si consiglia di effettuare l'operazione con la manopola sulla posizione di "minimo" (fiamma piccola).

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



### AVVERTENZE:

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

### COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

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





- per bruciatore ausiliario = recipiente di almeno cm. 8
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido = recipiente di almeno cm. 22

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

### COME SI USA IL FORNO A GAS

- Dopo aver acceso il bruciatore, lasciare riscaldare il forno per 10 minuti;
- predisporre la vivanda da cuocere in una teglia di normale commercio, e appoggiarla sulla griglia cromata;
- introdurre il tutto nel forno utilizzando di preferenza il gradino più alto possibile e portare l'indice della manopola sulla posizione desiderata;
- la fase di cottura può essere osservata attraverso l'oblò della porta e con forno illuminato. In tal modo si eviterà di aprire frequentemente la porta stessa, salvo che per oleare o ungere la vivanda;

**NOTA:** Per cucine prive di termostato:

- con la manopola in posizione di "massimo"  = 300°C.
  - con la manopola in posizione di "minimo"  = 160°C.
  - Tutte le altre temperature comprese fra 160°C. ed 300°C. si ricercano approssimativamente fra le posizioni di min. e max.
- Non stazionare mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo"  e di chiusura .

### COME SI USA IL GRILL A GAS

- collocare la protezione manopole (vedi fig. 12);
- accendere il bruciatore ed attendere qualche minuto per dare tempo al bruciatore di riscaldarsi;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell'utente).

Vedere tabella " Alimenti da grigliare"

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





**NOTA:** al primo impiego del grill si nota una fuoriuscita di fumo dal forno. Prima di mettere vivande a cuocere, occorre quindi attendere che eventuali residui di olio sul bruciatore siano totalmente bruciati. Il grill deve essere usato solo alla sua portata calorica nominale.

**ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere calde quando il grill è utilizzato! Allontanare i bambini.

### FORNO ELETTRICO STATICO 4

Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termo-

stato, partendo dalla posizione 0 ( spento ) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:

- simbolo :accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo :accensione del grill (sul pannello del forno).
- simbolo :avviamento del girarrosto con grill acceso.
- simbolo :accensione della resistenza cielo e della resistenza platea ( funzione statica ).

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

### COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO

- Per soli modelli con "Forno Elettrico " comandati da due manopole separate (selettore - termostato) si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola.

**Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 200°C.**

### USO ACCESSORI DEL FORNO

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

### LA DIRETTIVA 2012/19/EEC (RAEE): Informazioni agli utenti.



**Fig.A**

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

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2012/19/EEC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

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

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

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

**REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004  
- MATERIALI A CONTATTO CON ALIMEN-  
TI. Informazioni agli utenti.**



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

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

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

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

# GB Introduction

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate, visible inside the warming compartment or inside the gas cylinder compartment or on the back of the cooker.
  
- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
  - EEC 2009/142/CE Gas ( 30/11/2009)
  - 2006/95/EC Low Voltage (12/12/2006) and subsequent amendments)
  - EEC 2004/108 (radio-frequency interference) 15/12/2004
  - European Regulation 1935/2004 (materials in contact with food)
  - European Regulation 1275/2008
  - EEC 40/2002
  - EEC 92/75
  - 2012/19/EC (WEEE)
  - 2005/32/CE ( Energy-using Products )

## FOREWORD

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

# GB Technical data and specifications

Nominal external dimensions	Cookers 45x45	Cookers 85x45	Gas hob on cylinder unit
Height at hob	cm. 85	cm. 85	cm. 85
Height with lid raised	cm. 124	cm. 124	cm. 124
Depth with door closed	cm. 45	cm. 45	cm. 45
Depth with door open	cm. 91	cm. 91	
Width	cm. 48	cm. 85	cm. 48

Usable dimensions	Oven with grill	Oven without grill
Width	cm. 35,0	cm. 35,0
Depth	cm. 35,5	cm. 35,5
Height	cm. 27,0	cm. 30,5
Volume	l. 33,5	l. 38,0

## HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1,1 kW
top element	0,7 kW

## TOTAL ELECTRIC OVEN POWER

static oven	1,8 kW
-------------	--------

## GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow rate (kW)	nominal flow rate (kW)
G20 20 mbar	auxiliary	77	0,40	1,00
	semi-rap.	97	0,58	1,65
	rapid	123	0,80	2,80
	oven	122	1,00	2,65
G30 28-30 mbar	auxiliary	50	0,40	1,00
	semi-rap.	65	0,58	1,65
	rapid	83	0,80	2,80
G31 37 mbar	oven	80	1,00	2,65

Cat.: see nameplate on cover; Class 1  
Type "X" cookers

## EQUIPMENT

All models are equipped with safety device for oven and grill burners.

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners

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

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

The electrical power is stated on the nameplate, visible inside the warming compartment or inside the gas cylinder compartment or on the back of the cooker.

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

## INSTALLATION

The appliance must be installed by qualified staff working in accordance with the regulations in force. Before installing, ensure that the appliance is correctly preset for the local distribution conditions (gas type and pressure). The presettings of this appliance are indicated on the nameplate shown on the cover. This appliance is not connected to a flue gas extractor device. It must be installed and connected in accordance with the regulations in force. This appliance may only be installed and may only operate in rooms permanently ventilated in accordance with national regulations in force.

## VENTILATION

The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation.

The air flow necessary for combustion is at least 2 m<sup>3</sup>/h for each kW of rated power.

## POSITIONING

Remove the packaging accessories, including the films covering the chrome-plated and stainless steel parts, from the cooker. Position the cooker in a dry, convenient and draft-free place. Keep at an appropriate distance from walls which may be damaged by heat (wood, linoleum, paper, etc.). Ensure that the gas cylinder cupboard (where present) is adequately ventilated. The cooker may be installed alone or between two kitchen units; in this case, the sides of the units must withstand a temperature of 100 degrees C and they must not be higher than the cooker hob.

## CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

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

### - Rigid connection (see Figure 3, diagram D):

The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe (D). Remove the hose connector and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train. The union for rigid connection is amongst the cooker accessories.

### - Connection using a rubber hose (see Figure 3, diagrams B and C):

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

### - Connection using a metal hose (see Figure 3, diagram D):

Make the connection using a hose which complies with national standards, screwing it onto the connector with a ring seal, which is delivered amongst the cooker accessories.

- After installation, check that all connections are airtight.

- For operation with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the nameplate.

### IMPORTANT:

- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.

- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well away from hot surfaces.

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

## GAS CYLINDER CONNECTION

Make the connection to the butane/propane cylinder using an approved hose from 60 to 70 cm long, following the route shown in figure 4. The hose must not touch the side near the oven. The maximum gas cylinder size is diameter 31 cm and height 60 cm, with capacity from 10 to 13 kg.



### ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

- Replace the injectors (see page 23);
- regulate the primary air flow;
- regulate the minimum settings.

**N.B.:** every time you change the type of gas, indicate the new type of gas on the serial number label.

### REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (Fig. 5)

- Remove the grid, the burner caps (A), and the burners (B);
- Unscrew and remove the injector in the bottom of each injector holder (C);
- replace the injector in accordance with the table in page 23, using a 7 mm socket wrench, tighten and screw right down;
- check that the system is gas-tight;
- replace the burners, the burner caps and the grid.

### REPLACING THE OVEN BURNER INJECTOR (Fig. 6)

- Loose the screw securing the oven bottom;
- remove the oven bottom (push back and raise);
- remove the oven burner, after taking out its fixing screw;
- replace the injector, using a 7 mm socket wrench.

### REPLACING THE GRILL BURNER INJECTOR (Fig. 7)

- Remove the burner after taking out the two screws which secure it;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.

#### IMPORTANT:

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

### SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS ( Fig. 8)

If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down. The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:

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

### SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS ( Fig.9)

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

If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows:

- Remove the oven bottom (push towards the back and raise);
- ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting;
- shut the oven door;
- access the thermostat or tap by-pass ;
- back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
- after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
- slowly re-tighten the by-pass, watching the flame decrease in size through the window in the closed oven door until the tongue of

the flame is about 4 mm long. Never keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly;

- turn off the burner and replace the oven bottom.

### CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS

Before making the connection, check that:

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

If the socket is not easily accessible, the installation engineer must provide a switch with a contact breaking gap of 3 mm or more.

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

- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2);
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

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

### FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figure 6,7 .

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

Possible causes of malfunctions:

- spark plug damp, dirty or broken;

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

### THE SAFETY DEVICE

The correct gap between the end of the thermocouple sensor and the burner is shown in figure 6,7 .

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

- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position ( ● );
- after 90 seconds for hob burners, 60 seconds for oven and grill burners, turn the knob pointer to the "on" position;
- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx.

Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90 seconds for hob burners; not more than 60 seconds for oven and grill burners.

### IMPORTANT:

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



## HOW TO USE THE COOKER

### VENTILATION


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

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

### IGNITING THE HOB BURNERS

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

### FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE

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

### IGNITING THE OVEN BURNER

- Open the oven door;
- press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum flame position;
- move a burning match towards the hole in the centre of the oven bottom and press the knob right down (see fig. 10);
- look through the two holes in the sides of the bottom to check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob

and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

### SAFETY DEVICE

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

### IGNITING THE GRILL BURNER (GAS GRILL)

- Fit the control knob guard as shown in fig. 12;
- press the oven knob and turn it to the right until it reaches the stop;
- move a burning match towards the perforated burner pipe and press the knob right down (see fig. 11);
- check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

### SAFETY DEVICE

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

### FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

All the above applies, except that instead of using a match, press the button on the control panel, several times if necessary.

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

flame) setting.

- For cookers with electric ignition of the oven and grill burners, ensure the oven door is completely open when these burners are ignited;
- Do not operate the ignition device for more than 10 seconds when igniting the oven and grill burners. If the burner has not lit after these 10 seconds, stop using the device, leave the door open and wait one minute before trying again to ignite the burner. If the ignition device malfunctions again, light the burner with a match and call the after-sales service.

### IMPORTANT:

- Difficulty in igniting burners is normal if the cooker has been out of use for some time. The air accumulated in the pipes will be expelled in a few seconds;
- Never allow too much unburnt gas to flow from the burners. If ignition is not achieved within a relatively short time, repeat the procedure after returning the knob to the off position (●);
- when the oven and grill are lit for the first time, a smell may be noticed and smoke may come out of the oven. This is because of the surface treatment and oily residues on the burners.

### HOW TO USE THE HOB BURNERS

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

- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm
- for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
- for rapid burners = pans of at least 22 cm.

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

### HOW TO USE THE GAS OVEN

- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary

oven dish and place it on the chrome-plated shelf;

- place in the oven on the highest possible runners, and turn the knob pointer to the setting required;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

**N.B.:** For cookers without thermostat:

- with the knob on the maximum setting  $\Delta$  = 300 degrees C.
- with the knob on the minimum setting  $\nabla$  = 160 degrees C.
- All other temperatures between 160 and 300 degrees C. are obtained approximately by positioning the knob between the maximum and minimum settings.

Never leave the knob in positions between the maximum symbol  $\Delta$  and the off setting (●).

### HOW TO USE THE GAS GRILL

- fit the knob guard (see fig. 12);
- light the burner and wait a few minutes to give the burner time to warm up;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

The table below "Food to be grilled" will serve as a guide.





**N.B.:** the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the burner have completely burnt away. The grill must only be used at its full rated heat.

**IMPORTANT:** accessible parts may be hot when the grill is in use! Keep children well away.

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

### STATIC ELECTRIC OVEN 4

With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, as the knob is turned clockwise the settings available are:

- symbol : the oven light is switched on (it will always remain on even when the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol : grill (in top of oven) is switched on.
- symbol : roaster switches on with grill on.
- symbol : oven top and bottom elements switch on (conventional cooking function).

**N.B.** - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.

Before placing food for cooking inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

### HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN

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

### HOW TO USE OVEN ACCESSORIES

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

### EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EEC (WEEE): Information for the consumer.



**Fig.A**

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

This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2012/19/EEC (WEEE). Therefore this product is not to be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.

The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point. Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal.

Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the

environment and health and helps to recycle material which the product is composed of. For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased. The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

**EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004  
– MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD.**

**Notice to users.**



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

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

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

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

# FR Introduction

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
  - Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
  - En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
- 2009/142/CEE ( Gaz 30/11/2009)
  - 2006/95/CEE Basse Tension (12/12/2006)
  - 2004/108/CEE (Perturbations radio élect.) 15/12/2004
  - Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires)
  - Règlement Européen n° 1275/2008 (stand-by et off-mode )
  - CEE 40/2002
  - CEE 92/75
  - 2012/19/CEE (DEEE)
  - 2005/32/CEE ( Energy-using Products)

## REMARQUE

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

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 45x45	Cuisinière 85x45	Réchaud meuble
Hauteur (table de travail)	cm. 85	cm. 85	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 124	cm. 124	cm. 124
Profondeur (porte fermée)	cm. 45	cm. 45	cm. 45
Profondeur (porte ouverte)	cm. 91	cm. 91	
Largeur	cm. 48	cm. 85	cm. 48

Dimensions utilisables	Four vec grilloir	Four sans grilloir
Largeur	cm. 35,0	cm. 35,0
Profondeur	cm. 35,5	cm. 35,5
Hauteur	cm. 27,0	cm. 20,5
Volume	l. 33,5	l. 38,0

### BRÛLEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gas	Brûleur	Injec- teur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire semi-rap. rapide four	77	0,40	1,00
		97	0,58	1,65
		123	0,80	2,80
G25 25 mbar		122	1,00	2,65
G30 28-30 mbar	auxiliaire semi-rap. rapide four	50	0,40	1,00
		65	0,58	1,65
		83	0,80	2,80
		80	1,00	2,65
G31 37 mbar				

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1  
Cuisinières de type "X"

### PUISSANCES DES ELEMENTS

résistance sole 1,1 kW  
résistance plafond 0,7 kW

### PUISSANCE TOTALE FOUR ÉLECTRIQUE

four statique 1,8 kW

### EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés d'un dispositif de sécurité pour le brûleur de four.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir

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

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

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou du logement de la bouteille ou à l'arrière de l'appareil. Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice (seulement pour les produits à gaz ou mixtes).



## INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Pour la France:

- Arrêté du 2 août 1977

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

- Norme DTU P 45-204 - Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).

- Règlement Sanitaire Départemental.

Pour les appareils raccordés au réseau électrique.

- Norme NF C 15-100 - Installations électriques à basse tension - Règles.

## AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte. En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de débit nominal installé.

## EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans

un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc). Pour les cuisinières équipées d'un logement de bouteille, il faut s'assurer qu'il y ait une aération efficace à l'intérieur du coffre même. La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 85°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

## RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

### - Raccordement rigide (Fig.3 A):

Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide. Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

### - Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (Fig.3 B et C):

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

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

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

**- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):**

Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.

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

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

**IMPORTANT:**

- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.

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

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

France: ISO 228-1

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

**LOGEMENT DE LA BOUTEILLE ( Fig. 4 )**

Pour le raccordement avec bouteille butane, utiliser un tube souple (homologué NF-GAZ) de longueur 60 à 70 cm dont le trajet doit être conforme à la figure ci-dessus. Le tube en caoutchouc ne doit pas toucher la paroi près du four. La dimension maximale de la bouteille est de 31 cm de diamètre et 60 cm de hauteur, avec une capacité de 10 à 13 kg.

**ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ**

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

- Remplacer les injecteurs (voir page 32);

- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

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

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

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(A) et les brûleurs (B) en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteur situé dans le fond de chaque pot(C);
- remplacer les injecteurs, avec une clef de 7 mm, conformément au tableau de la page 32, visser et serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remettre en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille;

**CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (Fig. 6)**

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

**CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (Fig. 7)**

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

**Recommandations importantes:**

- Ne pas trop serrer les injecteurs;
- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

**REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE ( Fig. 8)**

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

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

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

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

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

### REGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DU FOUR ( Fig.9)

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet;
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme

ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;

- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

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

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

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

- le conducteur vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le conducteur bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le conducteur marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type H05RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir page 4).

**IMPORTANT:** Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir page 4).

### CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 6,7.

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister:

on peut endommager l'allumeur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

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

### DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 6,7.

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

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

Temps nécessaire pour armer la sécurité pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps de débranchement automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

### ATTENTION:

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher du réseau électrique et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz

ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.

- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE



### AÉRATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.


Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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

### BRÛLEURS DE LA TABLE ÉQUIPÉS DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre

- jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette;
- vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette ( fig. 10 )
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

### DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)

- Placer la protection manette selon la figure 12;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 11);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

### CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant et relâchant plusieurs fois le bouton placé sur le bandeau de commande. Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "mini-

mum" (flamme au ralenti).

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes.

Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

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

#### ATTENTION:

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé.

Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;

- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière.



Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

#### UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. Les récipients à fond bombé (concave ou convexe) sont proscrits. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins



- pour brûleur semi-rapide= récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins



**NOTE:** Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

#### UTILISATION DU FOUR A GAZ

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

**NOTE:** Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum"  = 300°C.
- manette en position "minimum"  = 160°C.
- Toutes les autres températures entre 160°C et 300°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

#### UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

- Placer la protection manettes (voir fig. 12);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur la grille le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.

Le tableau de mets à griller est donné à titre indicatif.





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

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

**ATTENTION:** les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

#### FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 4

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, en partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette en sens horaire, on a les positions suivantes :

- symbole  : éclairage du four (l'ampoule restera toujours allumée même avec l'index de la manette sur toutes les autres positions).
- symbole  : allumage du grilloir (sur la voûte du four).
- symbole  : mise en marche du tourne-broche avec le grilloir allumé.
- symbole  : allumage de la résistance de la voûte et de celle de la sole (fonction statique).

**NOTE** - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient. Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

#### UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

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

#### UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments.
- Si on cuit simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.

#### LA DIRECTIVE 2012/19/EEC (DEEE): Informations pour l'utilisateur.



**Fig. A**

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque signalétique). Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2012/19/EEC (DEEE- Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques).

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

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

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

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

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

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

### Informations aux utilisateurs.



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

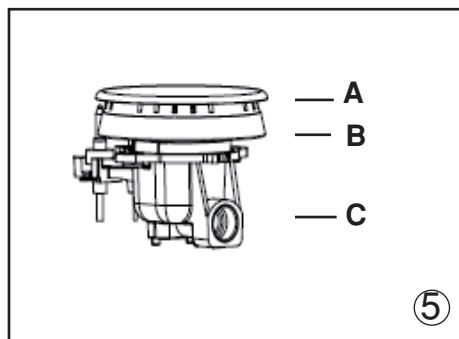
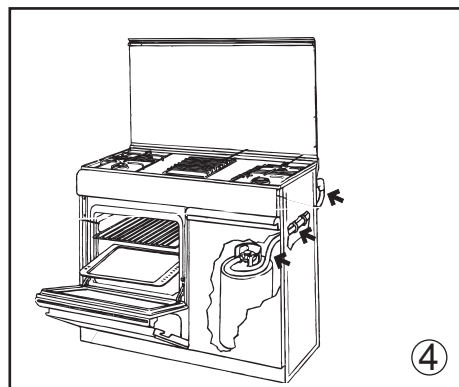
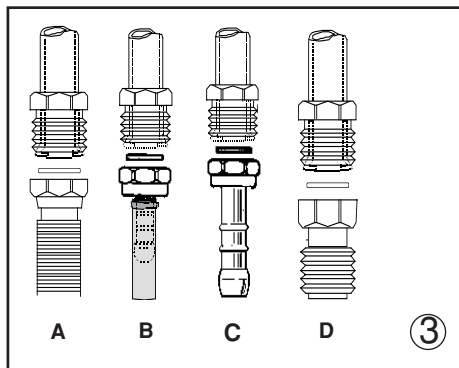
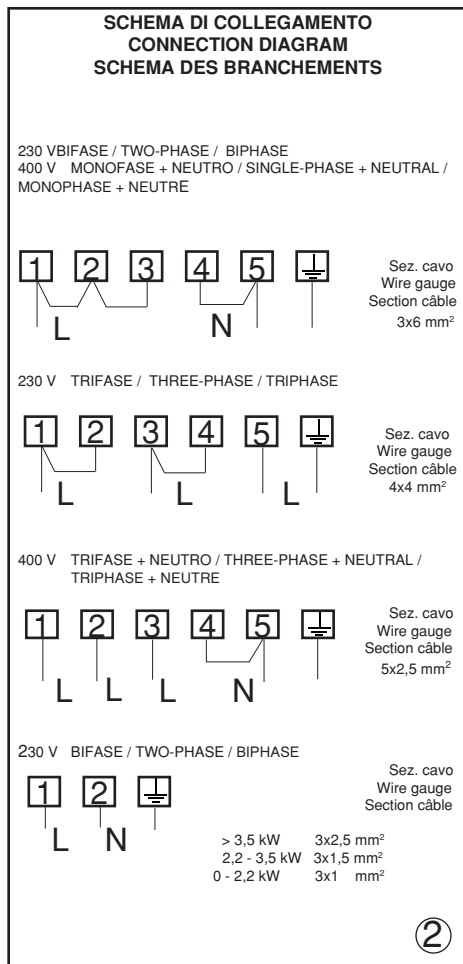
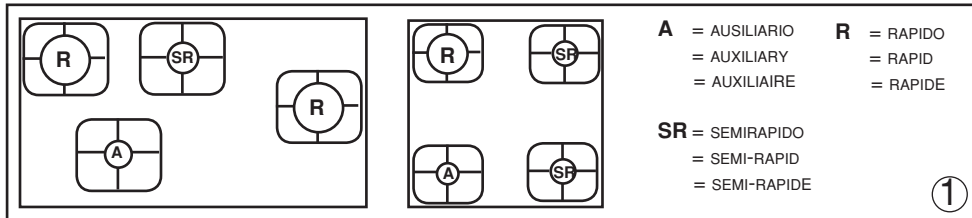
À l'intérieur de la cavité du four les aliments pourraient entrer en contact avec : les grilles du four, les lèchefrites, les plaques à pâtisserie, le verre de la porte du four, les joints en caoutchouc, les broches des tournebroches, les parois du four.

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

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



# Figure / Figures / Figures



# Figure / Figures / Figures

