

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال**

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING,  
USING AND SERVICING OF COOKERS**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION,  
ET D'ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE**

<b>ENGLISH</b>	<b>Instructions for use</b>	<b>Page 3-28</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>Mode d'emploi</b>	<b>Page 29-54</b>

## CONTENTS

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4-7</b>
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b>	<b>8-9</b>
<b>USER'S INSTRUCTIONS</b>	<b>10-17</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>18</b>
<b>TECHNICAL FEATURES</b>	<b>19</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER</b>	<b>20-27</b>
<b>AFTER-SALES SERVICE</b>	<b>28</b>

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual and the appliance itself provide important safety advices, to be read and observed at all times.

All safety advices give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- **For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.**
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

You have purchased one of our products for which we thank you. We are confident that this new appliance, modern, functional and practical, made with top quality materials, will meet all your demands. This new appliance is easy to use but before installing and using it, **it is important to read this handbook through carefully**. It provides information for a safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

**The manufacturer reserves the right to make all the modifications to its products that it deems necessary or useful, also in your interests, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.** The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

**N.B.:** the pictures shown in the figures in this handbook are purely indicative.

- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in section «INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER» must only be carried out by qualified personnel.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once the packaging has been removed from the outer surfaces and the various

inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.

- The packaging materials used (cardboard, plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left within easy reach of children because they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified person.
- Before connecting the appliance ensure that the rating plate data corresponds to that of the gas and electricity supply (see section «TECHNICAL FEATURES»).

**The use of any electrical appliance requires certain fundamental rules to be observed:**

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not pull the power cable to unplug the appliance from the mains socket.
- Do not leave the appliance exposed to the atmosphere (rain, sun, etc.).

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating element. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

The oven door glass and the accessible

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds young children should be kept away.

Young children should be supervised to ensure that they not play with the appliance.

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:** In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing over the open oven door, or too high weights are leant on the open oven door, two chains must be screwed on the back on the cooker and fixed to the wall with hooks. Ensure the chains are taut. Please refer to instructions for installation. 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 of the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. Never use sponges or abrasive products, and solvents to remove stains or adhesives on the painted or stainless steel surfaces.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean a hob, oven or range.
- The appliance is to be placed directly on the floor and shall not be mounted on a base.
- Keep the appliance clean. Food residues can be a fire hazard.
- When the oven is not in use, do not use it to store foodstuffs or containers: if it is accidentally turned on, it can cause damage and accidents.
- If an electrical socket near the appliance is used, ensure that the cables of any other electrical appliances do not come into contact with the oven and are at a sufficient distance from the hot parts of the oven.
- After using the appliance ensure that all the controls are in the off or closed position, and check that the "0" on the knob corresponds with the symbol "•" printed on the front panel.
- **Before carrying out any kind of cleaning, adjustment, conversion or maintenance operation, disconnect the appliance from the electricity supplies.**
- In case of problems and/or malfunction, turn off the appliance and disconnect it from the mains electricity supplies, Do not attempt to tamper with it. Any repairs, or adjustments must be carried out exclusively by qualified personnel. For this reason, we recommend that you to contact your nearest Service Centre specifying the model of your appliance

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

and the type of problem.

The appliance was designed and made in accordance with the European standards listed below:

=>EN 30-1-1, EN 30-2-1 and EN 437 plus subsequent amendments (gas)



=>EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as below:

=>2006/95 EC concerning electrical safety (BT).

=>2004/108 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC).

=>2009/142/ EC concerning gas safety.

Oven accessories that could come into contact with foodstuffs are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the

environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

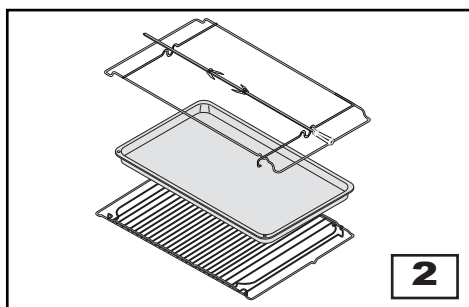
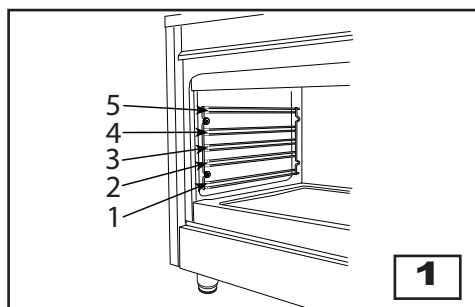
### PRESENTATION

This cooker is fitted to a hob and an oven on gas.

Each knob on the front panel has a diagram above and it is showing to which burner it refers. The combination of the different sized burners offers the possibility of various types of cooking.

The oven walls are fitted with various runners (fig. 1) on which the following accessories can be placed. **Supply and quantities vary from model to model (fig. 2):**

- oven shelf rack
- drip tray
- set spit motor








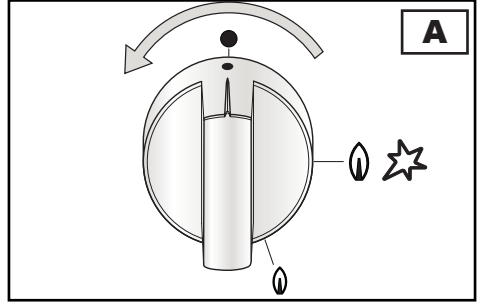
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## DESCRIPTION OF THE CONTROLS

### HOB GAS BURNER KNOB (A)

By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following symbols appear:

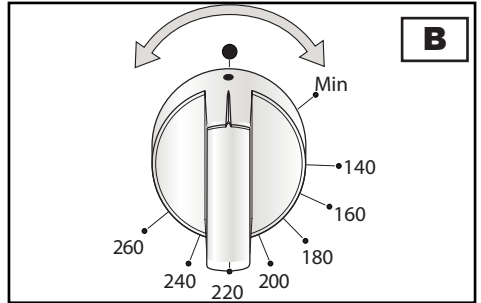
- 0 = Closed position
-   = "Full on" position
-  = "Reduced rate" position



### GAS OVEN THERMOSTAT KNOB (B)


By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following functions appear:

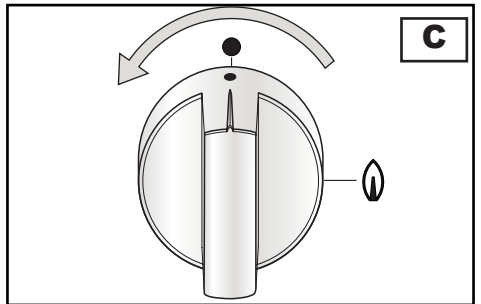
- = Closed position
- from Min. to Max (260°C) = Oven temperatures



### GAS GRILL KNOB (C)

By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following symbols appear:

- = Closed position
-  = "Full on" position

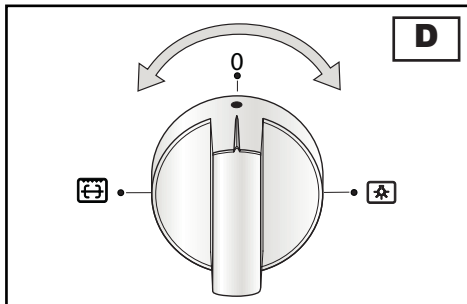


### RED WARNING LIGHT

If present, when lit it indicates that one or more of the hob electric plates is on.

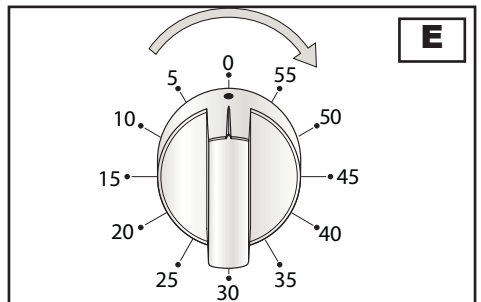
### LIGHT AND ROTISSERIE COMMUTATOR KNOB (D)

By turning the knob clockwise or anti clockwise we will find the following symbols.



### TIMER (E)

To set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want. The timer will ring when the set time has elapsed.



# USER'S INSTRUCTIONS

## HOB: GENERAL NOTES ON SAFETY

When a gas cooker is being used it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan, see «VENTILATION and LOCATION AND AERATION» paragraph) If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window, or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.

## LIGHTING THE BURNERS

**N.B. Burners are equipped with safety thermocouples and can only be ignited with the knob at the «Full on» position Once a burner has been lit, keep the knob pressed for about 10 seconds.**

### Automatic electric ignition of burners

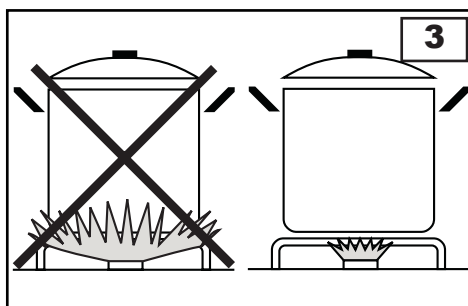
Push lightly the knob corresponding to the burner you wish to use and turn counterclockwise to the "Full on" position, then depress the control knob. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout.

### Optimum use of the burners

To get the maximum yield with the minimum consumption of gas it is handy to keep the following points in mind:

- Once the burner has been lit, adjust the flame according to your needs.
- Use an appropriately sized pan for each burner (see the table below and fig. 3).
- When the content of the pan start to boil, turn the knob down to "Reduced rate position" (small flame).
- Always put a lid on the pan.

Burners	Ø pan cm
Ultrarapid	22÷24
Rapid	20÷22
Semi-rapid	16÷18
Auxiliary	12÷14



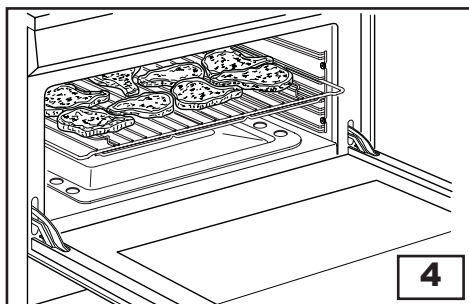
## USER'S INSTRUCTIONS

### OVEN: GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave the oven unsupervised during use. Ensure that children do not play with the appliance.
- Always keep the appliance lid open when using the oven, in order to prevent overheating.
- Always grip the centre of the oven door when opening. Do not practice excessive pressures on the door when it is open.
- Do not worry if condensation forms on the door and on the internal walls of the oven during cooking. This does not compromise its efficiency.
- When opening the oven door, be very careful of scalding vapours.
- Use oven gloves to insert or remove containers from the oven.
- When inserting or removing food from the oven, check that excess juices do not overflow onto the oven base (oils and fats are highly inflammable when overheated).
- Use containers that will resist the temperatures indicated on the thermostat knob.
- For good results during cooking, we strongly recommend not to cover the base of the oven or the grill with aluminium foil or other materials.
- When grilling always put a little water in the grill pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during grilling to compensate for evaporation.
- After using the appliance ensure that all the controls are in the off position.
- **WARNING!!!** During and after use, the oven door glass and the accessible parts can be very hot, therefore keep children away from the appliance.

### IMPORTANT!!

- **Always keep the oven door closed during baking.**
- **If the cooker is not fitted with the control knobs shield, the gas grilling operation MUST be done keeping CLOSE the oven door.**



## USER'S INSTRUCTIONS

### HOW TO USE GAS OVEN AND GRILL

**The oven and grill burner are fitted with a safety thermocouple so, once the burner has been lit, keep the knob pressed for about 15 seconds. If, at the end of this time, the burner fails to light, release the knob and wait at least 1 minute before trying again. Should the burner turn out accidentally, turn the knob round to the closed position and wait at least 1 minute before lighting it again.**

### USING THE COMBINATION MODE

When using the combination mode, please note the following points:

- The temperature marked on the oven control knob only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.

For switch ON the combination mode, follow the sequence:

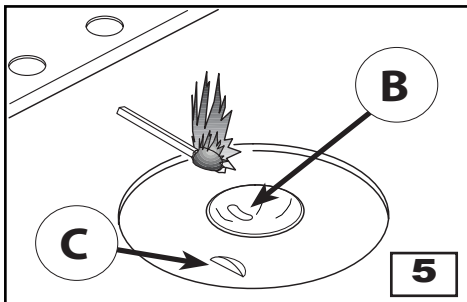
1. Open the oven door.
2. Switch ON the grill burner by pressing the grill control knob and turn it anticlockwise to its maximum position. The gas burner ignites: keep the grill control knob pressed for a few seconds until the flame stabilizes.

3. Softly close the oven door.
4. Open the oven door after 10 minutes.
5. Press the oven control knob, turn it anticlockwise to maximum position and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilized, then softly close the oven door.
6. Using the oven control knob, set the desired temperature.
7. Allow the oven to heat up for 15 minutes, before place the food to be cooked inside.

### AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION OF OVEN BURNER

Open the oven door push and turn the oven knob counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout; placing a lighted match to the burner through the hole (B) (fig. 5).

**After the oven burner has been lit (check through the opening (B) (fig. 5) that it has ignited), adjust the temperature according to your needs.** Close the door gently so the flames will not blow out and wait 15 minutes before putting any food in to cook. Our oven can cook all foods (meat, fish, bread, pizza, cakes, etc.).




## USER'S INSTRUCTIONS

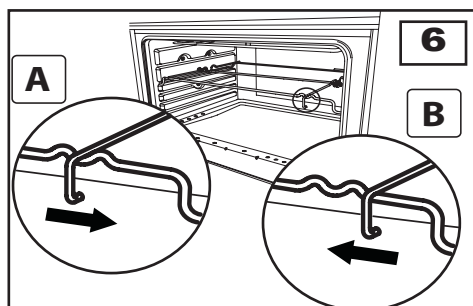
### AUTOMATIC ELECTRICAL IGNITION OF GRILL BURNER

Open the oven door push and turn the oven knob clockwise to the **grill** position. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout.

**After igniting the grill burner**, place the food to be cooked on the oven shelf rack (fig. 4) or on the spit (fig. 6). Follow the instructions in the paragraph "USEFUL COOKING TIP" and in the "GRILLING TABLE". In addition to grilling, the grill burner can also be used to lightly brown cooked foods.

### HOW TO USE THE SPIT (fig. 6)

- Place the chicken or piece of meat to roast firmly between the two forks on the spit and make sure it is evenly balanced to prevent straining the motor.
- Rest the spit on the support introducing the end in the seat and unscrew and remove the hand grip from the spit.
- Fit support into the runner number four (starting from the bottom), minding the lever is in position B. Insert its end into the relative motor coupling, moving the lever to position A
- Close the oven door, turn the oven knob on the symbol . When the grill turns on, the spit turn too.
- Once the cooking is finished, remove the spit, moving the lever to position B
- **Always use the drip pan to catch the gravy, as indicated in the paragraph "USEFUL COOKING TIPS".**



# USER'S INSTRUCTIONS

## USEFUL COOKING TIPS

### Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

### Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

### Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the grill pan to catch the juices that drip from the meat during grilling (fig. 4-6).
- Always put a little water in the drip pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during cooking because it evaporates.
- Turn the food half way through cooking.
- If you are grilling fatty poultry (goose) pierce the skin so the fat can drip away.

**The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.**

## USER'S INSTRUCTIONS

### COOKING/BAKING TABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>CAKES</b>				
Angel Cake	0.8	2	190	56
Fruit Cake	0.8	2	220	35-40
Almond Cake	0.8	2	200	40-45
Chocolate Cake	0.8	2	190	30-40
<b>PASTRIES</b>				
Biscuits in general		2	190	15
Brioches		2	190-220	25-35
Puff pastry		2	250	10-15
Shortcrust pastry		2	235	20
<b>BAKED PASTE</b>				
Lasagne	2.5	3	210-225	55-65
Cannelloni	2.5	3	210-225	55-65
<b>PIZZA</b>				
	1	3	225-Max	25-30
<b>BREAD</b>				
	1	3	225-Max	20-25
<b>MEAT</b>				
Roast beef	1	2	220	20-25
Roast veal	1	2	220	60-80
Roast lamb	1	2	220	40-50
Roast pork	1	2	220	60-80
<b>GAME</b>				
Roast hare	1	2	225-Max	40-50
Roast pheasant	1	2	225-Max	45-60
Roast partridge	1	2	225-Maxi	45-60
<b>POULTRY</b>				
Roast turkey	1	2	235	50-60
Roast chicken	1	2	235	40-50
Roast duck	1	2	235	45-60
<b>FISH</b>				
Baked fish	1	2-3	200-220	15-25
Casserole fish	1	2-3	190-220	15-20

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 2nd and 4th position or on the 1st and 3rd position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.

### GRILLING TABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Cooking time in minutes	
			1st side	2nd side
<b>MEAT</b>				
Chop	0,50	5	15	15
Beefsteaks	0,15	5-6	5	5
Half chicken (each half)	1	5-6	25	25
<b>FISH</b>				
Trout	0,42	5-6	18	18
Sole	0.20	5-6	10	10
<b>BREAD</b>				
Toast		5-6	2-3	2-3
<b>SPIT</b>				
<b>CHICKEN</b>	1.3		60-80	

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. In particular, temperatures and times for grilling meat will greatly depend on the thickness of the meat and on personal tastes.

# USER'S INSTRUCTIONS

## CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the surface of the hob and the various components in pristine condition (grill, enamelled covers, burner heads and flame diffusers, it is very important to wash them in warm soapy water, rinse and dry them well after each use.

**Do not** leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on enamelled surfaces for any length of time.

### WARNINGS

- Check that the heads burners and the relative burner caps, are correctly positioned in their housings (fig. 7).
- Take care not to disturb the ignition spark plugs or flame failure devices.
- If you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.

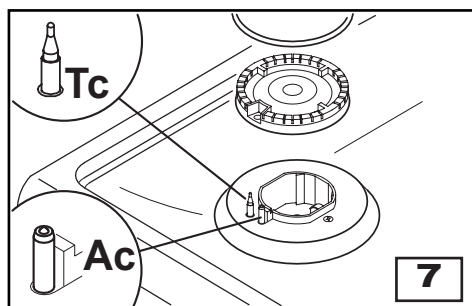
### STRUCTURE

All the cooker parts (in enamelled or painted metal, steel, or glass) should be cleaned frequently with warm soapy water and then rinsed and dried with a soft cloth.

### OVEN CAVITY

**Do not spray or wash the thermostat bulb with acid based products (check the product label before use).  
The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect cleaning.**

The oven cavity should be cleaned after each use to remove cooking residuals and or grease or sugar which, if burnt on when the oven is used again, will form deposits or unremovable stains as well as unpleasant smells.



To maintain the shine of the enamelled parts, clean them with warm soapy water, rinse and dry them thoroughly. ALWAYS wash the accessories used.

## OVEN DOOR REMOVAL (for certain models)

The oven door can be removed to give easier access to the oven when cleaning.

To remove, proceed as follows:

- Open the oven door and insert rivet or nail (R) in the hole (F) of the hinge (fig. 8).
- Partially close the door, forcing it upwards at the same time to free stop tooth and hinge sector.
- Once the hinge is free, pull the door forwards tilting it slightly upwards to free sector.
- To reassemble proceed in the reverse order, paying attention to the correct position of sectors.

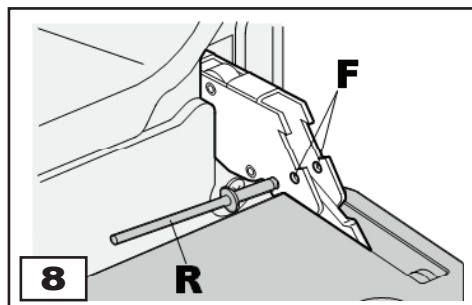
## REPLACING THE OVEN LAMP (fig. 9)

**Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

In the event one or both oven lamps need replacing, the new lamps must comply with the following requisites:

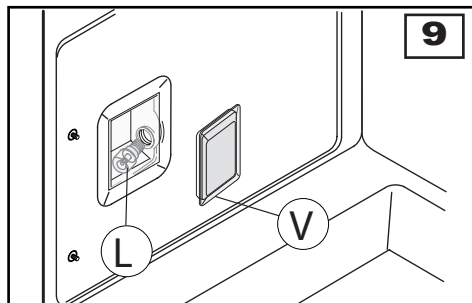
15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - and must be resistant to high temperature (300°C).

Draw out the side guide rails as described above. Then, remove the glass protection cap (V) from the bulb socket, lifting it with a screwdriver placed between the cap and the oven wall and replace the lamp (L). Fit the accessories back in reverse order.





## USER'S INSTRUCTIONS



### OVEN SEAL

The oven seal guarantees the correct functioning of the oven. We recommend you:

- clean it, avoiding abrasive tools or products.
- check its state now and then.

**If the oven door seal has become hard or is damaged, contact our Service Centre and avoid using the oven until it has been repaired.**

### SELF-CLEANING PANELS (Depending of the model)

Oven walls are protected by panels coated with a grease-proof, microporous enamel that absorbs and eliminates splattering during baking.

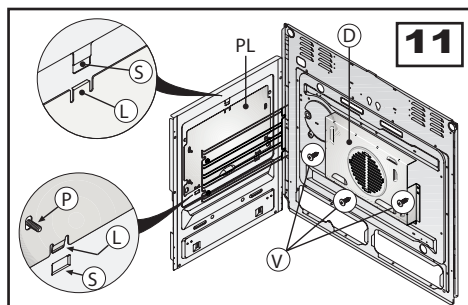
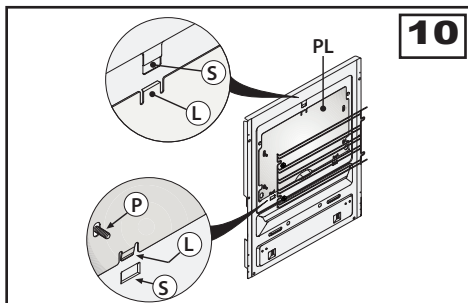
If there is a lot of liquid or grease, dry immediately with a damp sponge and heat the oven for 2 hours on the maximum thermostat position. Wait for the oven to cool down and then go over it again with a damp sponge. If you are unable to remove all the substances, repeat the above procedure.

It is, however, advisable to periodically remove the panels and wash them with warm soapy water and dry them with a soft cloth.

To remove them follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Remove both side panels (PL) (fig. 10).
- Remove back panel by unscrewing respective locking screws (V) (fig. 11).
- Repeat previous operations in reverse order to replace all elements.

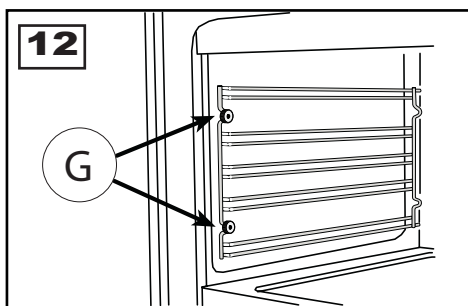
**IMPORTANT!!** Position both side panels (PL) by taking the locking pin (L) out of the hole (S) (fig. 10).



### OVEN SIDE GUIDE RAILS (fig. 12)

For an effective cleaning of the oven side-guide rails, these can be extracted unscrewing knurled nuts (G).

To fit the rails back in their place, first insert rear pins in holes and then secure them with the knurled nuts (G).



## TROUBLESHOOTING

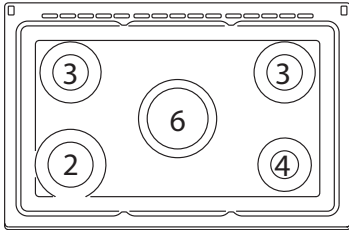
Some of the problems occur because of simple maintenance oversights or operation mistakes and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

PROBLEM	REMEDY
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the gas cock is open</li><li>• Check the plug is in</li><li>• Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the handbook</li><li>• Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician in.</li></ul>
The thermostat is not working	<ul style="list-style-type: none"><li>• Call our Service Centre</li></ul>
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the lamp is firmly screwed in place</li><li>• Buy a lamp for high temperatures at one of our Service Centre and fit it following the instructions given in the paragraph «<b>REPLACING THE OVEN LAMP</b>».</li></ul>

# TECHNICAL FEATURES

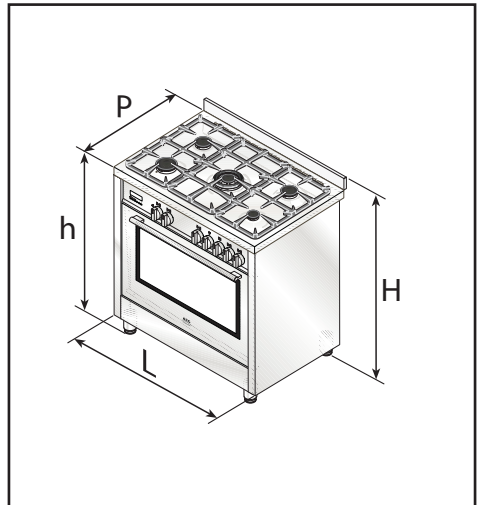
## BURNER DISPOSITION

BURNERS		Operating Pressure Gas		Rate		Diameter Injector SABAF	Heat Input		Air sleeve regulation opening	By-Pass
							Min	Max		
N.	DENOMINATION	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapid	LPG gas	30	218	286	88	800	3000	=	44
		Natural	20				800	3000		
3	Semi-rapide	LPG gas	30	131	171	68	600	1800	=	34
		Natural	20				600	1800		
4	Auxiliary	LPG gas	30	73	95	51	400	1000	=	28
		Natural	20				400	1000		
6	Ultrarapide	LPG gas	30	276	362	98	1600	3800	=	65
		Natural	20				1600	3800		
7	Oven	LPG gas	30	284	371	94	1000	3900	3	52
		Natural	20				1000	3900	2.5	
8	Grill wiht separa- ted control	LPG gas	30	156	196	70		2150	3.5	
		Natural	20					2150	1.5	



**OUTSIDE COOKER DIMENSIONS fig.P**

TYPE	height H / mm	height h / mm	width L / mm	depth P / mm
96-P	912 ÷ 972	857 ÷ 912	900	600



## ELECTRIC COMPONENTS

Description	Nominal data
Oven lamp	15 W - E 14 - T 300
Spit motor	4 W
Motor cooling fan	12 W
Supply cable for all-gas cooker	H05 RR-F 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## TECHNICAL INFORMATION

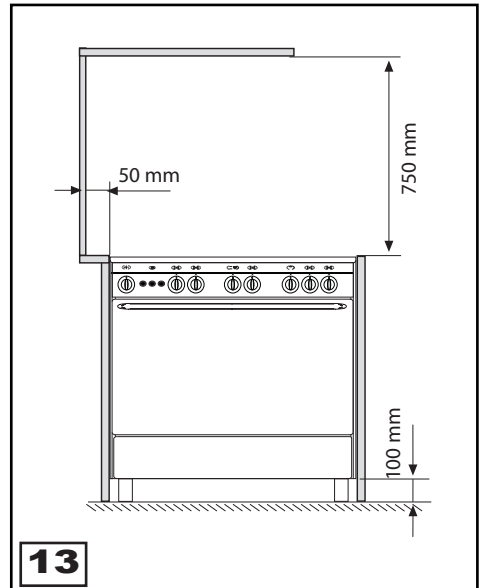
- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in this part must only be carried out by qualified personnel. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and automatic adjustment devices of the appliances may, during its life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- In accordance with the gas standard, the all-gas and combi appliances is "class 2 subclass 1" (recessed fig. 13) and, as such, must comply with the clearances specified in figure and consequently any side walls must be no higher than the work top.
- The walls adjacent to and surrounding the appliances must be able to withstand an temperature of 95°C.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

## INSTALLATION

### UNPACKING YOUR COOKER

- Once the wrapping has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition.  
If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.
- Do not move the appliance by the handle.

**The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails etc.) must not be left anywhere within easy reach of children as they are a potential hazard source.**



## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### VENTILATION

The appliance should not be installed in a room of volume less than 20 m<sup>3</sup>.

The quantity of air necessary is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room. The natural flow of air must be direct through permanent openings in the walls of the room that open directly to the outside with a minimum cross section of 100 cm<sup>2</sup> (fig. 14). These openings must be positioned so they cannot be obstructed.

Indirect ventilation is also allowed by taking air from adjacent rooms to the one to be ventilated, strictly complying with the prescriptions of the standards in force.

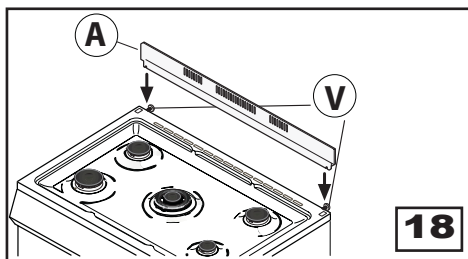
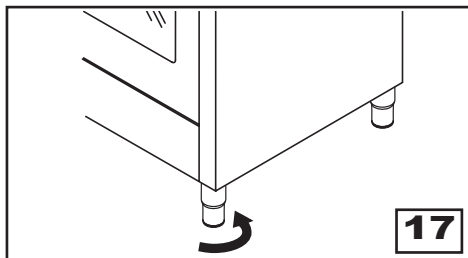
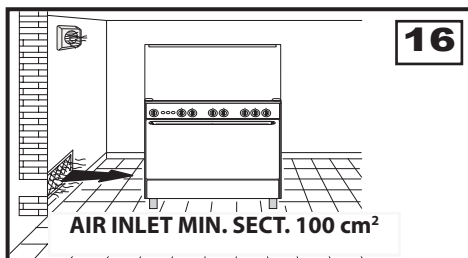
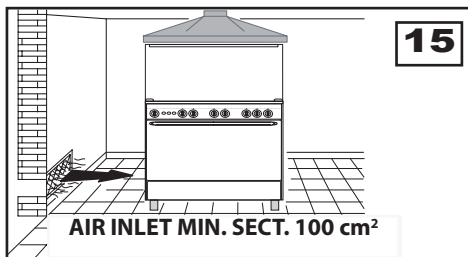
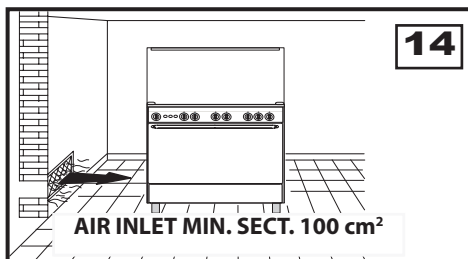
### LOCATION AND AERATION

Gas cookers must always discharge the products of combustion and the moisture through hoods connected to flues or directly to the outside (fig. 15). If it is impossible to use a hood, a fan installed on the window or wall, facing the outside, is allowed and should be switched on each time the appliance is used (fig. 16) provided the rules and regulations in force relating to ventilation.

### POSITIONING THE COOKER

The appliances are fitted with the following parts to enable them to be correctly positioned:

- **Adjustable feet**, to be fitted to the appliance, which allow the height of the cooker to be aligned with other kitchen furniture. A kit made of skirts, screws and feet is supplied to install on cooker (fig.17).
- **Backguard**. The cookers which are equipped with this accessory, leave of the factory with this particular inserted inside the drawer below the oven. In order to install the backguard, it is necessary to loosen the screws positioned on the back of the hob and then to fix the backguard as indicated in figure 18.
- **The socket or the switch must be accessible once the appliance is installed.**



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## SECURING THE COOKER TO WALL (fig. 19)

**Note:-** The installation of the chain provided is for safety reasons, it must be installed as indicated below.

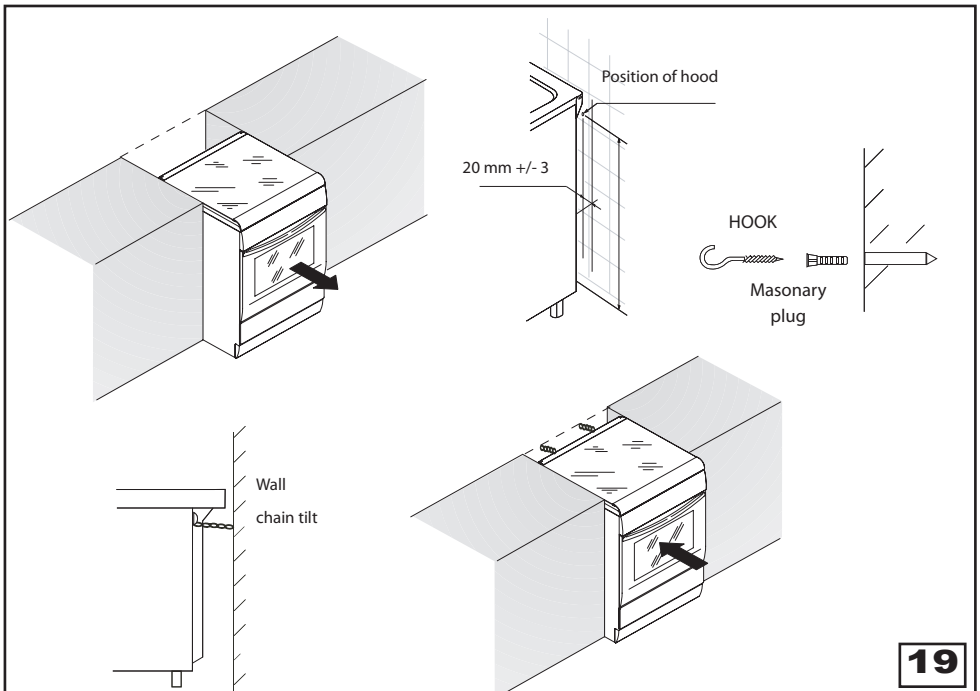
To prevent the cooker tipping forwards in the event of children standing on the oven door or where users put extreme weight on the door when in open position, two chains MUST BE fixed to the back of the oven which should at all times be secured to the threaded pins. The threaded pins should be secured to the wall at the back of the cooker.

**Assembly instructions** - Secure threaded pins into wall immediately behind and to the left-hand side about 770 mm from the floor.

**Finished fixing the chains must be stretched**

## GAS CONNECTION

Before connecting the appliance check that the data on the rating plate affixed to the cooker, correspond to those of the gas mains. A label on the back of this handbook and at the back of the cooker gives the appliance adjustment conditions, that is, the type of gas and operating pressure. Once the cooker is installed, check there are no leaks using a soapy solution (never a flame).



## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

**The appliance's gas inlet fitting is a threaded 1/2" male cylindrical type, in compliance with the UNI-ISO 228-1 standards. If gas is distributed through ducts** the appliance must be connected to the gas mains with:

- a rigid steel pipe, in accordance with standards, whose joints must be made using threaded fittings in accordance with the UNI-ISO 7/1 standard. The use of hemp with suitable adhesives or Teflon tape as a sealant is allowed.
- copper pipe, in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard.
- a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter for LPG and 13 mm for natural gas or town gas, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

**If the gas is supplied directly from a gas cylinder**, the appliance, fed by a pressure regulator in accordance with the standard, must be connected:

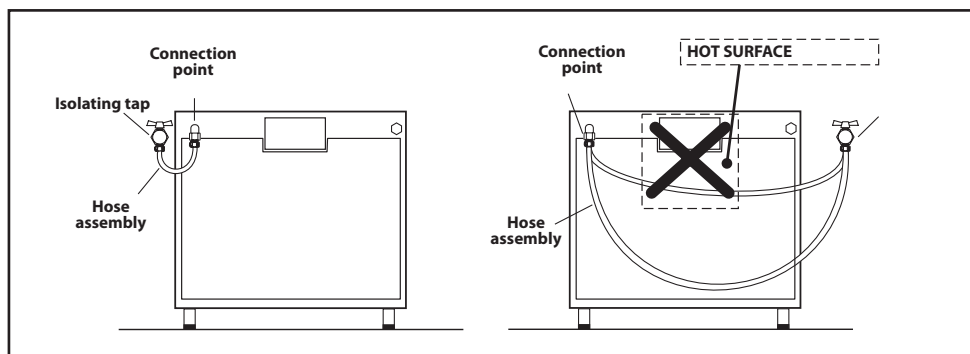
- with a copper pipe in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- with a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard. We recommend applying the special adapter to

the flexible pipe, easily found on the market, to facilitate connection to the pressure regulator's hose fitting on the cylinder.

- with a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter, minimum 400 mm in length, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

### ATTENTION:

- **If the appliance is going to be recessed (class 2 subclass 1), connect it to the gas supply source using only flexible stainless steel, seamless pipes in accordance with the standard.**
- **If the appliance is going to be installed free-standing (class 1) and if you use the flexible rubber hose, it is necessary to follow the instructions and figures given below (fig.19)**
  - **On its route, the hose must not touch any parts where the temperature is more than 95°C.**
  - **The hose must not be subject to any kind of torsional stress or tractive force, there must be no pinched parts or really sharp bends.**
  - **It must not touch anything that can cut, that has sharp corners, etc.**
  - **The whole length of the hose must be easy to inspect in order to keep a check on its condition.**
  - **It must be replaced within the date printed on it.**



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## ADJUSTMENTS

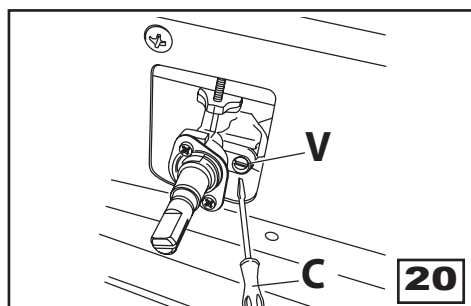
- **All seal must be replaced by the technician following any adjustment or regulation.**
- **The adjustment of the reduce rate (simmer) must be undertaken only with burners functioning on natural gas while in the case of burners functioning on L.P.G, the screw must be locked down fully (in clockwise direction).**
- **“Primary air adjustment” on hob gas burners is unnecessary.**

### TAPS (fig. 20)

All gas taps are male cone type with only one way of passage. The adjustment screw (V) is on the side of the stem.

Adjustment of the “Reduced rate” position as follows:

- Turn the burner on and place the knob on the “Reduced rate” position (small flame).
- Remove the knob of the tap which is attached by simply applying pressure to the rod.
- Insert a small screwdriver (C) into screw (V) and turn to the right or left the throttling cone until the flame of the burner is conveniently regulated to the Low position, the adjustment screw (V) is over (fig. 20) or on the side of the stem.
- Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the “Full on” to “Reduced rate” positions.
- **ATTENTION!!** This operation can be carried out also with the front panel fitted, but if the technician finds some difficulties to reach the adjustment screw, remove the front panel unscrewing the fixing screws, which are positioned in the inferior part of the same.

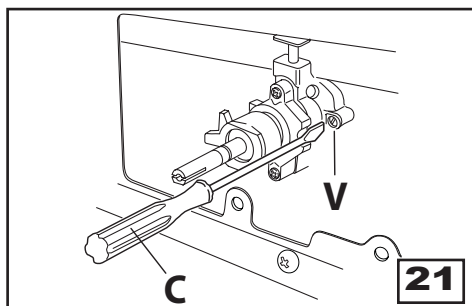


### OVEN THERMOSTAT (fig. 21)

**Reduced rate adjustment** should be carried out in the following way:

- Remove the knob thermostat.
- Switch on the oven burner by turning the relative knob to the Maximum position, then wait about 10 minutes.
- Slowly turn the knob back to the Minimum position and, using a small screwdriver (C), turn screw (V) to the right to lower the flame or to the left to increase it.

The flames must be short for an efficient Reduced rate setting. They must be stable to prevent them from accidentally going out and must be able to stand up to normal oven door manoeuvres.

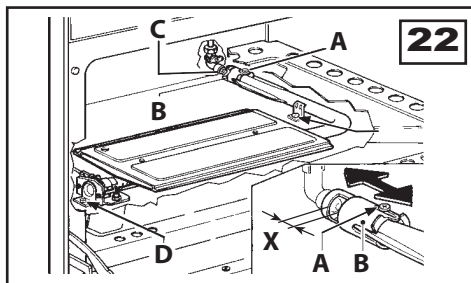




## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

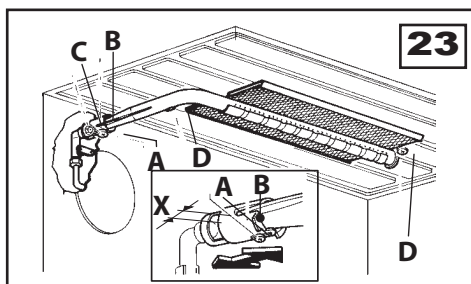
### OVEN BURNER (fig. 22)

The burner is installed on the oven base and is covered by the bottom plate which must always remain in that position during oven operation, **To adjust the primary air**, light the burner and, watching the flame, slacken screw (A) and adjust sleeve (B) to obtain the X openings indicated in the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.



### GRILL BURNER (fig. 23)

**To adjust the primary air**, light the burner and, watching the flame, slacken screw (A) and adjust sleeve (B) to obtain the X openings indicated in the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.



## CONVERSIONS

### REPLACING THE INJECTORS

Our burners can be adapted to different types of gas by simply installing the injectors suitable for the gas you want to use. To help the installer, the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph gives the burner nominal heat input, injector diameter and operating pressure of the different gas types.

Comply with the following instructions:

#### Injector replacement - Hob burners.

To change the injectors on the hob, remove the burner cup and head and with a 7 mm Ø socket spanner replace them (fig. 24).

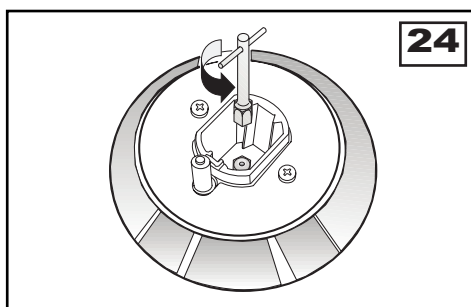
#### Injector replacement - Oven burner.

Remove oven base. Remove screw (D) which will release burner and give access to the injector (C)

(fig. 22). Unscrew injector and replace it. Replace burner and replace screw (D).

#### Injector replacement - Grill burner.

Remove screw (D) which will release burner and give access to the injector (fig. 23). Unscrew injector (C) and replace it. Replace burner and replace screw (D).



**After having replaced the injectors, it will be necessary to proceed with burner adjustment as explained in the previous paragraphs. The technician must replace any seals after the adjustments have been made.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## MAINTENANCE

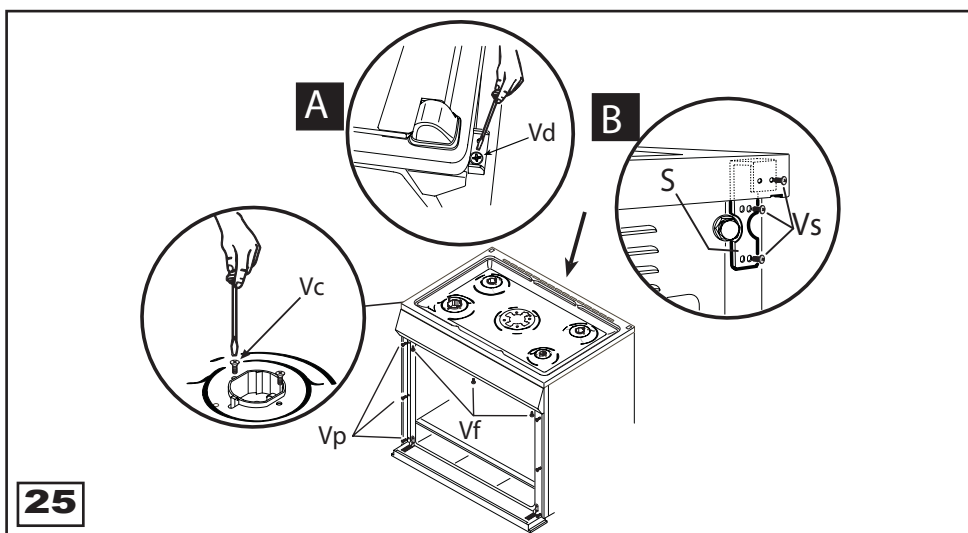
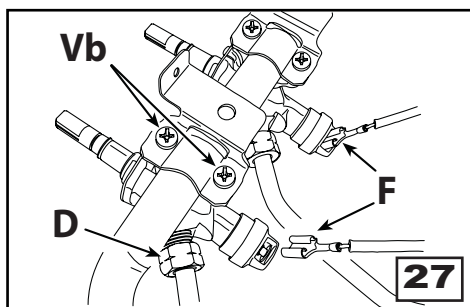
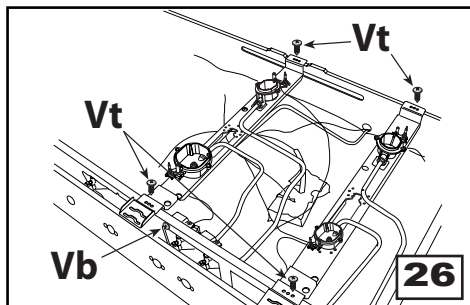
**Prior to any maintenance work or changing parts, disconnect the appliance from the gas and electricity power sources.**

### REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT

Proceed in the following way when replacing a tap or the thermostat:

- Remove pan supports, burner heads.
- Unscrew the burner fixing screws (Vc) (fig. 25). (four for ultrarapid burner and two for the other burners)
- Remove the hob, unscrewing frontal and rear fixing screws (Vs) (fig. 25) which lock the hob at the supports (S).
- Pull out the knobs.
- Unscrew the nuts (D) of the gas aluminium pipes and pull out the thermocouple quick connectors (F) (fig. 27).
- Unscrew the screws (Vt) (fig. 26) which lock the crosspieces.
- Unscrew the screws (Vb) (fig. 26) which unite the the bridles of the taps to the front frame.
- Make to slip the ramp toward the back part and unscrew the screws (Vb) (fig. 27) in order to free the taps.
- Change seal each time a tap or a thermostat is replaced. This will ensure perfect retention between the tap or a thermostat and part.

- Reassemble all the parts following the same procedure but in the reverse order.



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## ELECTRICAL CONNECTION

**The electrical connection must be carried out in accordance with the current standards and laws in force.**

### Before connecting check that:


- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the cooker).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.

### When connecting to the mains with a socket

- Fit to the power cable (if without) a standardized plug, suitable for the load which is indicated on the data label. Connect the wires making sure they correspond as shown below, and **remember that the earth wire must be longer than the phase wires:**

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid so that no parts of it ever reach a temperature of 75 °C.
- For connecting do not use, adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

### When connecting directly to the mains:

- Install a multipolar switch that can withstand the appliance load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

## CHANGING THE FLEXIBLE GAS HOSE

In order to guarantee that the gas hose is always in excellent condition we strongly recommend changing it on the date you will find printed on it.

## REPLACING THE ELECTRICAL COMPONENTS

- The rear protection will have to be removed in order to change the electrical heating elements, spit motor, terminal board and power cable.
- If you have to change the power cable (see the cross section on table <TECHNICAL FEATURES> paragraph), always keep the earth wire longer than the phase wires and, in addition, follow all the instructions given in the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
- To replace the oven lamp please refer to instructions on REPLACING THE OVEN LAMP paragraph.
- To change the lamp holder, the spark generator and the spark electrodes, the work top has to be removed as indicated in paragraph «REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT».
- To change the eventual programming accessory, the commutator and the indicator lights, remove the front panel as indicated in paragraph «TAPS»

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

### If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify:

- the type of fault;
- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an Authorised After-Sales Service, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorized After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are original.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

**SERVICE** 0000 000 00000



## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ</b>	<b>30-33</b>
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>34-35</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>36-43</b>
<b>CHARTRE DE DÉPANNAGE</b>	<b>44</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>45</b>
<b>INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR</b>	<b>46-53</b>
<b>SERVICE APRÈS-VENTE</b>	<b>54</b>

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil ; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de le brancher sur le secteur une fois encastré.
- **Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.**
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de toute première qualité, satisfera toutes vos exigences. Cet appareil est facile à utiliser, toutefois avant de l'installer et de l'utiliser, **il est important que vous lisiez complètement le présent manuel avec la plus grande attention.** Vous y trouverez des informations utiles pour une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour toute consultation future.

**Le fabricant se réserve le droit d'effectuer sur l'appareil les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles, également dans votre propre intérêt, sans porter préjudice à ses caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.** Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les imprécisions éventuellement présentes dans ce manuel, résultant d'une erreur d'impression ou de transcription.

**Remarque :** les illustrations figurant dans le présent manuel sont fournies à titre purement indicatif.

- Les opérations d'installation, de réglage, de conversion et d'entretien énumérées au chapitre « INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR » sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés.
- L'installation des appareils à gaz uniquement ou combinés doit être conforme aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique et doit être utilisé exclusivement aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre, voire dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu

responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

- Dès que vous avez retiré l'emballage des surfaces extérieures et des différentes pièces intérieures, vérifiez que l'appareil est en parfait état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.
- Les matériaux d'emballage (carton, sacs plastique, mousse polystyrène, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement s'il est branché sur un système doté d'une mise à la terre appropriée, comme prescrit par les normes régissant la sécurité des installations électriques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions. En cas de doute, n'hésitez pas à contacter un professionnel qualifié auprès du service d'assistance.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifiez que les données de l'alimentation en gaz et en électricité figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'installation domestique (voir le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).

**L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de certaines règles essentielles :**

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie, au rayonnement solaire, etc.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.

La vitre de la porte du four et les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation du four. Tenez les enfants à distance afin d'éviter qu'ils ne se brûlent ou ne s'ébouillantent

Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil et contrôlez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants de moins de 8 ans compris) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter que l'appareil ne bascule vers l'avant (par exemple, si un enfant s'appuie sur la porte du four ouverte ou qu'un poids excessivement lourd est posé dessus), il convient de visser deux chaînes à l'arrière de la cuisinière et de fixer celles-ci au mur à l'aide de crochets. Vérifiez que les chaînes sont bien tendues. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation.

Si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, surveillez constamment la cuisson, car ces matières peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.

- Ne tentez jamais d'éteindre un incendie

avec de l'eau. En cas d'incendie, mettez l'appareil hors tension puis couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture. N'utilisez pas d'éponges, de substances abrasives ou de solvants pour éliminer les taches et les adhésifs présents sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
- Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.
- Ne nettoyez pas le four ou la cuisinière à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil doit être placé directement sur le sol ; il ne peut en aucun cas être monté sur une base.
- Veillez à maintenir l'appareil propre. Les résidus alimentaires peuvent être source d'incendie.
- Lorsque vous n'utilisez pas le four, n'y rangez aucun aliment ni récipients : en cas d'allumage accidentel du four, vous risqueriez d'endommager l'appareil, voire de provoquer un accident.
- Si un autre appareil est branché à proximité du four, vérifiez que son cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec le four et se trouve à une distance suffisante par rapport aux parties chaudes du four.
- Dès que vous n'utilisez plus l'appareil, vérifiez que tous les boutons de



## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

commande sont placés sur la position d'arrêt ou de fermeture : le « 0 » présent sur le bouton doit se trouver en face du symbole « • » imprimé sur le bandeau de commande.

- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, de réglage, de conversion ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.**
- En cas de problème et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le ; ne tentez pas d'intervenir sur l'appareil. Toute réparation ou opération de maintenance doit être uniquement effectuée par des professionnels qualifiés. C'est pourquoi nous vous conseillons de contacter le Service Après-vente le plus proche, en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

**L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes européennes énoncées ci-dessous :**

=>EN 30-1-1, EN 30-2-1 et EN 437 et modifications ultérieures (relatives aux installations à gaz)



=>EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (relatives aux installations électriques) et modifications ultérieures

**L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives européennes suivantes :**

=>2006/95/CE concernant la sécurité électrique (BT).

=>2004/108/CE concernant la compatibilité électromagnétique (CEM).

=>2009/142/CE concernant la sécurité des installations alimentées au gaz.

---

Les accessoires du four susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux dispositions de la Directive 89/109/CE du 21/12/88.

---

**Cet appareil est conforme aux dispositions de la Directive européenne 2002/96/CE.**

Le symbole de la poubelle barrée à roulettes figurant sur l'appareil indique que le produit arrivé au terme de sa vie utile doit être éliminé séparément des autres déchets. Par conséquent, il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques, ou au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.

L'utilisateur est tenu de remettre l'appareil au centre de collecte approprié au terme de sa vie utile. S'il omet de le faire, il peut être passible d'une amende, comme stipulé dans la réglementation locale en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Le tri sélectif en vue du recyclage ou traitement éventuel et une mise au rebut respectueuse de l'environnement permettent de réduire les effets négatifs sur l'environnement et la santé, et de réutiliser les matériaux constitutifs des produits à recycler.

Pour de plus amples informations sur les systèmes de collecte de déchets, veuillez vous adresser au service municipal compétent ou au magasin auprès duquel vous avez acheté le produit.

Les fabricants et les importateurs sont tenus de remplir leurs obligations en matière de recyclage, de traitement et de mise au rebut écologique des matériels usagés, en participant directement ou indirectement au système de collecte.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

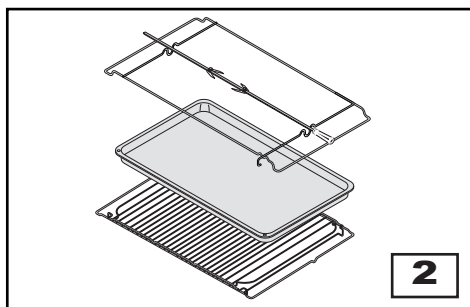
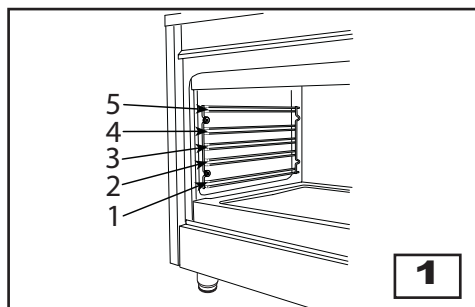
### PRÉSENTATION

Cette cuisinière est équipée d'une table de cuisson et d'un four à gaz.

Un diagramme est imprimé au-dessus de chaque bouton du bandeau de commande, indiquant à quel brûleur celui-ci correspond. Il est possible d'associer des brûleurs de dimensions différentes selon le type de cuisson souhaité.

Les parois de la cavité du four sont dotées de plusieurs guides (fig. 1) sur lesquels vous pouvez placer les accessoires suivants. **Le nombre et le type d'accessoires varient d'un modèle à l'autre. (fig. 2) :**

- grille
- lèche-frite
- moteur de tournebroche



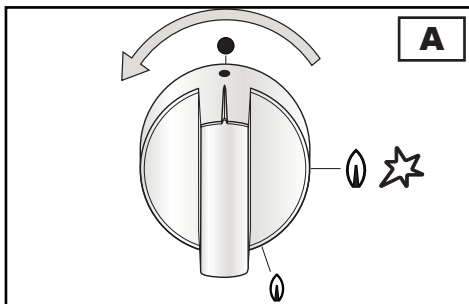
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### DESCRIPTION DES COMMANDES

#### BOUTON DES BRÛLEURS À GAZ DE LA CUISINIÈRE (A)

Si vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les symboles suivants s'affichent :

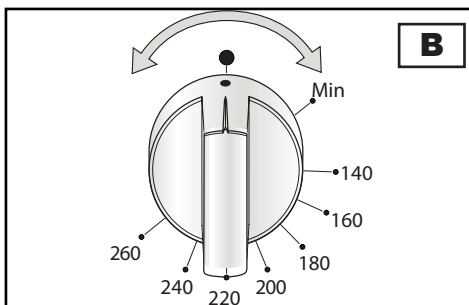
- 0 = Position « Fermé »
- = Position « Grande flamme »
- = Position « Petite flamme »



#### BOUTON THERMOSTAT DU FOUR À GAZ (B)

Lorsque vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les fonctions suivantes apparaissent :

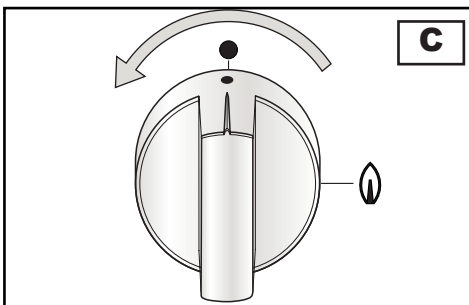
- = Position « Fermé »
- du Min. au Max. (260 °C) = Températures du four



#### BOUTON DU GRIL À GAZ (C)

Si vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les symboles suivants s'affichent :

- = Position « Fermé »
- = Position « Grande flamme »

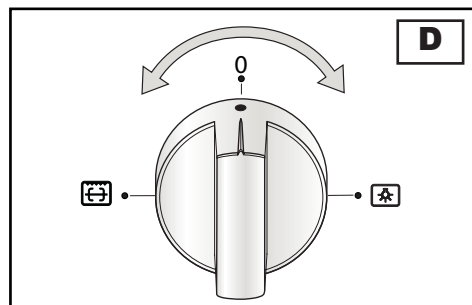


#### VOYANT ROUGE

S'il est présent, il s'allume pour indiquer qu'une ou plusieurs plaques électriques sont allumées.

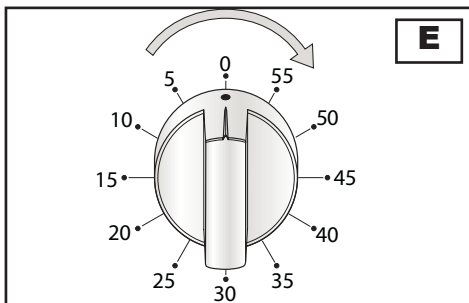
#### COMMUTATEUR D'ÉCLAIRAGE ET DE RÔTISSOIRE (D)

Si vous tournez le bouton dans le sens horaire ou anti-horaire, vous trouverez les symboles suivants.



#### MINUTEUR (E)

Pour régler le minuteur, tournez-le d'abord vers la gauche et effectuez un tour complet jusqu'à zéro, puis tournez-le dans le sens inverse pour sélectionner le nombre de minutes souhaité. Une sonnerie retentit dès que le temps sélectionné est écoulé.



## MODE D'EMPLOI

### TABLE DE CUISSON : RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'une cuisinière gaz entraîne un dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. C'est pourquoi il est conseillé de bien aérer la pièce en maintenant les ouvertures de ventilation naturelle bien dégagées ou en actionnant un système d'aération mécanique (hotte aspirante ou ventilateur électrique, voir le chapitre « VENTILATION et EMBLACEMENT ET AÉRATION »). Si la cuisinière est utilisée pendant un long laps de temps, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la puissance du système mécanique d'aération, si celui-ci est présent.

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS

**REMARQUE :** les brûleurs sont équipés d'un thermocouple de sécurité et ne s'allument que lorsque le bouton est placé sur la position « grande flamme ». Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes.

#### Allumage électrique automatique des brûleurs

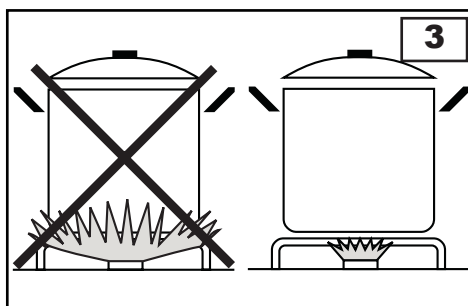
Appuyez doucement sur le bouton correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à la position « grande flamme » ; relâchez le bouton. La bougie d'allumage s'active automatiquement. En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

#### Utilisation optimale des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement maximum tout en réduisant la consommation de gaz, il convient d'observer ce qui suit :

- Dès que le brûleur est allumé, réglez la flamme en fonction de vos besoins.
- Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la taille du brûleur (voir le tableau ci-dessous et la fig. 3).
- Dès que le contenu de la casserole entre en ébullition, placez le bouton sur la position « petite flamme ».
- Posez toujours un couvercle sur la casserole.

Brûleurs	Ø casserole cm
Ultra-rapide	22÷24
Rapide	20÷22
Semi-rapide	16÷18
Auxiliaire	12÷14



## MODE D'EMPLOI

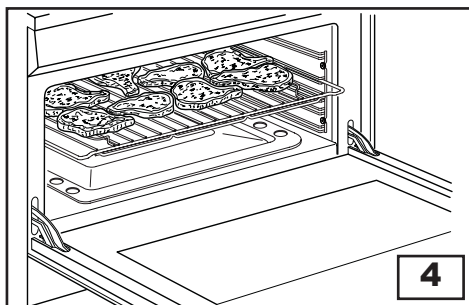
### FOUR : CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Surveillez constamment le four lorsque vous l'utilisez. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil
- Lorsque vous utilisez le four, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert pour éviter toute surchauffe.
- Pour ouvrir le four, saisissez la poignée en son milieu. Ne soumettez pas la porte du four à une pression excessive lorsqu'elle est ouverte.
- Il est normal que de la condensation se forme sur la porte et sur les parois internes du four pendant la cuisson. Ce phénomène ne nuit aucunement aux performances de l'appareil.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car des vapeurs chaudes peuvent s'en dégager.
- Munissez-vous de gants au moment d'enfourner les aliments ou de les retirer du four.
- Au moment d'enfourner ou de retirer les aliments du four, évitez que du jus de cuisson ne se répande sur la sole du four (les huiles et les graisses sont très inflammables si elles sont surchauffées).
- Utilisez des plats de cuisson en mesure de supporter la température sélectionnée.
- Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, nous recommandons vivement de ne pas couvrir la sole du four ou du gril avec du papier aluminium ou autre matériel.
- Lorsque vous grillez des aliments, versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson pour compenser l'évaporation.

- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que tous les boutons de commande sont placés sur la position d'arrêt.
- **AVERTISSEMENT !!!** Pendant et après l'utilisation, la vitre de la porte du four et les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes. Par conséquent, veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

### REMARQUE IMPORTANTE !!

- **La porte du four DOIT rester fermée pendant la cuisson au four ou au gril.**
- **Si la cuisinière n'est pas équipée de la protection pour boutons de commande, la porte du four DOIT impérativement rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**



## MODE D'EMPLOI

### UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL À GAZ

**Le brûleur du four et du gril est équipé d'un thermocouple. Dès que le brûleur est allumé, il faut que vous mainteniez le bouton enfoncé pendant 15 secondes environ. Si le brûleur s'éteint une fois ce temps écoulé, relâchez le bouton et attendez 1 minute avant de répéter l'opération. Si le brûleur s'éteint inopinément, placez le bouton sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.**

### UTILISATION DU MODE COMBINÉ

Lorsque vous utilisez le mode combiné, veuillez noter les points suivants :

- La température figurant sur le bouton de commande du four s'applique uniquement pour le chauffage conventionnel. Si vous utilisez le mode combiné, la température dans l'enceinte du four est supérieure à la température réglée à l'aide du bouton de commande.

Pour activer le mode combiné, procédez comme suit :

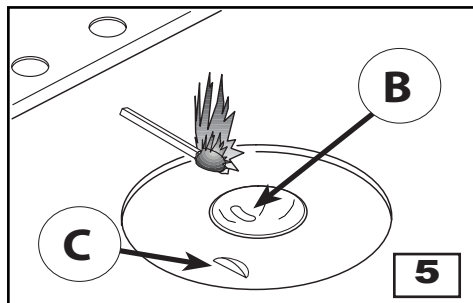
1. Ouvrez la porte du four.
2. Allumez le brûleur du gril en enfonçant le bouton de commande et en le tournant sans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position Maximum. Le brûleur à gaz s'allume : maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée.

3. Fermez doucement la porte du four.
4. Attendez 10 minutes, puis ouvrez la porte du four.
5. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Maximum ; maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée, puis fermez doucement la porte du four.
6. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de commande du four.
7. Faites chauffer le four pendant 15 minutes avant d'y introduire les aliments à cuire.

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU FOUR

Ouvrez la porte du four, enfoncez et tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à atteindre la température maximale. La bougie d'allumage s'active automatiquement. En cas de panne de courant, vous pouvez utiliser des allumettes pour allumer le brûleur. Pour ce faire, introduisez une allumette allumée à travers l'orifice du brûleur (B) (fig. 5).

**Dès que le brûleur du four est allumé (vérifiez à travers l'ouverture (B) (fig. 5) qu'il est allumé), réglez la température selon vos besoins.** Refermez doucement la porte du four pour ne pas éteindre la flamme ; attendez 15 minutes avant d'enfourner les aliments à cuire. Ce four est en mesure de cuire tous types d'aliments (viande, poisson, pain, pizzas, gâteaux, etc.).



## MODE D'EMPLOI


### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU GRIL

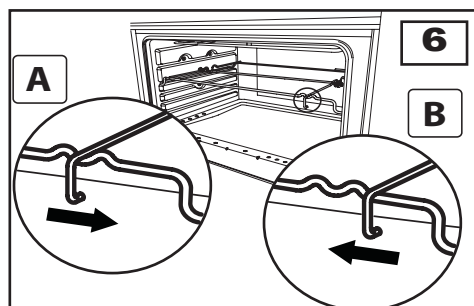
Ouvrez la porte du four, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position **grill**. La bougie d'allumage s'active automatiquement.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

**Dès que le brûleur du grill est allumé,** placez les aliments à cuire sur la grille du four (fig. 4) ou sur la broche (fig. 6). Suivez les instructions fournies au paragraphe « CONSEILS DE CUISSON UTILES » et dans le « TABLEAU DE CUISSON AU GRIL ». Vous pouvez également utiliser le brûleur du grill pour dorer légèrement des aliments cuits.

### UTILISATION DE LA BROCHE (fig.6)

- Placez le poulet ou le morceau de viande à rôtir entre les deux fourchettes du tournebroche. Assurez-vous que la pièce de viande est bien placée au milieu de la broche pour éviter tout déséquilibre, ce qui entraînerait un effort excessif du moteur.
- Posez la broche sur le support en introduisant l'extrémité dans le logement prévu à cet effet ; dévissez et retirez la poignée de la broche.
- Installez le support sur le gradin numéro quatre (en partant du bas) en veillant à ce que le levier se trouve dans la position B. Introduisez son extrémité dans l'accouplement moteur, puis déplacez le levier dans la position A.
- Refermez la porte du four, placez le bouton du four sur le symbole . Lorsque le grill est activé, la broche tourne également.
- Une fois la cuisson terminée, retirez la broche en déplaçant le levier dans la position B.
- **Utilisez toujours la lèche-frite pour recueillir le jus de cuisson, comme indiqué au paragraphe « CONSEILS DE CUISSON UTILES ».**



# MODE D'EMPLOI

## CONSEILS DE CUISSON UTILES

### Gâteaux et pain :

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes avant de cuire du pain ou un gâteau.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson, car l'air froid empêcherait la pâte de lever.
- Dès que le gâteau est cuit, éteignez le four et attendez 10 minutes avant de retirer le gâteau du four.
- Ne cuisez pas les gâteaux directement dans la plaque ou la lèche frite émaillée du four, mais utilisez uniquement des moules prévus à cet effet.
- Comment savoir si le gâteau est cuit ? Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, enfoncez un thermomètre testeur à gâteaux (Ou une brochette) dans la partie la plus épaisse du gâteau. S'il en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si le gâteau s'affaisse ? La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le gâteau est trop sec : Piquez le gâteau en plusieurs endroits à l'aide d'un cure-dents et versez quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 °C et réglez un temps de cuisson plus court.
- Si le dessus du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin inférieur, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le dessus du gâteau est brûlé : découpez la couche qui a brûlé et recouvrez le gâteau de sucre ou décorez-le avec de la crème fraîche, de la confiture, de la crème pâtissière, etc.
- Si le dessous du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin supérieur et cuisez-le à une température plus basse.
- Si le gâteau ou le pain est bien cuit à l'extérieur mais pas assez cuit à l'intérieur : la prochaine fois utilisez moins de liquide, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le gâteau ne se détache pas du moule : détachez les coins en glissant un couteau entre le gâteau et le moule, posez un linge humide sur la surface du gâteau et retournez-le. La prochaine fois, graissez bien le moule et tapissez-le de farine ou de chapelure.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la plaque à pâtisserie : enfouissez à nouveau pendant un court moment, puis soulevez les biscuits avant qu'ils ne refroidissent. La prochaine fois, utilisez du papier à four pour éviter que cela ne se reproduise.

### Viande :

- Lorsque vous cuisez de la viande, si le temps de cuisson dépasse 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle (économie d'énergie).
- Votre rôti sera plus juteux si vous le cuisez dans un récipient fermé ; il sera plus croustillant si vous le cuisez sans le couvrir.
- En règle générale, la viande blanche, la volaille et le poisson requièrent une température de cuisson moyenne (inférieure à 200 °C).
- Pour cuire des viandes rouges « à point », sélectionnez une température élevée (supérieure à 200 °C) et un temps de cuisson court.
- Pour que votre rôti soit savoureux, lardez-le et épicez-le.
- Si votre rôti est dur : faites-le macérer plus longtemps.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop foncé : la prochaine fois, placez-le sur un gradin inférieur ou supérieur, abaissez la température et prolongez le temps de cuisson.
- Votre rôti n'est pas assez cuit ? Coupez-le en tranches, disposez les tranches sur une plaque à pâtisserie avec la sauce et terminez la cuisson.

### Grillade :

- Graissez et assaisonnez la viande avec modération avant de la griller.
- Placez toujours la lèche-frite sur un gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson (fig. 4-6).
- Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson, car celle-ci s'évapore.
- Retournez la viande à mi-cuisson.
- Si vous grillez de la volaille très grasse (oie), percez la peau pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèche-frite.

**L'aluminium se corrode facilement au contact d'acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés durant la cuisson (vinaigre, jus de citron). Par conséquent, il est conseillé de ne pas déposer les aliments directement sur la feuille d'aluminium ou des plaques émaillées, mais de TOUJOURS utiliser le papier four approprié.**



# MODE D'EMPLOI

## TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
<b>GÂTEAUX</b>					
Gâteau des anges	0,8	2	190	56	
Gâteau aux fruits	0,8	2	220	35-40	
Gâteau aux amandes	0,8	2	200	40-45	
Gâteau au chocolat	0,8	2	190	30-40	
<b>VIENNOISERIES</b>					
Biscuits en général		2	190	15	
Brioches		2	190-220	25-35	
Pâte feuilletée		2	250	10-15	
Pâte brisée		2	235	20	
<b>PÂTES AU FOUR</b>					
Lasagnes	2,5	3	210-225	55-65	
Cannelloni	2,5	3	210-225	55-65	
<b>PIZZAS</b>					
	1	3	225-Max	25-30	
<b>PAIN</b>					
	1	3	225-Max	20-25	
<b>VIANDE</b>					
Rosbif	1	2	220	20-25	
Rôti de veau	1	2	220	60-80	
Rôti d'agneau	1	2	220	40-50	
Rôti de porc	1	2	220	60-80	
<b>GIBIER</b>					
Lièvre rôti	1	2	225-Max	40-50	
Faisan rôti	1	2	225-Max	45-60	
Perdrix rôtie	1	2	225-Maxi	45-60	
<b>VOLAILLE</b>					
Dinde rôtie	1	2	235	50-60	
Poulet rôti	1	2	235	40-50	
Canard rôti	1	2	235	45-60	
<b>POISSON</b>					
Poisson au four	1	2-3	200-220	15-25	
Casserole de poisson	1	2-3	190-220	15-20	

Les valeurs fournies dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. Les temps de cuisson se réfèrent à la cuisson d'aliments sur un seul gradin. Si vous placez des aliments sur plusieurs gradins dans un four ventilé (grilles sur les 1er et 3e gradins, ou sur les 2e et 4e gradins), le temps de cuisson sera prolongé de 5 à 10 minutes.

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Temps de cuisson en minutes	
			1er côté	2e côté
<b>VIANDE</b>				
Côtelette	0,50	5	15	15
Biftecks	0,15	5-6	5	5
Demi-poulet (chaque moitié)	1	5-6	25	25
<b>POISSON</b>				
Truite	0,42	5-6	18	18
Sole	0,20	5-6	10	10
<b>PAIN</b>				
Toast		5-6	2-3	2-3
<b>BROCHE</b>				
<b>POULET</b>	1,3		60-80	

Les valeurs fournies dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. En particulier, les températures et les temps de cuisson pour griller de la viande dépendront de l'épaisseur de la viande et de votre goût personnel.

## MODE D'EMPLOI

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de maintenir la surface de la table de cuisson et les différents composants en bon état (gril, chapeaux émaillés, têtes de brûleur et diffuseurs de flamme), il est très important de les nettoyer à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les sécher soigneusement après chaque utilisation. **Éliminez** immédiatement le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate des surfaces émaillées.

### AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que les brûleurs et les chapeaux respectifs sont correctement installés dans leur logement (fig. 7).
- Veillez à ne pas abîmer les bougies d'allumage et les dispositifs de protection à l'allumage et à l'extinction.
- Si vous avez du mal à ouvrir ou à fermer un bouton, ne forcez pas et contactez immédiatement l'assistance technique.

### STRUCTURE

Toutes les parties de la cuisinière (en émail ou métal peint, acier ou verre) doivent être nettoyées fréquemment à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincées et essuyées à l'aide d'un linge doux.

### CAVITÉ DU FOUR

**Ne vaporisez pas/ne lavez pas le bulbe du thermostat avec un produit à base d'acide (contrôlez l'étiquette avant d'utiliser le produit !). Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages résultant d'un nettoyage incorrect.**

Il convient de nettoyer la cavité du four après chaque utilisation pour éliminer les résidus d'aliments, les graisses ou le sucre, afin d'éviter qu'ils ne carbonisent, ne forment des dépôts et

des taches indélébiles et ne dégagent des odeurs désagréables lorsque vous réutiliserez le four.

Pour conserver le brillant des parties émaillées, nettoyez-les à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Veillez à TOUJOURS nettoyer les accessoires que vous avez utilisés.

### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (certains modèles uniquement)

Il est possible de retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage de la cavité.

Pour déposer la porte du four, procédez comme suit :

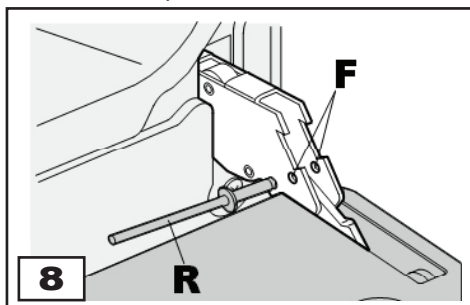
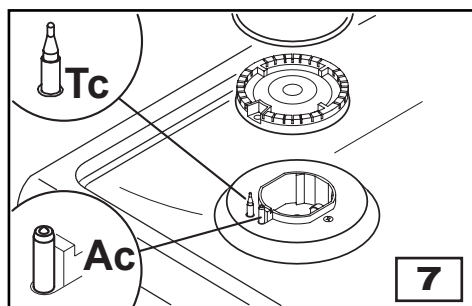
- Ouvrez la porte du four et insérez un rivet ou un clou (R) dans l'orifice (F) de la charnière (fig. 8).
- Refermez partiellement la porte en la poussant simultanément vers le haut pour dégager la dent d'arrêt et la charnière.
- Dès que la charnière est dégagée, tirez la porte vers vous en l'inclinant légèrement vers le haut pour la dégager.
- Pour la repose, procédez dans l'ordre inverse en veillant à réinstaller correctement les différents éléments.

### REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR (fig. 9)

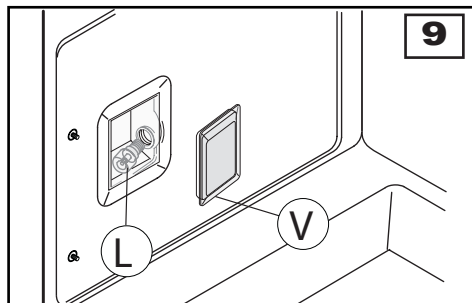
**Avant de remplacer l'ampoule du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.**

Si l'une des ampoules du four ou les deux doivent être remplacées, les nouvelles ampoules doivent présenter les caractéristiques suivantes : 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et doivent résister aux températures élevées (300 °C).

Dégagez les guides latéraux comme décrits ci-dessus. Retirez ensuite le cache en verre (V) de la douille en faisant levier avec un tournevis placé entre le capot et la paroi du four, puis remplacez l'ampoule (L). Réinstallez les éléments en procédant dans le sens inverse.



## MODE D'EMPLOI



### JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Le joint de la porte du four assure le fonctionnement correct du four. Il est conseillé de :

- le nettoyer en évitant d'utiliser des outils ou des produits abrasifs ;
- contrôler son état de temps à autre.

**Si le joint de la porte du four a durci ou est abîmé, contactez le Service Après-vente et n'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé par un joint neuf.**

### PANNEAUX AUTONETTOYANTS (selon le modèle)

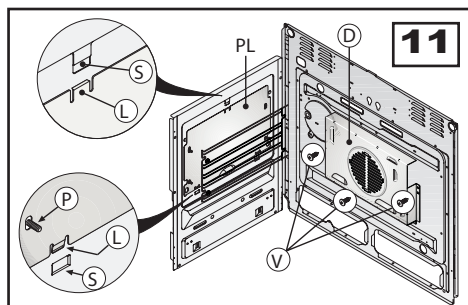
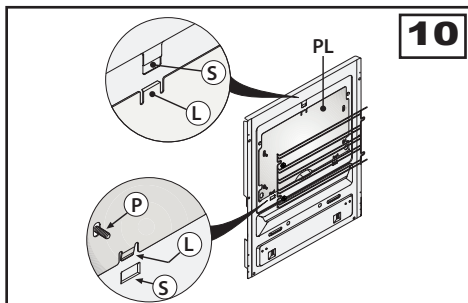
Les parois du four sont protégées par des panneaux recouverts d'un émail microporeux étanche à la graisse, qui absorbe et élimine les éclaboussures pendant la cuisson.

En présence d'une grande quantité de liquide ou de graisse, éliminez immédiatement à l'aide d'une éponge humide, puis chauffez le four à la température maximale pendant 2 heures. Attendez que le four soit refroidi, puis répétez l'opération avec une éponge humide. Si vous n'avez pas réussi à éliminer toutes les substances, répétez la procédure ci-dessus.

Il est toutefois conseillé de retirer les panneaux de temps à autre, de les laver avec une solution d'eau chaude savonneuse et de les sécher à l'aide d'un linge doux.

Pour retirer les panneaux, procédez comme suit :

- Retirez les grilles latérales comme indiqué au paragraphe précédent.
- Retirez les deux panneaux latéraux (PL) (fig. 10).
- Déposez le panneau arrière en desserrant les vis de serrage correspondantes (V) (fig. 11).
- Réinstallez tous les éléments en procédant dans l'ordre inverse.

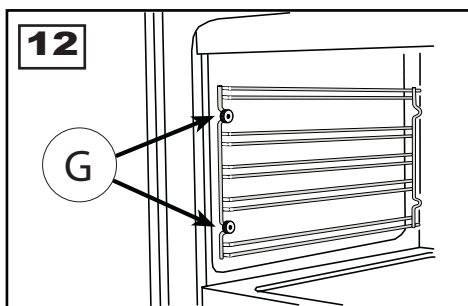


**REMARQUE IMPORTANTE !!** Placez les deux panneaux latéraux (PL) en faisant passer le goujon de fixation (L) à travers l'orifice (S) (fig. 10).

### GUIDES LATÉRAUX DU FOUR (fig. 12)

Pour un nettoyage efficace, il est possible de retirer les guides latéraux. Pour ce faire, desserrez les écrous moletés (G).

Pour réinstaller les rails, commencez par introduire les goupilles arrière dans les perçages, puis fixez-les à l'aide des écrous moletés (G).



## CHARTRE DE DÉPANNAGE

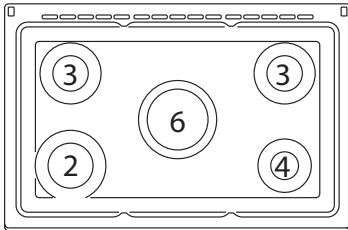
Certains problèmes se produisent suite à des défauts d'entretien ou à des erreurs d'utilisation, et peuvent être résolus sans faire appel au Service Après-vente.

PROBLÈME	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert.</li><li>• Vérifiez que la fiche est branchée dans la prise secteur.</li><li>• Vérifiez que les boutons se trouvent dans la bonne position pour cuisiner, puis répétez les opérations figurant dans le manuel.</li><li>• Vérifiez l'interrupteur différentiel de l'installation électrique (DDR). En cas de défaillance du système, faites appel à un électricien.</li></ul>
Le thermostat ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le Service Après-vente.</li></ul>
L'éclairage du four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que les ampoules sont correctement vissées.</li><li>• Procurez-vous des ampoules résistant aux hautes températures auprès de notre Service Après-vente et suivez les instructions fournies au paragraphe « <b>REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR</b> ».</li></ul>

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

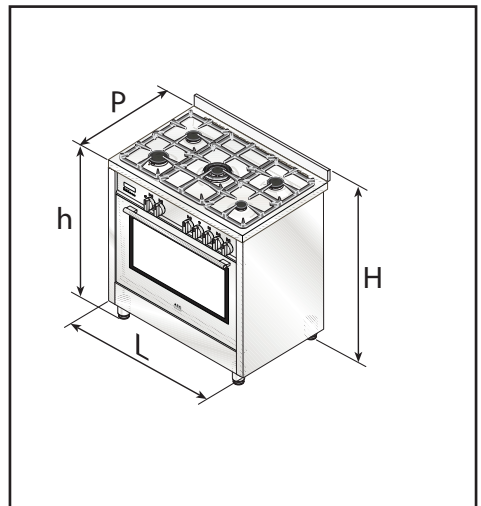
## BRÛLEURS

BRÛLEURS		Pression de service Gaz		Débit		Diamètre injecteur SABAF	Débit calorifique		Ouverture de régulation de manchon pneumatique	Dérivation
N°	DÉNOMINATION	mbar		g/h	L/h	1/100 mm	Min	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapide	Gaz GPL Naturel	30 20	218	286	88 117-Y	800 800	3000 3000	=	44
3	Semi-rapide	Gaz GPL Naturel	30 20	131	171	68 98-Z	600 600	1800 1800	=	34
4	Auxiliaire	Gaz GPL Naturel	30 20	73	95	51 75-X	400 400	1000 1000	=	28
6	Ultra-rapide	Gaz GPL Naturel	30 20	276	362	98 135-K	1600 1600	3800 3800	=	65
7	Four	Gaz GPL Naturel	30 20	284	371	94 142	1000 1000	3900 3900	3 2,5	52
8	Gril avec commande séparée	Gaz GPL Naturel	30 20	156	196	70 105		2150 2150	3,5 1,5	



**DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT DE LA CUISINIÈRE fig. P**

TYPE	hauteur h/mm	hauteur h/mm	largeur l/mm	profondeur p/mm
96-P	912 ÷ 972	857 ÷ 912	900	600



## COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Description	Données nominales
Ampoule du four	15 W - E 14 - T 300
Moteur du tournebroche	4 W
Ventilateur de refroidissement du moteur	12 W
Câble d'alimentation pour cuisinière/four gaz	H05 RR-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## TECHNICAL INFORMATION

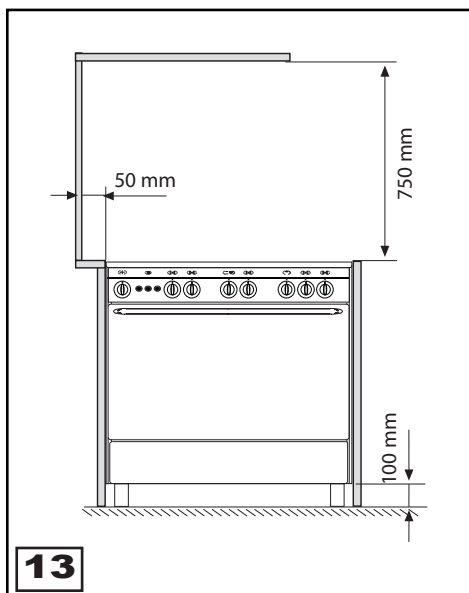
- Les opérations d'installation, de réglage, de conversion et d'entretien énoncées dans ce chapitre doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés. Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Les dispositifs de sécurité et de réglage automatique de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou un fournisseur dûment agréé.
- Conformément aux normes régissant l'utilisation du gaz, les appareils fonctionnant complètement au gaz et combinés appartiennent à la « classe 2 sous-classe 1 » (encastrés fig. 13) et, en tant que tels, doivent respecter les dégagements spécifiés dans la figure. Par conséquent, les parois latérales ne doivent pas dépasser le plan de travail.
- Les parois adjacentes et autour de l'appareil doivent être en mesure de résister à une surtempérature de 95 K.
- L'installation des appareils à gaz uniquement ou combinés doit être conforme aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas relié à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Par conséquent, il doit être relié conformément aux règles d'installation susmentionnées. Il convient d'accorder une attention particulière aux instructions fournies ci-après en matière de ventilation et d'aération.

## INSTALLATION

### DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir déballé l'appareil et tous ses accessoires, vérifiez soigneusement que l'appareil est en parfait état.  
En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.
- Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film plastique. Cette protection doit être retirée avant d'utiliser l'appareil. Nous vous conseillons de détacher le film plastique à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une broche en partant des bords.
- Ne déplacez pas l'appareil en le saisissant par la poignée.

**Les matériaux d'emballage (carton, sacs plastique, mousse polystyrène, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## VENTILATION

L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce dont le volume est inférieur à 20 m<sup>3</sup>.

La quantité d'air nécessaire est celle qui est requise pour assurer une combustion régulière du gaz et la ventilation de la pièce. Le flux naturel d'air doit être acheminé à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs de la pièce et donnant directement vers l'extérieur, dont la section transversale doit être au moins de 100 cm<sup>2</sup> (fig. 14). Ces ouvertures doivent être positionnées de façon à ne jamais être obstruées. Une ventilation indirecte est également admise en convoyant l'air de pièces adjacentes vers la pièce à ventiler, en se conformant rigoureusement aux prescriptions des normes en vigueur.

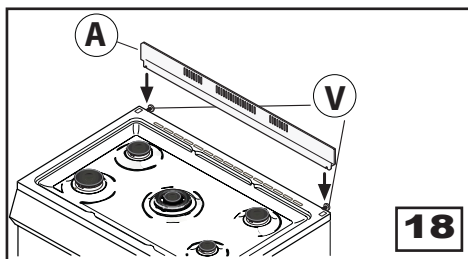
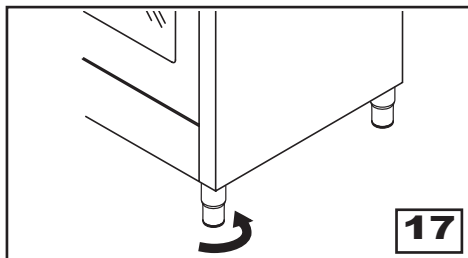
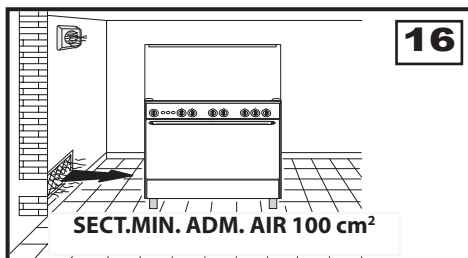
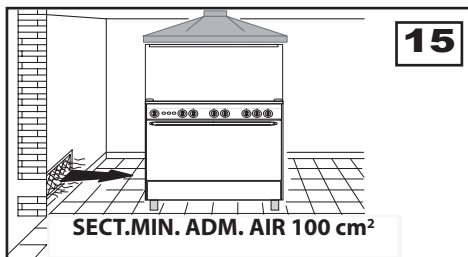
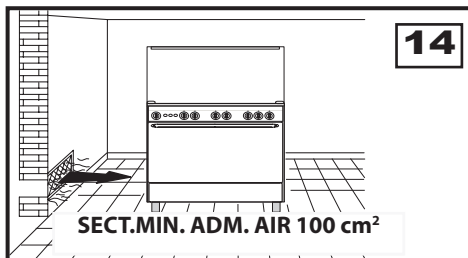
## EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les cuisinières à gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion et l'humidité par le biais d'une hotte reliée à un conduit d'évacuation ou directement vers l'extérieur (fig. 15). S'il n'est pas possible d'installer une hotte, il convient d'installer un ventilateur sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur et d'actionner celui-ci à chaque utilisation de l'appareil (fig. 16), conformément aux règlements en vigueur en matière de ventilation.

## MISE EN PLACE DE LA CUISINIÈRE

Afin de garantir une installation correcte de l'appareil, celui-ci est équipé des éléments suivants:

- **Pieds réglables à installer sur l'appareil.** Ils permettent d'aligner la hauteur de l'appareil avec celle des autres meubles de la cuisine. Un kit composé de jupes, de vis et de pieds est fourni avec l'appareil (fig.17).
- **Dosseret.** Les cuisinières dotées de cet accessoire quittent l'usine avec cet élément inséré à l'intérieur du tiroir situé sous le four. Pour installer le dosseret, il est nécessaire de desserrer les vis situées à l'arrière de la cuisinière et d'installer le dosseret comme indiqué dans la figure 18.
- **La prise ou l'interrupteur doivent être accessibles une fois l'appareil installé.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## FIXATION DE LA CUISINIÈRE À LA PAROI (fig. 19)

**Remarque :- La chaîne de fixation est fournie pour des raisons de sécurité et doit être installée comme indiqué ci-après.**

Pour empêcher que la cuisinière ne bascule vers l'avant si des enfants montent sur la porte du four ou si un poids excessif y est déposé lorsque celle-ci est en position d'ouverture, deux chaînes DOIVENT ÊTRE fixées à l'arrière du four qui doit constamment être fixé aux axes filetés. Les axes filetés doivent être fixés à la paroi située à l'arrière de la cuisinière.

**Instructions de montage** • Fixez les axes filetés dans le mur immédiatement derrière et du côté gauche, à environ 770 mm du sol.

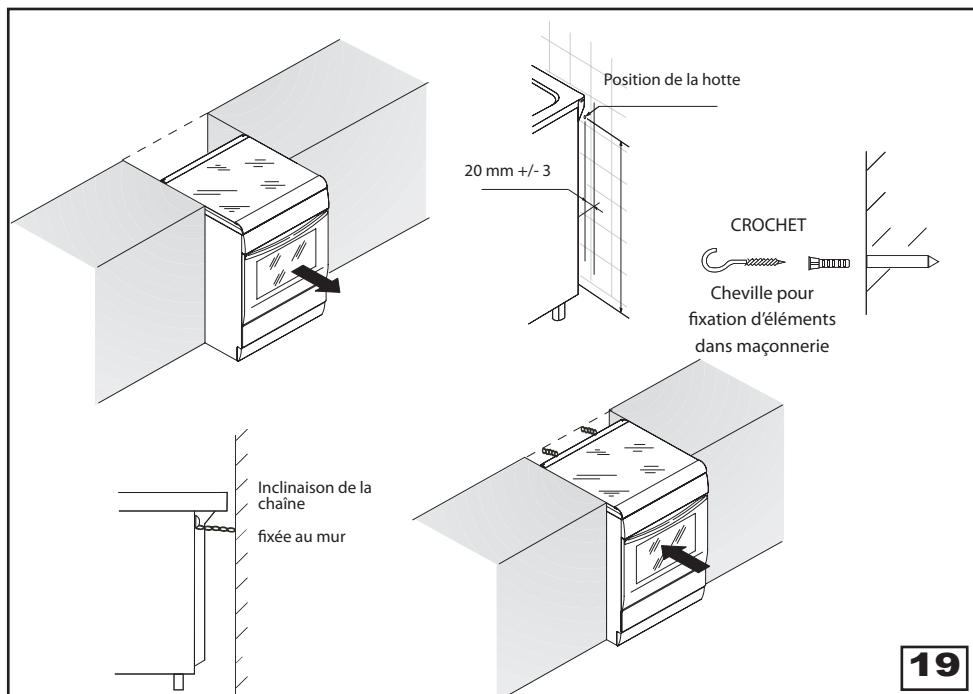
**Une fois la fixation effectuée, les chaînes doivent être tendues.**

## RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil à l'arrivée du gaz, vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique apposée sur la cuisinière correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Les conditions de réglage de l'appareil, à savoir le type de gaz et la pression de service, sont indiquées sur une étiquette figurant à l'arrière du présent manuel et à l'arrière de la cuisinière.

Dès que la cuisinière est installée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse (NE PAS utiliser de flammes !).





## INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

**Le raccord d'admission du gaz de l'appareil est de type mâle à filetage cylindrique 1/2", conformément aux normes ISO 228-1. Si le gaz est distribué par le biais de conduits, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution du gaz à l'aide :**

- d'un tuyau en acier rigide, conforme aux normes, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés conformément à la norme UNI-ISO 7/1 standard. Il est permis d'utiliser de la toile de chanvre avec du ruban adhésif adéquat ou du ruban Téflon comme matériau d'étanchéité.
- d'un tuyau en cuivre, conforme à la norme, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés, conformément à la norme.
- d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conforme à la norme, d'une extension de 2 mètres maximum et des joints conformes à la norme.
- d'un tuyau en caoutchouc flexible, conforme à la norme, d'un diamètre de 8 mm pour le GPL et de 13 mm pour le gaz naturel ou gaz de ville, d'une longueur maximale de 1500 mm, solidement fixé au raccord du tuyau à l'aide d'une bride de sécurité, conformément à la norme.

**En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz,** l'appareil, alimenté par un régulateur de pression conforme à la norme, doit être raccordé :

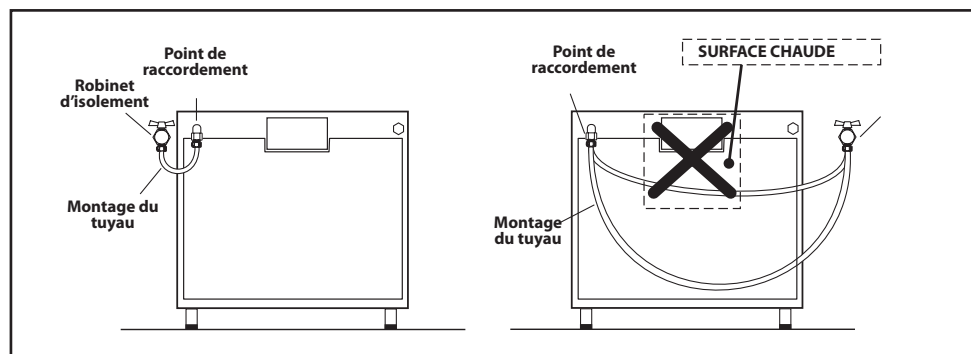
- à l'aide d'un tuyau en cuivre, conforme à la norme, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés, conformément à la norme.
- à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conforme à la norme,

d'une extension de 2 mètres maximum et des joints conformes à la norme. Nous recommandons d'appliquer l'adaptateur spécial (disponible sur le marché) au tuyau flexible pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression sur la bouteille de gaz.

- à l'aide d'un tuyau en caoutchouc flexible, conforme à la norme, d'un diamètre de 8 mm, d'une longueur minimale de 400 mm et maximale de 1500 mm, solidement fixé au raccord du tuyau à l'aide d'une bride de sécurité, conformément à la norme.

### IMPORTANT :

- **Si l'appareil doit être encastré (classe 2 sous-classe 1), raccordez-le à l'arrivée du gaz uniquement à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conformément à la norme.**
- **Si l'appareil doit être posé librement (classe 1) et si vous utilisez le tuyau en caoutchouc flexible, il est nécessaire que vous suiviez les instructions et les figures fournies ci-après (fig. 19).**
- **Tout le long de son parcours, le tuyau ne doit jamais entrer en contact avec des parties dont la température peut dépasser 95 °C**
- **Le tuyau ne doit pas être soumis à une contrainte de torsion ou à une force de traction quelle qu'elle soit ; il ne doit présenter aucun pincement et aucun coude.**
- **Il ne doit pas entrer en contact avec des pièces aux bords tranchants, etc.**
- **Il doit être possible d'inspecter toute la longueur du tuyau afin de pouvoir s'assurer de son intégrité.**
- **Le tuyau doit être remplacé à la date qui est imprimée dessus.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## RÉGLAGES

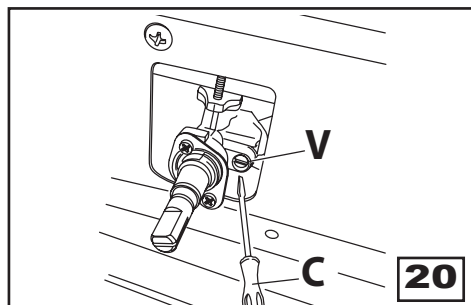
- **Tous les joints doivent être remis en place par le technicien une fois le réglage effectué.**
- **Le réglage du minimum (faible ébullition) doit être effectué uniquement avec des brûleurs fonctionnant au gaz naturel ; avec des brûleurs fonctionnement au GPL, la vis doit être serrée à fond (dans le sens horaire).**
- **Il n'est pas nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire sur une cuisinière équipée de brûleurs à gaz.**

## ROBINETS (fig. 20)

Tous les robinets à gaz sont du type mâle à filetage conique avec passage à une seule voie. La vis de réglage (V) est située sur le côté de la tige.

Procédez au réglage du « **Minimum** » comme suit :

- Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position « Minimum » (petite flamme).
- Déposez le bouton (A) du robinet qui est attaché simplement en exerçant une pression sur la tige.
- Insérez un petit tournevis (C) dans la vis (V) et tournez le cône d'étranglement vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée en position « Minimum ». La vis de réglage (V) se trouve sur la tige (fig. 20) ou sur le côté de celle-ci.
- Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez de la position « grande flamme » à la position « petite flamme ».



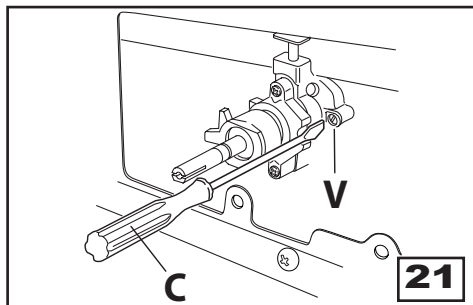
- **ATTENTION !!** Cette opération peut être réalisée avec le panneau avant en place, mais si le technicien éprouve des difficultés à atteindre la vis de réglage, il convient de déposer le panneau avant en desserrant les vis situées dans la partie inférieure de celui-ci.

## THERMOSTAT DU FOUR (fig. 21)

Le réglage du « **Minimum** » doit être effectué comme suit :

- Retirez le bouton thermostat.
- Allumez le brûleur du four en plaçant le bouton correspondant sur la position « Maximum », puis attendez 10 minutes.
- Tournez lentement le bouton vers la position « Minimum » et, à l'aide d'un petit tournevis (C), tournez la vis (V) vers la droite pour réduire la flamme, ou vers la gauche pour l'augmenter.

Pour que le réglage du Minimum soit efficace, il faut que la flamme soit courte. La flamme doit être stable pour éviter de s'éteindre inopinément, et suffisamment puissante pour ne pas risquer de s'éteindre lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte du four.

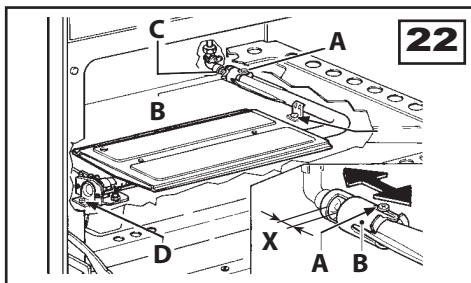


## INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

### BRÛLEUR DU FOUR (fig. 22)

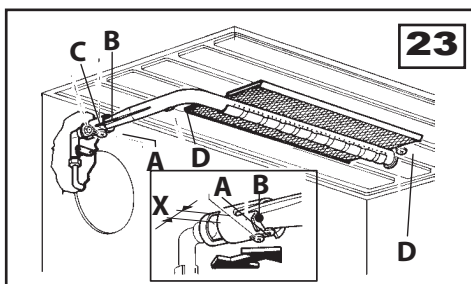
Le brûleur est situé au centre de la base du four et est recouvert par la plaque de la sole qui doit toujours se trouver dans cette position lorsque le four est en fonctionnement.

**Pour régler l'air primaire**, allumez le brûleur et, tout en regardant la flamme, desserrez la vis (A) et ajustez le manchon (B) pour obtenir les ouvertures X indiquées dans le tableau figurant au chapitre <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>. Serrez la vis (A) à fond une fois les réglages effectués.



### BRÛLEUR DU GRIL (fig. 23)

**Pour régler l'air primaire**, allumez le brûleur et, tout en regardant la flamme, desserrez la vis (A) et ajustez le manchon (B) pour obtenir les ouvertures X indiquées dans le tableau figurant au paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>. Serrez la vis (A) à fond une fois les réglages effectués.



## CONVERSIONS

### REPLACEMENT DES INJECTEURS

Nos brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz simplement en installant les injecteurs appropriés au gaz que vous souhaitez utiliser. Pour faciliter le travail de l'installateur, le tableau (paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES> fournit le débit calorifique nominale, le diamètre de l'injecteur et la pression de service des différents types de gaz.

Conformez-vous aux instructions suivantes :

#### Remplacement des injecteurs - Brûleurs de la table de cuisson.

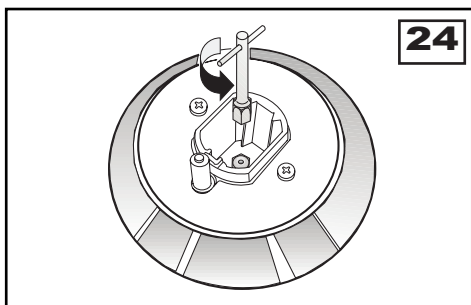
Pour remplacer les injecteurs sur la table de cuisson, déposez le chapeau et le brûleur, et remplacez-les à l'aide d'une clé à douille de 7 mm Ø (fig. 24).

#### Remplacement de l'injecteur - Brûleur du four.

Retirez la base du four. Déposez la vis (D) fixant le brûleur pour pouvoir accéder à l'injecteur (C) (fig. 22). Dévissez l'injecteur et remplacez-le. Réinstallez le brûleur et la vis (D).

#### Remplacement de l'injecteur - Brûleur du grill.

Déposez la vis (D) fixant le brûleur pour pouvoir accéder à l'injecteur (fig. 23). dévissez l'injecteur (C) et remplacez-le. Réinstallez le brûleur et la vis (D).



**Après avoir remplacé les injecteurs, il sera nécessaire de procéder au réglage des brûleurs comme décrit aux paragraphes précédents. Le technicien est tenu de réinstaller tous les joints après avoir effectué les réglages requis.**

# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

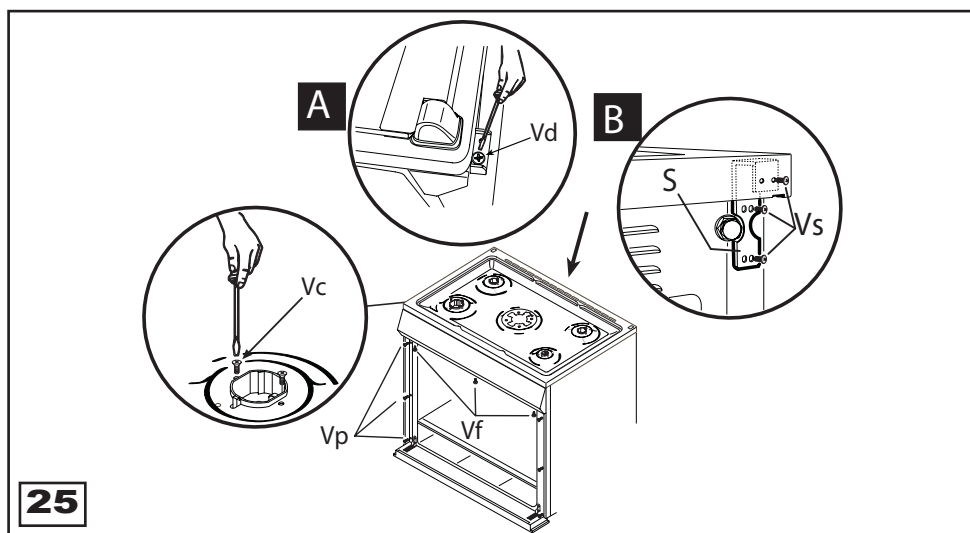
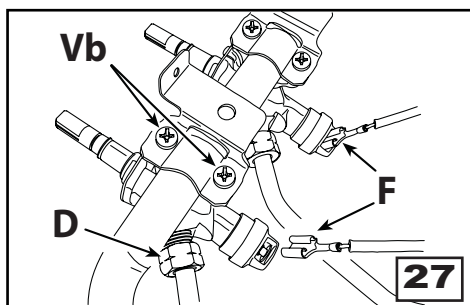
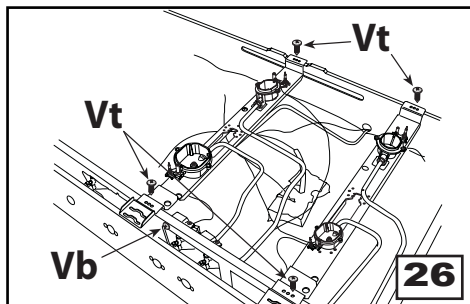
## ENTRETIEN

**Avant de procéder à toute opération d'entretien ou de remplacement de pièces, débranchez l'appareil de l'alimentation du gaz et de l'alimentation électrique.**

## REPLACEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Pour remplacer un robinet ou le thermostat, procédez comme suit :

- Enlevez les supports pour casseroles et les têtes de brûleur.
- Desserrez les vis de fixation des brûleurs (Vc) (fig. 25). (quatre pour le brûleur ultra-rapide et deux pour les autres brûleurs)
- Retirez la table de cuisson en desserrant les vis situées à l'avant et à l'arrière (Vs) (fig. 25) fixant la table aux supports (S).
- Dégagez les boutons.
- Dévissez les écrous (D) des tuyaux aluminium du gaz et extrayez les connecteurs rapides du thermocouple (F) (fig. 27).
- Desserrez les vis (Vt) (fig. 26) fixant les croisillons.
- Desserrez les vis (Vb) (fig. 26) qui fixent les brides des robinets au châssis avant.
- Faites glisser la rampe vers la partie arrière et desserrez les vis (Vb) (fig. 27) de façon à libérer les robinets.



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


**Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux normes et lois en vigueur.**

### Avant de brancher l'appareil, vérifiez les points suivants :

- L'ampérage du système et des prises électrique est approprié pour la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette des caractéristiques apposée au dos de l'appareil).
- La prise ou l'installation est reliée à la terre de manière efficace, conformément aux normes et dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes énoncées ci-dessus.
- La fiche et la prise, de même que l'interrupteur multipolaire, doivent être accessibles une fois l'appareil installé.

### Si vous branchez l'appareil au secteur à l'aide d'une prise :

- Installez sur le cordon d'alimentation (si celui-ci en est dépourvu) une fiche homologuée, adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques. Branchez les fils conformément aux indications fournies ci-dessous et **rappelez-vous que le fil de terre doit être plus long que les fils de phase:**

lettre	L	(phase)	= fil brun
lettre	N	(neutre)	= fil bleu
symbole		(terre)	= fil vert/jaune

- Le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'aucune de ses parties n'atteignent jamais une température de 75 °C.
- Pour réaliser le branchement, n'utilisez pas d'adaptateurs ni de shunts, car ceux-ci sont susceptibles de causer de faux contacts, entraînant une surchauffe dangereuse.

### Si vous branchez l'appareil directement sur le secteur :

- Installez un interrupteur multipolaire en mesure de supporter la charge de l'appareil, ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Pour rappel : le fil de terre ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

## REPLACEMENT DU TUYAU FLEXIBLE D'ARRIVÉE DU GAZ

Afin de garantir que le tuyau de gaz est toujours en bon état, nous recommandons vivement de le remplacer à la date qui est imprimée dessus.

## REPLACEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Il est nécessaire de déposer la protection arrière pour pouvoir remplacer les résistances électriques, la douille de l'ampoule, la plaque à bornes et le cordon d'alimentation.
- Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation (voir section transversale dans le tableau du paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>), veillez toujours à ce que le fil de terre soit plus long que les fils de phase, et suivez les instructions fournies au chapitre « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
- Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « remplacement de l'ampoule du four ».
- Pour remplacer la douille, le générateur d'étincelles et les électrodes de la bougie d'allumage, il est nécessaire de retirer le plan de travail comme indiqué au paragraphe « **REPLACEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT** ».
- Pour remplacer l'accessoire de programmation éventuel, le commutateur et les voyants, déposez le panneau avant comme indiqué au paragraphe « **ROBINETS** »

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant d'appeler le Service Après-vente :

1. Vérifiez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir paragraphe « Charte de dépannage »).
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

### Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.

Fournissez les informations suivantes :

- le type de panne ;
- le type exact et le modèle de four ;
- le numéro de service (il s'agit du numéro placé après le mot Service sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du volet du compartiment de rangement. Le code service est également mentionné sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour toute réparation, contactez un Service Après-vente agréé indiqué dans la garantie.

Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au Service Après-vente agréé par le fabricant, demandez une quittance décrivant le travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces d'origine

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

**SERVICE** 0000 000 00000



**SPACE FOR DATA LABEL**

**ESPACE RÉSERVÉ À L'ÉTIQUETTE DES  
CARACTÉRISTIQUES**

5019 310 66168



06/13