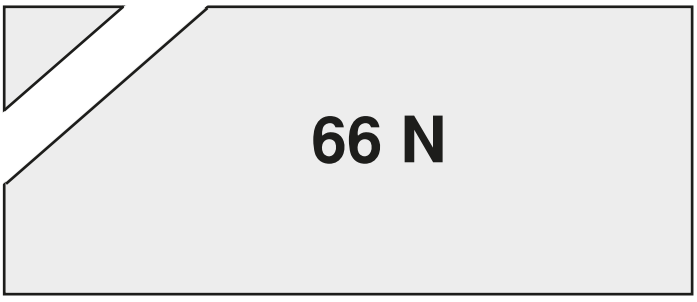
IT **Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas, miste ed elettriche. Serie:**

GB **Instructions for use and maintenance of gas, gas-electric and electric cookers. Series:**

FR **Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz et mixtes. Séries:**



CE

IT Italiano

Istruzioni per l'uso

CUCINA

Sommario

Avvertenze....4
Dati tecnici e caratteristiche 5
Installazione....6 - 8
Uso catenelle di sicurezza....6
Aerazione del locale 6
Ubicazione....6
Collegamento gas....6
Adattamento ai diversi gas 7
Sostituzione iniettori 7
Regolazione minimo 7
Regolazione aria bruciatori....8
Accensione elettrica 8
Dispositivo di sicurezza 8
Per l' utente ....9 - 14
Aerazione del locale 9
Accensione dei bruciatori 9
Accensione del forno a gas 9
Accensione del grill a gas....9
Dispositivo di sicurezza 9
Accensione elettrica 9
Uso piano di cottura a gas 9
Uso piastre elettriche....9
Uso forno a gas 9
Uso grill a gas o elettrico 10
Uso forno elettr.statico "4New"....10
Uso forno elettrico multifunzione 6 10
Uso del forno elettrico Multi7 10
Uso del girarrosto 10
Uso del contaminuti....11
Uso programmatore fine cottura monocomando....11
Uso programmatore elettronico....11
Uso del timer analogico con manopola push 11
Uso forno autopulente 12
Uso degli accessori del forno 12
Come togliere la porta del forno 12
Uso piano cottura vetroceramica....12
Pulizia piano cottura vetroceramica....13
Consigli di ordine generale 13
La Direttiva 2012/19/CEE (RAEE)....14
Regolamento Europeo 1935/2004....14
Figure ....36 - 38

GB English

Operating Instructions

COOKER

Contents

Warnings 15
Warning Installation 16-18
Installation 16
Ventilation 16
Using the safery chain 16
Positioning 16
Gas connection.... 16
Adapting to different types of gas 17
Replacing the injectors 17
Minimum setting 17
Regulating the burner air 17
Electrical connection.... 17
Electric ignition 18
Safety device 18
Technical data and specifications 18
For the user .... 20 - 24
Ventilation.... 20
Igniting the burners.... 20
Igniting the gas oven 20
Igniting the gas grill.... 20
Safety device 20
Electrical switch-on.... 22
Using the gas hob.... 20
Using the electric hot-plates 20
Using the gas oven.... 20
Using the gas or electric grill 20
Using the static electric oven "4 New" 21
Using the multi-function electric oven 6 programs 21
Using the Multi7 electric oven.... 21
Using the rotisserie.... 21
Using the minute minder.... 21
Using the single-control cooking timer.... 21
Using the electronic timer 21
Using the analogic timer with push knob 22
Using the self-cleaning oven 23
Using oven accessoires.... 23
Using the ceramic hob.... 23
Removing the oven door 23
Cleaning of the ceramic hob.... 23
Advice and precautions 24
European Directive 2012/19/EEC (WEEE).... 24
European Regulation 1935/2004.... 24
Figures.... 36 - 38

Mode d'emploi

CUISINIÈRE

Sommaire

Avvertissements 25
Données et caractéristiques 26
Installation ..... 27 - 29
Utilisation des chaînes de sécurité 27
Aération des locaux 27
Emplacement 27
Raccordement du gaz 27
Adaptation aux différents types de gaz 28
Changement des injecteurs 28
Réglage du ralenti 28
Réglage de l'air des brûleurs 28
Branchement électrique 29
Allumage électrique 29
Dispositif de sécurité 29
Pour l' utilisateur ..... 30 - 35
Aération des locaux 30
Allumage des brûleurs 30
Allumage du four à gaz 30
Allumage du grilloir à gaz 30
Dispositif de sécurité 30
Allumage électrique 30
Utilisation des feux de la table 30
Utilisation des plaques électriques 30
Utilisation du four à gaz 30
Grilloir à gaz ou électrique 31
Four électrique statique " 4 New " 31
Four électrique multifonction 6 31
Four électrique multi7 31
Utilisation du tournebroche 31
Minuterie 32
Programmateur de fin cuisson monocommande 32
Programmateur électronique 32
Utilisation de la minuterie analogique avec manet 33
Utilisation four autonettoyant 33
Utilisation des accessoires du four 33
Comment enlever la porte du four 33
Utilisation de la table de cuisson en vitroceraramique 34
Nettoyage table de cuisson en vitroceramique 34
Conseils d'ordre general 34
La Directive 2012/19/EEC (DEEE) 35
Règlement Européen n° 1935/2004 35
Figures ..... 36 - 38

IT Italiano

Avvertenze

- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche,sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e oli può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le superfici interne del cassetto(se presente) possono diventare calde.
- Eliminare eventuali liquidi presenti sul coperchio prima di aprirlo.
- ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
- In caso di collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessaria l'avvertenza: "Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione" .
- Qualsiasi intervento, all'interno del forno o ove vi sia la possibilità di accedere a parti sotto tensione, deve essere preceduto sempre dal disinnesco dell'alimentazione elettrica.
- Non utilizzare il vano scaldapiatti come ripostiglio per liquidi infiammabili od oggetti che temono il calore, come legno, carta, bombolette a pressione, fiammiferi, ecc.
- Controllare frequentemente il tubo di raccordo in gomma curare che sia sufficientemente lontano da pareti calde, che non abbia curve brusche o strozzature, e che sia in buone condizioni. Il tubo deve essere sostituito al più tardi alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate.
- Nel caso la rotazione dei rubinetti divenga difficoltosa nel tempo, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.
- Le parti smaltate o cromate si lavano con acqua tiepida saponata o con detersivi non abrasivi. Per i bruciatori superiori e gli spartifiamma, invece, si può usare anche uno spazzolino metallico per disincrostare. Asciugare accuratamente.
- Non usare abrasivi per pulire parti smaltate o cromate.
- Lavando il piano di cottura, evitare inondazioni. Fare attenzione che non entri acqua o altro nei fori di alloggiamento dei bruciatori; ciò potrebbe risultare pericoloso.
- Le candele per l'accensione elettrica devono essere mantenute pulite ed asciugate al termine di ogni impiego, soprattutto se vi sono stati gocciolamenti o trabocchi dalle pentole.
- In caso di coperchio in vetro: Non chiuderlo finché i bruciatori o le piastre del piano lavoro sono caldi perché potrebbe scheggiarsi o rompersi.
- Non urtare le parti smaltate e le candele di accensione (se vi sono).
- Quando la cucina non è in servizio, è buona norma chiudere il rubinetto centrale (o murale) del gas.
- Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non è previsto un piedistallo per l'installazione della cucina.
- Non spostare mai la cucina tenendola per la maniglia porta forno.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema a comando a distanza separato.

- ATTENZIONE: L'uso di un apparecchio a gas per cucinare porta alla produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata specialmente quando l'apparecchio è in funzione: mantenere i fori di ventilazione naturale aprire o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).
- ATTENZIONE: Questo apparecchio deve essere utilizzato solo a scopo di cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per riscaldamento di ambienti.

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

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

IT Introduzione

- La nostra Società, nel ringraziarVi per aver scelto uno dei suoi qualificati prodotti, desidera vivamente che otteniate da questa apparecchiatura le migliori prestazioni, giustamente auspicate al momento dell'acquisto. A questo scopo Vi invita a leggere e seguire attentamente le istruzioni del presente libretto; considerando ovviamente solo quei paragrafi che riguardano accessori e strumentazione presenti nel Vostro apparecchio. La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose o a persone derivanti da cattiva installazione o non corretto uso dell'apparecchio stesso.
- Nello spirito di produrre apparecchi sempre più allineati alle tecniche moderne, e/o per una sempre migliore qualità del prodotto, la nostra Società si riserva il diritto di apportare modifiche, anche senza preavviso, senza per altro creare disagi in utenza.
- Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, la domanda al Vostro rivenditore deve essere completata dal n° di modello e n° di matricola stampigliati sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situata nello schienale della cucine.

- APPARECCHIO CONFORME ALLE DIRETTIVE:
- 2009/142/CEE del 30/11/2009 (Gas)
- 2006/95/CE Bassa Tensione del 12/12/2006
- 2004/108/CE (Radiodisturbi) del 15/12/2004
- Regolamento CE 1935/2004 (materiali a contatto con alimenti)
- Regolamento CE 1275/2008 (consumo energia in stand-by e off-mode)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2012/19/CEE (RAEE)

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

CENTRI ASSISTENZA TECNICA

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

Numero unico
848 99 87 03

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

Dati e caratteristiche tecniche

Dimensioni esterne nominali	**Cucine 60x60**
Altezza al piano di lavoro	cm. 86,5
Altezza a coperchio alzato	cm. 143
Profondità a porta chiusa	cm. 60
Profondità a porta aperta	cm. 104
Larghezza	cm. 60

Dimensioni utili	**Forno 60x60 statico**	**Forno 60x60 con ventola**
Larghezza	cm. 45	cm. 41
Profondità	cm. 47	cm. 38
Altezza	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

BRUCIATORI A GAS (iniettori e portate)

Gas	Bruciatore	Iniettore	portata ridotta (kW)	portata nominale (kW)
G20	ausiliario	77	0,40	1,00
20	semirap.	97	0,58	1,65
mbar	rapido	123	0,80	2,80
	forno	130	1,00	3,00
	grill	99	-	1,85
	tripla corona ec.	145	1,70	4,00
	TC Ecoring	107	1,6	3,8
G30	ausiliario	50	0,40	1,00
28-30	semirap.	65	0,58	1,65
mbar	rapido	83	0,80	2,80
G31	forno	86	1,00	3,00
37	grill	68	-	1,85
mbar	tripla corona ec.	98	1,70	4,00
	TC Ecoring	69	1,6	3,5
G110	ausiliario	150	0,40	1,00
8	semirap.	185	0,58	1,65
mbar	rapido	265	0,80	2,80
	forno	300	1,00	3,00
	grill	200	-	1,85
	tripla corona ec.	350	1,70	4,00
	TC Ecoring	220	1,6	3,5

Cat.: vedi targhetta matricolare in copertina; Classe 1 oppure 2.1
Cucine di tipo "X"

PIASTRE ELETTRICHE

ø 145	1,2 kW - Piastra High-Light
ø 180	1,5 kW - Piastra Normale
	1,8 kW - Piastra High-Light
	2,0 kW - Piastra Rapida
ø 210 -120	2,1 - 0,7 kW - Piastra High-Light
ø 265 -170	2,2 - 1,4 kW - Piastra High-Light

POTENZE ELEMENTI

resistenza platea	1,1 kW
resistenza cielo-grill	1,1 - 1,5 kW
resistenza circolare forno	2,0 kW
grill	2,0 kW
luce forno	40 W
motorino girarrosto	5 W

EQUIPAGGIAMENTO

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

Secondo i modelli, le cucine possono avere inoltre:

- Dispositivo di sicurezza per uno o più bruciatori del piano di cottura
- Accensione elettrica ai bruciatori superiori
- Accensione elettrica ai bruciatori forno e grill
- Pareti del forno a smalto autopulente
- Termostato (o rubinetto) per forno
- Illuminazione elettrica nel forno
- Girarrosto
- Bruciatore del grill
- Contaminuti meccanico
- Protezione pentole
- Una o più piastre elettriche
- Programmatore di fine cottura monocomando
- Programmatore elettronico

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

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

La potenza elettrica è riportata sulla targhetta matricolare. La targhetta è visibile aprendo il vano scaldapiatti (se esiste) oppure è situato nello schienale della cucina.

Una copia della targhetta è incollata sulla copertina del libretto (solo per i prodotti a gas o misti).

Informazioni utili per il consumo energetico forni elettrici.

Queste informazioni completano ed arricchiscono quelle riportate nella scheda tecnica (stiker adesivo) assieme al libretto istruzioni.

	Forno 66 N statico	Forno66 N ventilato	Forno 66 N multifunzione
Marchio UE di qualità ecologica	No	No	No
Tempo impiegato per cottura carico normale statico in minuti	43,2	...	43,8
Tempo impiegato per cottura carico normale ventilato in minuti	...	44,9	44,9
Consumo posizione stand-by in watt	...	...	...
Superficie utile del piano di cottura leccarda in cm^2	1300	1143	1143

INSTALLAZIONE

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

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono scritte sulla targhetta in copertina.

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

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

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

LE CATENELLE DI SICUREZZA

! Per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio, ad esempio causato da un bambino che si arrampica sulla porta forno, le catenelle di sicurezza DEVONO essere tassativamente installate !

La cucina é dotata di catenelle di sicurezza che devono essere fissate con una vite (non fornita in accessorio) sul muro posteriore all'apparecchio, alla stessa altezza del fissaggio sull'apparecchio.

Assicurarsi che le catenelle siano fissate nella parte posteriore della cucina, come indicato nella fig. 17, in modo che siano strette e parallele al livello del suolo.

! Ad installazione ultimata le catenelle devono essere mantenute in trazione!

AERAZIONE DEL LOCALE

I locali in cui sono installati gli apparecchi a gas devono essere ben aerati al fine di permettere una combustione del gas e una ventilazione corretta.

In particolare l'afflusso di aria necessaria per la combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per ciascun kW di portata nominale installato.

UBICAZIONE

Liberare la cucina dagli accessori d'imballaggio, comprese le pellicole che rivestono le parti cromate o inox. Collocare la cucina in luogo asciutto, agevole, esente da correnti d'aria. Tenere l'opportuna distanza da pareti che temono il calore (legno, linoleum, carta, ecc.).

La cucina può essere installata libera (classe 1) oppure tra due mobili (in classe 2 st 2-1) le cui pareti devono resistere a una temperatura di 100°C e che non possono essere più alte del piano di lavoro.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

ATTENZIONE:

L'apparecchio viene predisposto con portagomma per installazione libera.

Nel caso di apparecchio installato tra due mobili classe 2 st. 2-1, l'unico collegamento ammesso è quello rappresentato in fig. 3 - A (norma d'instal-

lazione UNI 7129 paragrafo 2.5.2.3).
Prima di collegare la cucina verificare che sia predisposta per il gas con il quale sarà alimentata. In caso contrario eseguire la trasformazione indicata nel paragrafo "Adattamento ai diversi gas". Il collegamento dell'apparecchio si fa a destra. Se il tubo deve passare dietro, deve rimanere nella parte bassa della cucina. In tale zona la temperatura è circa 50°C.
- Raccordo con tubo metallico flessibile o con tubo metallico rigido (vedi Figura 3 disegno A):
  Il raccordo si effettua con un tubo conforme alle norme nazionali, avvitato direttamente sul raccordo, con l'interposizione di una guarnizione di tenuta, fornita in dotazione.
- Raccordo con tubo in gomma su portagomma (vedi Figura 3 disegno B e C):
  Si effettua con un tubo in gomma che porta il marchio di conformità alla norma in vigore. Il tubo deve essere sostituito alla data indicata e deve essere assicurato alle due estremità per mezzo di fascette stringitubo normalizzate (UNI CIG 7141) **e deve essere assolutamente accessibile per il controllo del suo stato su tutta la sua lunghezza.**
- **Dopo l'installazione verificare la buona tenuta dei raccordi.**
- Per il funzionamento con B/P verificare che la pressione del gas sia conforme a quanto indicato sulla targhetta matricolare.

IMPORTANTE:
- Impiegare solo tubi flessibili metallici (UNI CIG 9891) o in gomma (UNI CIG 7140) normalizzati.
- Il regolatore di pressione per GPL deve essere conforme a UNI 7432.
- Il raccordo della rampa è conforme a ISO 228-1.
- Evitare curve brusche nel tubo e tenerlo opportunamente scostato da pareti calde.

ADATTAMENTO AI DIVERSI GAS
Qualora la cucina non fosse già predisposta per funzionare con il tipo di gas disponibile, occorre trasformarla, procedendo nel seguente ordine:
- Sostituzione degli iniettori (consultando il quadro a pag. 14);
- regolazione dell'aria primaria;
- regolazione dei "minimi".

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

PER SOSTITUIRE GLI INIETTORI AI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO (Fig. 4)
- Togliere la griglia, gli spartifiamma (**A**) e i bruciatori (**B**);
- svitare e togliere l'iniettore situato nel fondo di ciascun portainiettore (**C**);
- sostituire l'iniettore conformemente alla tabella di pag. 14 ,utilizzando una chiave da 7 mm, avvitare e stringere a fondo;
- verificare la tenuta del gas;
- riposizionare i bruciatori, gli spartifiamma e la griglia.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL FORNO (Fig. 5a)
- Allentare la vite di fissaggio del fondo forno;
- togliere il fondo forno (spingendolo all'indietro e sollevandolo);
- asportare il bruciatore forno dopo aver tolto la vite che lo fissa;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

PER SOSTITUIRE L'INIETTORE AL BRUCIATORE DEL GRILL (Fig. 5b)
- Asportare il bruciatore dopo aver tolto le due viti che lo fissano;
- sostituire l'iniettore utilizzando una chiave a tubo da 7 mm.

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

REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORI PIANO DI LAVORO
Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass dei rubinetti deve essere avvitato a fondo.
La cucina può essere dotata di rubinetti tipo "A", aventi il by-pass all'interno (vi si accede introducendo un piccolo cacciavite nell'astina) o di tipo "B" aventi il by-pass all'esterno, sul lato destro (vi si accede direttamente). Vedi figura 6.
Se la cucina deve funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo per entrambi i tipi di rubinetto:
- Accendere il bruciatore con la fiamma al max.;
- sfilare la manopola, per semplice trazione, senza fare leva sul cruscotto, che si potrebbe danneggiare;
- accedere al by-pass con un piccolo cacciavite e svitarlo di 3 giri circa (ruotando il cacciavite in senso antiorario);
- ruotare ulteriormente l'astina del rubinetto, in senso antiorario, fino all'arresto: la fiamma si presenterà al max.;
- riavvitare molto lentamente il by-pass, senza spingere assialmente il cacciavite, fino a creare una fiamma apparentemente ridotta di 3/4, curando tuttavia che sia sufficientemente stabile anche con moderate correnti d'aria.

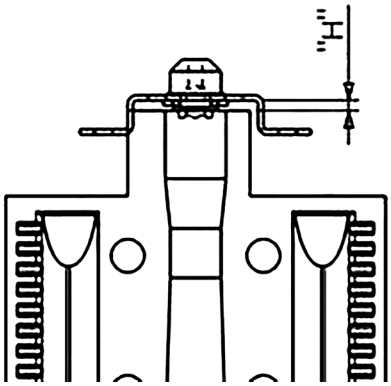
REGOLAZIONE DEL "MINIMO" BRUCIATORE FORNO
Nel caso che la cucina debba funzionare con gas liquido (B/P), il by-pass del termostato deve essere avvitato a fondo.
Qualora invece la cucina debba funzionare con gas naturale si procede nel seguente modo:
- Togliere il fondo del forno (spingendolo verso lo schienale ed alzandolo);
- accendere il bruciatore del forno posizionando l'indice della manopola sulla posizione di "massimo";
- chiudere la porta del forno;
- accedere al by-pass del termostato o del rubinetto (vedi fig. 7);
- svitare il by-pass del termostato di circa 3 giri;

- trascorsi 5 o 6 minuti, portare l'indice della manopola sulla posizione di "minimo";
- riavvitare lentamente il by-pass osservando l'abbassarsi della fiamma attraverso l'oblò della porta (chiusa) fino a che il dardo della fiamma si presenta lungo 4 mm circa. Si raccomanda di non tenere la fiamma eccessivamente bassa. Essa deve risultare stabile anche con movimento deciso della porta del forno sia in chiusura che in apertura;
- spegnere il bruciatore, rimontare il fondo forno.

REGOLAZIONE ARIA BRUCIATORI

Osservare la tabella seguente per regolare la quota H espressa in mm. (fig. 6 per il piano, fig. 7 per il forno, fig. 8 per il grill):

Verificare il funzionamento del bruciatore:
- Accendere il bruciatore con la fiamma al massimo;
- il dardo di fiamma deve essere nitido e senza punte gialle, ma ugualmente ben attaccato al bruciatore. Se si eccede nel concedere aria, la fiamma si stacca e può essere pericoloso. Se viceversa, l'aria è scarsa, la fiamma presenta punte gialle con possibilità di fuliggine.



ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere all'allacciamento, assicurarsi che:
- la tensione in rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta matricolare;
- la presa di "terra" sia efficiente.

Se l'apparecchio è equipaggiato di un cavo senza spina, la spina da utilizzare è di tipo normalizzato e tenere conto che:
- cavo verde-giallo deve essere utilizzato per il collegamento a terra;
- cavo blu per il neutro;
- cavo marrone per la fase;
- il cavo non deve entrare in contatto con pareti calde che siano superiori a 75°C;
- in caso di sostituzione del cavo, deve essere di tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2);
- in caso l'apparecchio sia fornito senza cavo, utilizzare cavo tipo H05RR-F o H05V2V2-F con sezione adeguata (vedere schemi in fig. 2).

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

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

Le corrette distanze fra l'elettrodo ed il bruciatore sono indicate nelle figure 5a,5b .
Se non scocca la scintilla è bene non insistere: si potrebbe danneggiare il generatore. Possibili cause di funzionamento anomalo o inefficiente:
- candela umida, incrostata o rotta;
- distanza non corretta elettrodo-bruciatore;
- filo conduttore della candela rotto o privo di guaina;
- scintilla che scarica a massa (in altre parti della cucina);
- generatore o microinterruttore danneggiati;
- accumulo di aria nelle tubazioni (specie dopo lunga inattività della cucina);
- miscela aria-gas non corretta (cattiva carburazione).

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

La corretta distanza fra l'estremità dell'elemento sensibile della termocoppia ed il bruciatore é indicata nelle figure 5a,5b .
Per controllare l'efficienza della valvola, operare come segue:
- accendere il bruciatore e lasciarlo funzionare per 3 minuti circa;
- spegnere il bruciatore riportando la manopola sulla posizione di chiusura (●);
- trascorsi 90 secondi per i bruciatori del piano, 60 secondi per i bruciatori forno e grill, portare l'indice della manopola sulla posizione di "aperto";
- abbandonare la manopola in questa posizione ed accostare un fiammifero acceso al bruciatore: NON DEVE ACCENDERSI.

Tempo occorrente per eccitare il magnete durante l'accensione: 10 secondi circa.
Tempo di intervento automatico, dopo lo spegnimento della fiamma non oltre 90 secondi per i bruciatori del piano; non oltre 60 secondi per i bruciatori forno e grill.

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

COME SI USA LA CUCINA

AERAZIONE DEL LOCALE

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

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI LAVORO

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

PER BRUCIATORI DEL PIANO MUNITI DEL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

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

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE FORNO

- Aprire la porta del forno;
- premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di "massimo";
- accostare un fiammifero acceso al foro centrale del fondo forno e premere a fondo la manopola (vedi fig. 8);
- verificare l'avvenuta accensione attraverso i due fori laterali del fondo mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE GRILL (GRILL A GAS)

- Collocare la protezione manopole come indicato in fig. 11;
- premere e ruotare la manopola del forno verso destra, fino all'arresto;
- accostare un fiammifero acceso al tubo forato del bruciatore e premere a fondo la manopola (vedi fig. 9);
- verificare l'avvenuta accensione del bruciatore mantenendo sempre premuta la manopola;
- dopo 10 secondi circa, abbandonare la manopola ed accertarsi che il bruciatore sia rimasto acceso. In caso contrario, ripetere l'operazione.

IL DISPOSITIVO DI SICUREZZA

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

PER CUCINE MUNITE DI ACCENSIONE ELETTRICA

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

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

AVVERTENZE:

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

COME SI USANO I FUOCHI DEL PIANO DI COTTURA

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

- per bruciatore ausiliario = recipiente di almeno cm. 8 utilizzando la griglia di riduzione fornita con la cucina
- per bruciatore semirapido = recipiente di almeno cm. 14
- per bruciatore rapido e tripla corona = recipiente di almeno cm. 22

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

PER CUCINE MUNITE DI PIASTRE ELETTRICHE

Le diverse intensità di calore si ottengono nel seguente modo:

- posiz. 1 = intensità minima per tutte le piastre;
- posiz. 6 = intensità massima per piastre normali e piastre rapide (con disco rosso);
- posiz. 0 = tutto spento

Le pentole non devono mai avere diametro inferiore a quello della piastra ed il loro fondo deve essere piatto il più possibile (fig. 10).

AVVERTENZE:

- Non lasciare funzionare piastre non coperte da pentole, salvo la prima volta, per circa 10 minuti, per far asciugare residui di olio o di umidità;
- se la piastra deve rimanere a lungo inattiva, è bene ungerne moderatamente la superficie verniciata;
- evitare le incrostazioni sulla piastra per non essere costretti all'uso di abrasivi per pulirla.

COME SI USA IL FORNO A GAS

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

NOTA: Per cucine prive di termostato:

- con la manopola in posizione di "massimo" ◊ = 280°C
- con la manopola in posizione di "minimo" ◊ = 150°C
- Tutte le altre temperature comprese fra 150°C ed 280°C si ricer-

cano approssimativamente fra le posizioni di min. e max.
Non stazionate mai la manopola in posizioni intermedie fra i simboli di "massimo" ◊ e di chiusura (●).

COME SI USA IL GRILL A GAS
- collocare la protezione manopole (vedi fig. 11);
- accendere il bruciatore ed attendere qualche minuto per dare tempo al bruciatore di riscaldarsi;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell' utente).

Vedere tabella " Alimenti da grigliare"

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

NOTA: al primo impiego del grill si nota una fuoriuscita di fumo dal forno. Prima di mettere vivande a cuocere, occorre quindi attendere che eventuali residui di olio sul bruciatore siano totalmente bruciati. Il grill deve essere usato solo alla sua portata calorica nominale. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO A GAS
- accendere resistenza grill;
- posare la vivanda sulla griglia;
- introdurre il tutto sul gradino più alto del forno;
- collocare la leccarda sul gradino inferiore;
- richiudere dolcemente la porta ;
- dopo qualche minuto rivoltare la vivanda per esporre l'altro lato ai raggi infrarossi; (il tempo di esposizione è subordinato al tipo di vivanda ed al gusto personale dell' utente).

Vedere tabella "Alimenti da grigliare"
La resistenza del grill, collocata nella parte alta del forno, si mette in funzionamento ruotando la manopola del termostato in senso orario fino al simbolo del grill sul cruscotto.L'accensione della spia rossa segnalerà l'avvenuto inserimento della resistenza.

FORNO ELETTRICO STATICO " 4 New"
Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato, partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola in senso orario si hanno le seguenti posizioni:
- simbolo :accensione lampada forno (che rimarrà sempre accesa anche con l'indice della manopola su tutte le altre posizioni).
- simbolo :cottura lenta con resistenza platea , la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione grill;

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

FORNO ELETTRICO MULTIFORNO " 6 POSIZIONI "
Grazie ai diversi elementi riscaldanti comandati da un selettore e regolati da un termostato (da 50 a 250°C), partendo dalla posizione 0 (spento) e girando la manopola di selezione in senso orario si hanno le seguenti posizioni:
- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa. (in alcuni modelli la luce si accende con il pulsante posizionato sul cruscotto)
- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

In tutte le posizioni, tranne lo zero, si ha l'accensione della spia rossa e della lampada forno.
NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno.

FORNO ELETTRICO MULTI7
- simbolo :accensione lampada forno e spia rossa, funzionamento della ventola.
- simbolo :cottura convenzionale forno "statico", la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura con forno ventilato, su uno o due livelli, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :accensione del grill (sul plafone forno), la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura a raggi infrarossi con grill "rinforzato", consigliato per grigliate estese; la manopola del termostato deve essere in posizione di temperatura massima.
- simbolo :cottura veloce con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.
- simbolo :cottura lenta con forno ventilato, la temperatura del forno viene regolata mediante la manopola del termostato.

N.B.: La luce forno si attiva premendo il pulsante a fianco della manopola che seleziona il tipo di cottura
NOTA: La spia gialla si accende secondo l'intervento del termostato. Prima di introdurre le vivande da cuocere, si lasci riscaldare il forno per 10 minuti almeno

COME SI USA IL GRILL ELETTRICO CON FORNO ELETTRICO
- per soli modelli con "Forno Elettrico " comandati da due manopole separate (selettore - termostato) si deve grigliare a porta chiusa, senza l'uso della protezione manopola.Con la grigliatura a porta chiusa, non si devono utilizzare temperature superiori a 180°C.

COME SI USA IL GIRARROSTO
a) Con grigliatura a porta aperta.
- collocare la protezione manopole come indicato in figura 12;
- accendere il bruciatore del grill, oppure mettere in funzionamento la resistenza del grill;
- infilzare la carne da cuocere nello schidione e fissarla al centro a mezzo dei due forchettoni;
- infilare la punta dello schidione nel mozzo del motorino;
- privare lo schidione della sua impugnatura;
- collocare la leccarda sul gradino più basso del forno;
- richiudere dolcemente la porta appoggiandola alla protezione manopole;

- avviare il motorino premendo l'apposito interruttore contrassegnato con il simbolo del girarrosto.
- ungere la carne di tanto in tanto. A cottura avvenuta, avvitare l'impugnatura sul mozzo dello schidione e sfilare il tutto dal mozzo del motorino.

b) Con grigliatura a porta chiusa.

- come sopra, senza l'utilizzo della protezione manopola indicato in fig. 12

ATTENZIONE: I forchettoni dello schidione potrebbero avere le punte acuminate. Maneggiare con cautela.

COME USARE IL CONTAMINUTI (Fig.13)

Impostare il tempo che si ritiene necessario per la cottura ruotando la manopola del contaminuti in senso orario. Al termine del tempo impostato suonerà un allarme.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE DI FINE COTTURA MONOCOMANDO -SENZA OROLOGIO (Fig.14)

Consente di programmare la durata di cottura. Funzionamento:

- Posizionare la manopola sul tempo di cottura desiderato (120 minuti al max. per il forno elettrico; 100 minuti al max. per il forno a gas).
- Scegliere la temperatura mediante la manopola del termostato e posizionare la manopola del selettore sul tipo di cottura prescelto.
- Quando la manopola del programmatore si posizionerà sul simbolo 0 la cottura sarà terminata. L'interruzione della cottura è automatica.
- Riportare la manopola del termostato sul simbolo ●.
- Riportare la manopola del selettore sul simbolo 0.

N.B.: Il forno, senza l'uso della programmazione, funziona solamente quando la manopola del programmatore è sulla posizione manuale ☟.

COME SI USA IL PROGRAMMATORE ELETTRONICO (Fig. 15)

Consente di programmare l'ora di inizio e la durata di cottura in forno. Se la cottura inoltre non necessita di controllo a vista, essa può avvenire anche in assenza dell'utente.Al momento dell'installazione o dopo un periodo di mancanza dell'alimentazione elettrica, il visualizzatore lampeggia; è quindi necessario sincronizzare l'ora, altrimenti le programmazioni non risultano corrette.

SINCRONIZZAZIONE DELL'ORA

- Premendo contemporaneamente 2 tasti (DURATA COTTURA, FINE COTTURA) ed il tasto "+" o "-" si imposta l'ora. Con tale operazione vengono cancellati eventuali programmi precedentemente impostati ed il simbolo AUTO lampeggia.

NOTA: quando il simbolo AUTO lampeggia non è possibile mettere in funzione manualmente il forno.

TASTI "+" E "-"

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

FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il tasto MANUALE: il simbolo AUTO si spegne (se lampeggiante o acceso permanentemente), il simbolo PENTOLA si illumina, ed è possibile mettere in funzione il forno agendo sulle manopole del termostato forno e del selettore secondo le istruzioni del manuale.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO CON DURATA E FINE COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le ore 9.25; si desidera che il forno entri in funzione alle ore 11.00 e che termini la cottura alle ore 12.00 (durata cottura 1 ora).
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 01.00, eventualmente aggiustare l'indicazione col tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Premere il tasto FINE COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione 12.00. Il simbolo PENTOLA si spegne, mentre il simbolo AUTO rimane illuminato permanentemente.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelto; la spia rossa si illumina, la luce del forno di accende ed il programmatore è predisposto al funzionamento: alle ore 11.00 il forno viene acceso automaticamente ed il simbolo PENTOLA si illumina.
- Al termine della cottura (ore 12.00) il simbolo AUTO lampeggia il simbolo PENTOLA si spegne e un segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO CON DURATA COTTURA

- Facciamo un esempio: sono le 11.35 e si desidera che il forno rimanga in funzione per 25 minuti a partire da questo momento.
- Premere il tasto DURATA COTTURA ed entro 5 secondi premere il tasto "+" fino all'indicazione di 00.25, eventualmente aggiustare l'indicazione con il tasto "-". I simboli AUTO e PENTOLA si illuminano in permanenza.
- Posizionare la manopola del termostato forno sulla temperatura desiderata, ed il selettore sul tipo di cottura prescelta; la spia rossa si illumina, la luce del forno si accende ed il forno entra in funzione.
- Dopo 25 minuti il forno ed il simbolo PENTOLA si spengono, il simbolo AUTO lampeggia ed il segnale acustico avverte della fine cottura: per interromperlo è necessario premere un pulsante qualsiasi.
- Posizionare quindi le manopole del termostato forno e del selettore sulla posizione di spento.

CONTAMINUTI

- Premere il tasto CONTAMINUTI e selezionare il tempo desiderato mediante il tasto "+" o "-".
- Durante il funzionamento del contaminuti si illumina il simbolo CAMPANA.
- Al termine del tempo impostato si mette in funzione il segnale acustico e il simbolo CAMPANA si spegne.

SEGNALE ACUSTICO

- Il segnale acustico si mette in funzione al termine di una programmazione ed ha la durata di 7 minuti.
- Per interromperlo prima si dovrà premere un tasto qualsiasi.
- Azionando il tasto "-" senza avere prima selezionato una funzione è possibile cambiare la frequenza del segnale acustico. Si può scegliere fino a 3 diversi tipi di segnale. Il segnale selezionato si avvertirà fintantoché verrà tenuto premuto il tasto "-".

INIZIO PROGRAMMA E CONTROLLO

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

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

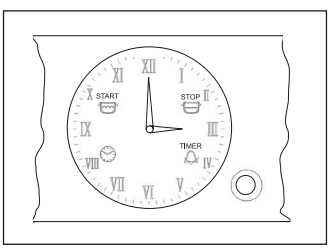
- Esempio: alle ore 12.15 si impostano 30 minuti di DURATA COTTURA e si imposta il tempo di FINE COTTURA alle ore 12.30.
- L'errore di impostazione puo essere corretto variando la durata o il tempo di fine cottura, oppure premendo il pulsante MANUALE e poi si ripete correttamente la programmazione.
- In presenza di un errore di impostazione il forno non viene inserito.

ANNULLAMENTO DI UN PROGRAMMA

- Si può cancellare un programma premendo il tasto di DURATA COTTURA e di seguito il tasto "-" fino a che sul display non compare l'indicazione 0.00.

IMPORTANTE: ALLA FINE DI OGNI COTTURA PROGRAMMATA SI CONSIGLIA DI PREMERE IL TASTO ☟, ALTRIMENTI IL FORNO NON FUNZIONA MANUALMENTE.

USO DEL TIMER ANALOGICO CON MANOPOLA PUSH



FUNZIONAMENTO GENERALE

Questo timer gestisce la visualizzazione dell'orario (tramite lancette

analogiche) e il funzionamento del forno (tramite manopola push ed icone di indicazione). Agendo sulla
manopola push è possibile: regolare l'orario, programmare l'ora d'inizio e di fine cottura, impostare l'allarme (Minute Minder).
REGOLAZIONE DELL'ORARIO
Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere brevemente per 4 volte la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "CLOCK". Quindi per incrementare
o decrementare l'orario visualizzato a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove a passi di 1 minuto in senso orario
o antiorario. Trascorsi 10 secondi dall'ultimo aggiustamento il timer elettronico esce automaticamente dalla modalità regolazione oraria.
COTTURA MANUALE
A riposo il timer consente la cottura manuale agendo sull'interruttore generale del forno (esterno al dispositivo).
PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA
La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata. Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "END TIME". Per incrementare o decrementare il tempo di cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario. Il lampeggio dell'icona "END TIME" continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Il programma può essere confermato premendo la manopola purché sia stato programmato almeno 2 minuti di cottura. Alla conferma del programma, la cottura viene avviata e l'allarme sonoro viene automaticamente attivato. La cottura terminerà quando "Ora di Fine Cottura Impostata = Ora attuale". Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola e allo stesso tempo le lancette e le icone visualizzano il programma impostato.Al termine della cottura l'icona "END TIME" lampeggia e l'allarme emette segnali acustici. Dopo 1 minuto l'allarme viene disabilitato e l'icona "END TIME" rimane lampeggiante fino alla pressione della manopola. Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato e il timer ritorna in modalità cottura manuale.
PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI INIZIO COTTURA E FINE COTTURA
La programmazione dell'ora di inizio cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate. Per programmare l'ora di inizio cottura premere 1 volta brevemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "START TIME". Per incrementare o decrementare l'ora di inizio cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario e la lancetta dei minuti si muove di 1 minuto in senso orario o antiorario. Il lampeggio dell'icona "START TIME" continua per 10 secondi dall'ultima rotazione. Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'orario ed il programma viene annullato. Se si preme la manopola l'ora di Inizio Cottura viene memorizzata (icona "START TIME" accesa fissa), purché sia stato programmato almeno 1 minuto di ritardo, e si passa all'impostazione del ora di Fine Cottura (l'icona "END TIME" da spenta diviene lampeggiante). Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura si segua la procedura decritta nel paragrafo relativo. La cottura avrà inizio quando "Ora di Inizio Cottura Impostata = Ora attuale".
PROGRAMMAZIONE MINUTE MINDER
La programmazione del Minute Minder permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura (modalità Minute Minder).
Per programmare un "allarme" senza avviare alcuna cottura (modalità Minute Minder), premere brevemente la manopola 3 volte fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "ALARM". Quindi ruotare la manopola, e l'impostazione del Minute Minder è identica a quella dell'ora di Fine Cottura (vedere il paragrafo relativo) Il Minute Minder è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.
VISUALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO
Il programmatore permette la visualizzazione del programma impostato. Per visualizzare il programma impostato premere brevemente e rilasciare la manopola, nello stesso istante il programmatore visualizza il programma impostato muovendo le lancette sui tempi impostati ed evidenziando le fasi con il lampeggio delle icone relative. Il programmatore ritorna poi automaticamente a visualizzare l'ora attuale e continua con l'esecuzione del programma impostato.
CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO
Il programmatore permette la cancellazione del programma impostato. Per cancellare il programma impostato premere per qualche secondo la manopola fino allo spegnimento delle icone relative ed emissione del secondo beep. Il programmatore ritorna poi automaticamente al modo cottura manuale.
SEGNALAZIONE BLACKOUT
Il timer non annulla il programma in caso di blackout. Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio del simbolo "CLOCK", per permettere all'utilizzatore verificare che l'ora sia corretta. In questo caso, per disabilitare la segnalazione premere brevemente la manopola.

PER CUCINE CON FORNO AUTOPULENTE
Le due pareti laterali e quella frontale sono rivestite di smalto autopulente ad azione catalitica. Ogni 10 - 15 cotture si lascia funzionare, con forno vuoto ed alla massima potenza. Il tempo necessario per questa operazione è subordinato allo stato di conservazione del forno stesso. Alcune proiezioni tendono ad indurirsi e possono rendere il rivestimento inoperante. In effetti otturano i pori dello smalto speciale e l'ossidazione non ha più luogo.
Bisogna allora, appena il forno è completamente raffreddato, rendere la crosta più molle con acqua molto calda ed una spazzola tenera, senza usare detergente, riaccendere poi il forno al massimo per alcuni minuti. (**Importante**: non usare mai abrasivi o spazzole metalliche).

USO DEGLI ACCESSORI DEL FORNO
- La griglia del forno serve a supportare teglie di commercio per contenere dolci, arrosti o direttamente le carni da cuocere al grill.
- La leccarda posizionata sotto la griglia serve per raccogliere i sughi colati dagli alimenti cotti direttamente sulla griglia stessa. La leccarda può essere usata anche per cuocere gli alimenti.
- Se si effettua la cottura a forno ventilato, è possibile caricare contemporaneamente due griglie. Tuttavia, se gli alimenti differiscono fra loro per quantità o qualità, anche i tempi saranno ovviamente diversi.
- Il forno é dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno(1).Per estrarre completamente le griglie é sufficiente, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle (2), come indicato in fig. 18

PER TOGLIERE LA PORTA DEL FORNO
La porta può essere rimossa per poter pulire il forno in maniera più agevole seguendo le seguenti istruzioni:
1)Aprire completamente la porta.
2) Ruotare le due leve "B" portandole dalla posizione 1 alla posizione 2 (vedi fig.19).
3)Richiudere lentamente la porta fino all'arresto; afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra, chiuderla ulteriormente ed estrarla sollevandola verso l'alto.
4)Per rimontare la porta occorre eseguire la procedura di sgancio in ordine inverso; inserire le due cerniere nelle rispettive sedi e aprire completamente la porta.
5)Ruotare le due leve "B" riportandole nella posizione 1.
6) Chiudere normalmente la porta.

USO DEL PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA
La potenza delle piastre è dosata da un dispositivo sequenziale che assicura un'eccellente regolazione della temperatura di cottura. Le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6. La manopola può essere portata sulla posizione desiderata ruotandola verso destra o verso sinistra.
Per le piastre a doppio circuito, la manopola si gira solamente in

senso orario, le diverse intensità di calore sono graduate da 1 a 6 per le sole zone centrali delle piastre.
Un ulteriore scatto in avanti, dopo l'ultima graduazione, accenderà le restanti zone delle piastre.
Quando una delle piastre è calda, la spia E (vedere fig. 1) si accende e non si spegnerà finché la temperatura di tutte le zone di cottura non sarà scesa al di sotto dei 60° C circa.
Le quattro zone di cottura sono delimitate dai contorni serigrafati sul piano. Per avere un buon rendimento e un consumo in energia proporzionato, è indispensabile utilizzare esclusivamente pentole e utensili il cui fondo sia spesso e perfettamente piano (vedi fig. 10). Il diametro del fondo del recipiente deve essere almeno uguale ai contorni segnati sul piano. Se il fondo del recipiente non copre la zona riscaldante, si verifica uno spreco in energia.
È meglio se è leggermente più grande.
Il fondo dei recipienti e il piano di cottura devono essere puliti e asciutti. L'inosservanza di questi consigli comporterebbe una perdita di calore e quindi di energia.

Nota:
- Non cuocere mai direttamente sulle piastre.
- Con le piastre radianti, per guadagnare un po' di tempo, è possibile iniziare la cottura a pieno regime alla posizione 6, poi riportare la manopola alla posizione scelta per la preparazione.
- Tutte le piastre sono provviste di un limitatore di temperatura che ne impedisce il surriscaldamento, anche in caso di funzionamento di una piastra al massimo regime senza pentole o di utilizzo di recipienti con fondo non piatto.

A titolo orientativo si può consultare il seguente quadro ricordandosi tuttavia che si possono avere variazioni dovute alla qualità ed alla quantità delle vivande messe a cuocere e al gusto di ciascuno.

Posizione manopola	Tipo cottura
1 - 2	Tenuta in caldo, besciamella,creme
2 - 3	Riscaldamento cibi
3 - 4	Pasta, minestra di verdure, ragù
4 - 5	Ebollizione, arrosti
5 - 6	Verdure a vapore, bistecche, pesce
6	Grigliate, frittate, Costolette di agnello

ATTENZIONE
- Non fissare le piastre alogene durante il loro funzionamento, in quanto la luce emessa dalle piastre potrebbe danneggiare gli occhi.
- La superficie del vetroceramica è molto resistente, ma non infrangibile, e non deve essere utilizzato per depositarvi alcunchè sopra.
- L'urto violento con oggetti appuntiti o molto duri può danneggiarla.
- Se si riscontrano rotture, incrinature o crepe sulla, superficie si consiglia di sospenderne l'uso e di contattare subito il servizio assistenza.
- Fogli in alluminio e recipienti in plastica non devono essere posti su superfici calde.
- Durante il primo periodo di funzionamento il piano può emettere un odore di bruciato, che scomparirà dopo alcune utilizzazioni.

IMPORTANTE:
I bambini, vista la loro statura, rischiano di non vedere la spia di calore residuo. Occorre pertanto, fare attenzione che non appoggino le mani sulle piastre, anche se le resistenze sono spente.

PULIZIA PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA
La forma piatta del piano in vetroceramica facilita enormemente la pulizia rispetto ai piani di cottura a piastre tradizionali. Lo sporco leggero e non incrostato si toglie con un foglio di carta inumidito. Per togliere lo sporco resistente si possono applicare gli stessi metodi di pulizia solitamente adottati per i vetri e utilizzare quindi prodotti specifici. In caso di fuoriuscita del contenuto della pentola sul piano, togliere il deposito formatosi per mezzo di una spatola. Se si rovesciano zucchero o sciroppo, bisogna provvedere a rimuoverli subito prima che si caramellizzino sul vetro. Allo stesso modo occorre togliere immediatamente anche ogni residuo di pellicole d'alluminio o di materie plastiche lasciato da oggetti inopportunamente appoggiati sulla zona di cottura ancora calda. L'alone d'acqua e le tracce di calcare possono essere rimosse con aceto di vino bianco. Ricordarsi sempre di sciacquare e asciugare la superficie con carta assorbente dopo l'uso. Non utilizzare in alcun caso detergenti abrasivi o corrosivi come bombolette spray per forni, sgrassatori, prodotti togli-ruggine, detersivi lucidanti in polvere e spugne abrasive. Evitare che si depositino granelli di sabbia durante la mondatura di verdure, per esempio, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Evitare di strisciare pentole a fondo ruvido che potrebbero segnare il vetro o addirittura graffiarlo.

CONSIGLI DI ORDINE GENERALE
L'utilizzo di apparecchi elettrodomestici comporta il rispetto di alcune norme fondamentali, in particolare:
- Il piano di cottura in vetroceramica presenta una buona resistenza meccanica e sopporta quindi minimi urti accidentali. Se in seguito a un urto il piano presenta rotture o fessure, si consiglia di non usare l'apparecchio, staccare l'allacciamento elettrico e contattare il rivenditore.

Consigli da seguire in caso di anomalie.
Prima di consultare il Servizio Assistenza di fiducia controllare che:
- la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente
- la spia generale di funzionamento sia accesa.

Se il problema persiste, consultare un tecnico qualificato e autorizzato che sia in grado di riparare il guasto.
Se la luce del forno non funziona, procedere come segue:
- staccare il collegamento all'alimentazione elettrica. Togliere il vetro di protezione che si trova all'interno del forno nella parte posteriore e sostituire la lampadina.

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

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

LA DIRETTIVA 2012/19/CEE (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI



Fig. A

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

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

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

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

REGOLAMENTO EUROPEO N° 1935/2004 - MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI.
INFORMAZIONE AGLI UTENTI.



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

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

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

Nel cassetto scaldavivande con le pareti medesime.

GB English

Warnings

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shal not play with the appliance.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.NEVER try to extinguish a fire with water,but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- The internal surfaces of the compartment(where present) may become hot.
- Remove any liquid from the lid before opening it.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.
- Accessible parts may be hot when the heating element is in use.Keep children well away.
- Always disconnect the power supply before any work inside the oven or where live parts may be accessed.
- Never use the warming compartment for storing inflammable liquids or items which do not withstand heat, such as wood, paper, aerosol cans, matches, etc.
- Make frequent checks on the rubber connection hose, ensuring that it is well away from hot surfaces, that there are no sharp bends or kinks, and that it is in good condition. The hose must be replaced at the latest at the indicated date and must be secured at both ends using a standard hose clamp.
- If taps become stiff to operate over time, contact the After-Sales service.
- Wash enamelled or chrome-plated parts with soapy lukewarm water or non-abrasive detergents. A metal brush may be used to remove deposits from hob burners and flame caps. Dry thoroughly.
- Never use abrasives to clean enamelled or chrome-plated parts.
- Do not use too much water when washing the hob. Take care that no water or other substances enter the burner housing holes, as this may be dangerous.
- The spark plugs for electric ignition must be kept clean and dry; always check after use, particularly if there have been drips or overflows from pans.
- Never close glass lids until the hob burners or hotplates have cooled completely; it might shatter or crack.
- Never knock enamelled parts or ignition spark plugs (where present).
- The main or wall gas tap should be turned off when the cooker is not in use.
- Never move the cooker by means of the handle.
- Do not clean the glass doors of the oven with rough, abrasive materials or sharp metal scrapers, since they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Do not use vapor jets to clean the appliance.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control device.

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

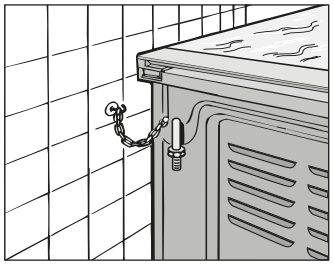
No liability is accepted for injury or damage caused by poor installation or improper use of the cooker.

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING INSTALLATION

- The cookers must not be installed on a pedestal.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Fix the cookers with the chains available on the back of the appliance and secure them to the wall.



- When the oven and grill are switched on for the first time there may be a typical smell and smoke may come out of the oven. This is because of the treatment applied to the surfaces. Operate the oven empty before placing foods inside.
- For direct connection to a power mains, a device that ensures disconnection from the mains must be installed, with a opening distance for the contacts that allows for a complete disconnection under conditions of category III electrical overload, in conformity with the installation instructions.

For Australia and New Zealand only:

- For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring. Means providing full disconnection under overvoltage category III conditions must be incorporated in the fixed wiring in accordance with AS/NZS 3000.

INSTALLATION

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

SAFETY CHAIN

! In order to prevent the appliance from overturning accidentaly, for example in case of a children climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed !

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.
Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the fig. 17, in such way to be tight and parallel to the floor.
! When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

VENTILATION

The rooms in which gas appliances are installed must be well ventilated in order to allow correct gas combustion and ventilation.
The air flow necessary for combustion is at least 2 m^3/h for each kW of rated power.

POSITIONING

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

CONNECTING TO THE GAS SUPPLY

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

- Rigid connection (see Figure 3, diagram D):
  The connection to the mains gas supply may be made using a rigid metal pipe (D). Remove the hose connector and screw the rigid union onto the threaded connection of the gas train. The union for rigid connection is amongst the cooker accessories.
- Connection using a rubber hose (see Figure 3, diagrams B and C):
  Connect a rubber hose carrying the conformity mark currently in force to the hose connector. The hose must be replaced at the date indicated, and must be secured at both ends using standard hose clamps. **It must be absolutely accessible to allow its condition to be checked along its entire length.**
- Connection using a metal hose (see Figure 3, diagram D):
  Make the connection using a hose which complies with national standards, screwing it onto the connector with a ring seal, which is delivered amongst the cooker accessories.
- **After installation, check that all connections are airtight.**
- For operation with butane/propane, check that the gas pressure is as indicated on the nameplate.

IMPORTANT:

- Use only standard rubber hoses. For LPG, use a hose which complies with the national regulations in force.
- Avoid sharp bends in the pipe and keep it well away from hot surfaces.

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

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
If the cooker is not already preset to operate with the type of gas available, it must be converted. Proceed as follows:
- Replace the injectors (see table on page 23);
- regulate the primary air flow;
- regulate the minimum settings.

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

REPLACING THE HOB BURNER INJECTORS (Fig. 4)
- Remove the grid, the burner caps (**A**), and the burners (**B**);
- Unscrew and remove the injector in the bottom of each injector holder (**C**);
- replace the injector in accordance with the table in page 23, using a 7 mm socket wrench, tighten and screw right down;
- check that the system is gas-tight;
- replace the burners, the burner caps and the grid.

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

REPLACING THE OVEN BURNER INJECTOR (Fig. 5a)
- Loose the screw securing the oven bottom;
- remove the oven bottom (push back and raise);
- remove the oven burner, after taking out its fixing screw;
- replace the injector, using a 7 mm socket wrench.

REPLACING THE GRILL BURNER INJECTOR (Fig. 5b)
- Remove the burner after taking out the two screws which secure it;
- replace the injector using a 7 mm socket wrench.

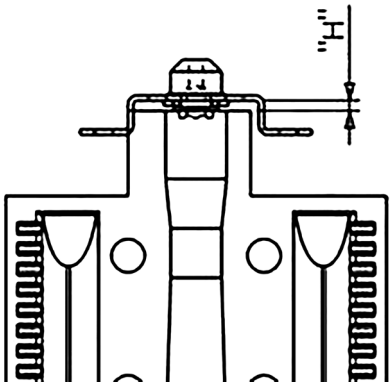
IMPORTANT:
- Never over tighten the injectors;
- after replacing, check that all the injectors are airtight.

SETTING HOB BURNER MINIMUM LEVELS
If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the tap by-pass must be screwed right down.
The cooker may be equipped with type A taps, with by-pass inside (accessed by inserting a small screwdriver into the rod) or type B taps, with by-pass on the outside on the right (accessed directly). See figure 6.
If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows for both types of tap:
- Ignite the burner at maximum flame;
- pull off the knob, without using a lever against the control panel, which might be damaged;
- access the by-pass with a small screwdriver and back off by about 3 turns (turning the screwdriver anti-clockwise);
- turn the tap rod anti-clockwise again until it stops: the burner will be at maximum flame;
- screw the by-pass slowly back in, without pushing the screw-driver, until the flame has apparently shrunk to 1/4 of the maximum size, checking that it is sufficiently stable even in quite strong draughts.

SETTING OVEN BURNER MINIMUM LEVELS
If the cooker is to work on bottled gas (butane/propane), the thermostat by-pass must be screwed right down.
If the cooker is to work on natural gas, proceed as follows:
- Remove the oven bottom (push towards the back and raise);
- ignite the oven burner, turning the knob pointer to the maximum setting;
- shut the oven door;
- access the thermostat or tap by-pass (see fig. 7);
- back off the thermostat by-pass by about 3 turns;
- after 5 or 6 minutes, turn the knob pointer to the minimum setting;
- slowly retighten the by-pass, watching the flame decrease in size through the window in the closed oven door until the tongue of the flame is about 4 mm long. Never keep the flame too low. It must be stable even when the oven door is opened or closed quickly;
- turn off the burner and replace the oven bottom.

REGULATING THE BURNER AIR
Refer to the table below for regulation of the gap H in mm:

Check operation of the burner:
- Ignite the burner at maximum flame;
- the tongue of the flame must be clear and with no yellow tip, and must adhere closely to the burner. If too much air is supplied, the flame detaches from the burner and may be dangerous. If the air supply is insufficient, the flame has a yellow tip and soot may form.



CONNECTING TO THE ELECTRICAL MAINS
Before making the connection, check that:
- the mains voltage is as indicated on the nameplate;
- the earth connection is in good working order.

If the appliance power lead is not fitted with a plug, use an approved standard type, remembering that:
- the green-yellow wire must be used for the earth connection;
- the blue wire is the neutral;
- the brown wire is live;
- the lead must never touch hot surfaces over about 75 degrees C;
- replacement leads must be of type H05RR-F or H05V2V2-F of suitable size (see diagrams in fig. 2).
- if the appliance is supplied without lead, using type H05RR-F or H05V2V2-F cable of suitable size (see diagrams in fig. 2).

GB Warning Installation

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

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION
The correct gaps between the electrode and the burner are shown in figures 5a,5b.
If no spark is generated, do not keep on trying as this might damage the generator.
Possible causes of malfunctions:
- spark plug damp, dirty or broken;
- electrode-burner gap not correct;
- spark plug wire broken or without sheathing;
- spark discharging to earth (to other parts of the cooker);
- generator or microswitch damaged;
- air has built up in the pipes (particularly if the cooker has been out of use for a long time);
- air-gas mixture incorrect (poor fuel setting).

THE SAFETY DEVICE
The correct gap between the end of the thermocouple sensor and the burner is shown in figures 5a,5b.
To check that the valve is working properly, proceed as follows:
- ignite the burner and leave it to work for about 3 minutes;
- turn off the burner by returning the knob to off position (●);
- after 90 seconds for hob burners, 60 seconds for oven and grill burners, turn the knob pointer to the "on" position;
- release the knob in this position and move a burning match towards the burner; IT MUST NOT IGNITE.

Time needed to excite the magnet during ignition: 10 seconds approx.
Automatic tripping time, after flame has been turned off: not more than 90 seconds for hob burners; not more than 60 seconds for oven and grill burners.

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

Technical data and specifications

Nominal external dimensions	Cookers 60x60
Height at hob	cm. 86,5
Height with lid raised	cm. 143
Depth with door closed	cm. 60
Depth with door open	cm. 104
Width	cm. 60

Usable dimensions	60x60 static oven	60x60 fan oven
Width	cm. 45	cm. 41
Depth	cm. 47	cm. 38
Height	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

GAS BURNERS (injectors and flow-rates)

Gas	Burner	Injector	low flow-rate (kW)	nominal flow-rate (kW)
G20	auxiliary	77	0,40	1,00
20	semi-rapid	97	0,58	1,65
mbar	rapid	123	0,80	2,80
	oven	130	1,00	3,00
	grill	99	-	1,85
	ultra-rapid ec.	145	1,70	4,00
	TC Ecoring	107	1,6	3,8
G30	auxiliary	50	0,40	1,00
28-30	semi-rapid	65	0,58	1,65
mbar	rapid	83	0,80	2,80
G31	oven	86	1,00	3,00
37	grill	68	-	1,85
mbar	ultra-rapid ec.	98	1,70	4,00
	TC Ecoring	69	1,6	3,5
G110	auxiliary	150	0,40	1,00
8	semi-rapid	185	0,58	1,65
mbar	rapid	265	0,80	2,80
	oven	300	1,00	3,00
	grill	200	-	1,85
	ultra-rapid ec.	350	1,70	4,00
	TC Ecoring	220	1,6	3,5

Cat.: seename plate on cover; Class 1 or 2.1
Type “X” cookers

ELECTRIC HOTPLATES

ø 145	1,2 kW - High-Light hotplate
ø 180	1,5 kW - Normal hotplate
	1,8 kW - High-Light hotplate
	2,0 kW - Rapid hotplate
ø 210 -120	2,1 - 0,7 kW - High-Light hotplate
ø 265 -170	2,2 - 1,4 kW - High-Light hotplate

HEATING ELEMENT POWERS

bottom element	1.1 kW
top-bottom element	1.1 - 1.5 kW
circular element	2,0 kW
grill	2,0 kW
oven light	40 W
roaster motor	5 W

EQUIPMENT

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

Depending on the models, cooker may also have:

- Safety device for one or more hob burners
- Electric ignition on top burners
- Electric ignition on oven and grill burners
- Self-cleaning enamelled liners
- Oven thermostat (or tap)
- Electric oven lighting
- Rotisserie
- Grill burner
- Mechanical timer
- Pan retainers
- One or more electric plates
- Single-control end of cooking timer
- Electronic timer

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

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

The electrical power is stated on the nameplate visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.
A copy of the nameplate is glued to the cover of this manual (for gas or gas-electric products only).

- Thank you for choosing one of our quality products, capable of giving you the very best service. To make full use of its performance features, read the parts of this manual which refer to your appliance carefully. The Manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by poor installation or improper use of the appliance.
- To ensure its appliances are always at the state of the art, and/or to allow constant improvement in quality, the manufacturer reserves the right to make modifications without notice, although without creating difficulties for users.
- When ordering spare parts, inform your dealer of the model number and serial number punched on your appliance's nameplate, visible inside the warming compartment (if present) or on the back of the cooker.

- APPLIANCE COMPLYING WITH THE FOLLOWING DIRECTIVES:
- EEC 2009/142/CE Gas (30/11/2009)
- 2006/95/EC Low Voltage (12/12/2006) and subsquent amendments)
- EEC 2004/108 (radio-frequency interference) 15/12/2004
- European Regulation 1935/2004 (materials in contact with food)
- European Regulation 1275/2008
- EEC 40/2002
- EEC 92/75
- 2012/19/EC (WEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

FOREWORD

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

Useful information concerning the energy consumption of electric ovens.

This information completes and expands on the figures provided on the technical data sticker supplied with the instruction manual.

	Oven 66 N static	Oven 66N fan	Oven 66 N multifunctions
EU environmental quality mark	No	No	No
Time required to cook a normal load in conventional mode in minutes.	43,2	...	43,8
Time required to cook a normal load in fan mode in minutes.	...	44,9	44.9
Power consumption in stand-by setting in Watts	...	...	...
Usable area of the dripping pan in cm^2	1300	1143	1143

HOW TO USE THE COOKER

VENTILATION

All gas cooking appliances produce heat and moisture in the rooms where they are installed. Take care to ensure that the kitchen is well ventilated; keep the ventilation openings unobstructed or install an extractor hood with fan.In case of intensive or prolonged use, additional ventilation may be required; open a window, or increase the extractor fan power.

IGNITING THE HOB BURNERS

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

FOR HOB BURNERS EQUIPPED WITH SAFETY DEVICE

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

IGNITING THE OVEN BURNER

- Open the oven door;
- press the knob and turn it anti-clockwise to the maximum flame position;
- move a burning match towards the hole in the centre of the oven bottom and press the knob right down (see fig. 8);
- look through the two holes in the sides of the bottom to check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

IGNITING THE GRILL BURNER (GAS GRILL)

- Fit the control knob guard as shown in fig. 11;
- press the oven knob and turn it to the right until it reaches the stop;
- move a burning match towards the perforated burner pipe and press the knob right down (see fig. 9);
- check that the burner has ignited, keeping the knob pressed down;
- after about 10 seconds, release the knob and check that the burner remains on. Otherwise, repeat the operation.

SAFETY DEVICE

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

FOR COOKERS WITH ELECTRIC IGNITION

All the above applies, except that the match is no longer required; a spark is obtained by pressing the button on the control panel once or more, or by pressing the knob of the burner to be ignited. If electronic ignition is difficult with some types of gas, set the knob on the low (small flame) setting.

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

IMPORTANT:

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

HOW TO USE THE HOB BURNERS

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

- for auxiliary burners = pans of at least 8 cm using the adjusting grid supplied with the cooker
- for semi-rapid burners = pans of at least 14 cm
- for rapid and triple flame burners = pan of at least 22 cm.

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

FOR COOKERS EQUIPPED WITH ELECTRIC HOTPLATES

The different heat settings are obtained as follows:

- 1 = minimum setting for all hotplates;
- 6 = maximum setting for normal and rapid hotplates (with red disc);
- 0 = off.

Pans must never be smaller in diameter than the hotplates and their bottoms must be as flat as possible (see fig. 10).

IMPORTANT:

- Never leave hotplates on without pans, except when first used; leave for about 10 minutes to dry oil or moisture residues;
- if the hotplate is to be out of use for a long time, apply a little grease to its painted surface;
- do not allow spills to burn onto the hotplate, requiring the use of abrasive cleaners.

HOW TO USE THE GAS OVEN

- After igniting the burner, leave the oven to heat up for about 10 minutes;
- place the food for cooking in an ordinary oven dish and place it on the chrome-plated shelf;
- place in the oven on the highest possible runners, and turn the knob pointer to the setting required;
- cooking can be observed through the window in the door with the oven light on. This will avoid opening and closing the door frequently, unless oil or fat has to be added to the dish.

N.B.: For cookers without thermostat:

- with the knob on the maximum setting ◊ = 280 degrees C
- with the knob on the minimum setting ◊ = 150 degrees C
- All other temperatures between 150 and 280 degrees C are obtained approximately by positioning the knob between the maximum and minimum settings.

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

HOW TO USE THE GAS GRILL

- fit the knob guard (see fig. 11);
- light the burner and wait a few minutes to give the burner time to warm up;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste).

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

N.B.: the first time the grill is used smoke will come out of the oven. Before inserting foods for cooking, wait until any oil residues on the

burner have completely burnt away.The grill must only be used at its full rated heat.
The appliance becomes very hot during use. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.
ATTENTION: Accessible parts may be hot when the heating element is in use.Keep children well away.

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

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH GAS OVEN
- ignite the grill heating element;
- place the foods on the chrome-plated shelf;
- insert on the highest runner;
- insert the drip tray on the bottom runner;
- gently close the oven door;
- after a few minutes, turn the food to expose the other side to the infrared radiation (the cooking time depends on the type of food and personal taste). To see table " Food to be grilled"

The grill element in the top of the oven is switched on by turning the thermostat knob clockwise to the grill symbol on the control panel. The red light will come on to show the element is in operation.

STATIC ELECTRIC OVEN " 4 New "
With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat, starting from the 0 (off) position, the knob can be turned clockwise to the following settings:
- symbol :oven lamp on (it will remain on even if the knob pointer is turned to the other settings).
- symbol :slow cooking using the bottom element; the oven temperature is regulated using the thermostat knob.
- symbol :conventional "static" oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :grill on.

N.B. - The yellow light switches on and off as the thermostat is tripped.
Before placing food inside, allow the oven to heat up for at least 10 minutes.

MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN WITH 6 COOKING PROGRAMS
With different heating elements controlled using a selector switch and regulated by a thermostat (from 50 to 250° C), starting from the position 0 (off) the selector knob can be turned clockwise to the following positions:
- symbol :oven light and red warning light on (in some models the light turns on with the button on the dashboard)
- symbol : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol :conventional “static” oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven,on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.
- symbol :quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

In all positions except zero (0) the red warning light and the oven light are on.
NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

ELECTRIC OVEN MULTI7
- symbol : oven light and red warning light on, operation of fan.
- symbol :conventional “static” oven cooking, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :cooking with fan oven,on one or two levels, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :grill on (on oven top element), the thermostat knob must be set at maximum temperature.
- symbol :infra-red cooking with fast grill, advised for long grilling: the thermostat knob must be set at the maximum temperature.
- symbol :quick cooking using the fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.
- symbol :slow cooking using fan oven, the oven temperature is controlled using the thermostat knob.

NOTE: The oven light is activated by pressing the button next to the knob that selects the type of cooking.
NOTE: The yellow warning light comes on according to thermostat variations. Before putting food in to be cooked, the oven should be pre-heated for at least 10 minutes.

HOW TO USE THE ELECTRIC GRILL WITH ELECTRIC OVEN
- For models with “ Electric Oven” only,controlled by two knobs separately (selector-thermostat), grilling is permitted with the door closed, without using the front side. Temperatures above 180°C. must not be used when grilling with the door closed.

HOW TO USE THE ROTISSERIE
a) Grilling with the door open.
- fit the control knob guard as shown in figure 12.
- ignite the grill burner, or switch on the grill element;
- impale the meat for cooking on the spit and fix it in the centre of the two forks;
- insert the end of the spit into the motor drive socket;
- remove the handle from the spit;
- place the drip tray on the bottom runner of the oven;
- gently close the oven door, resting it against the knob guard;
- start the rotisserie motor by pressing the switch on the symbol.
- baste the meat from time to time. When cooked, screw the handle onto the spit and remove from the motor drive socket.

b) Grilling with the door closed.
- as above without using the knob protection as shown in fig.12

CAUTION: The spit forks may have sharp points. Handle with care.

HOW TO USE THE MINUTE MINDER (Fig. 13)
Set the cooking time considered necessary by turning the timer knob clockwise. An alarm will sound at the end of the preset time.

USE OF SINGLE-CONTROL END OF COOKING TIMER (WITHOUT CLOCK) (Fig. 14)
This allows the cooking time to be programmed. Operation:
- Move the knob to the desired cooking time (120 mins max. for the electric oven; 100 mins max. for the gas oven).
- Choose the temperature using the thermostat knob and move the selector knob to the required cooking method.
- When the programming knob is at the 0 position the oven will switch itself off. This is automatic.
- Move the thermostat knob back to symbol ●.
- Move the selector knob to symbol 0.

N.B. If the timer is not used, the oven programming knob is to be set to the manual position .

USE OF THE ELECTRONIC TIMER (Fig. 15)
This allows the start time and cooking duration time to be programmed. If food does not need to be watched, this timer can be

selected even when the user is absent. Soon after installation and at any electrical supply cut-outs the display flashes; the clock must then be synchronized again to allow programming.

SETTING THE TIMER TO THE CURRENT TIME

- The current time is set by pressing the 2 buttons (COOKING TIME and STOP) and the "+" or "-" button at the same time. Any previous programmes are cancelled and the AUTO symbol flashes.

NOTE: when the AUTO symbol is flashing the oven cannot be used manually.

"+" AND "-" BUTTONS

- Pressing the "+" or "- "buttons makes time go up or down at variable speed according to how long the button is pressed for.

MANUAL USE

- Press the MANUAL button: the AUTO symbol goes out (if flashing or permanently on) the SAUCEPAN symbol lights up and the oven can be used by adjusting the thermostat knob and the selector switch according to the instructions given in the manual.

AUTOMATIC OPERATION WITH END OF COOKING AND DURATION TIMERS

- Let's use an example: it is 9:25 am; you want the oven to switch on at 11 am and switch off at 12 pm (cooking time 1 hour).
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press "+" button until it shows 01.00, adjust using "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols come on permanently.
- Press the END OF COOKING button and within 5 seconds press "+" button until it shows 12.00. The PAN symbol goes out but the AUTO symbol remains permanently on.
- Move the oven thermostat knob to the desired temperature, and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on the oven light comes on and the timer is ready to start: at 11am the oven will come on automatically and the PAN symbol will light up.
- When cooking is over (12 am) the AUTO symbol flashes, the PAN symbol goes out and a buzzer sounds; to turn off the buzzer press any button.
- Move the thermostat and selector knob to the OFF position.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SELECTION

- Let's take an example: it is 11:35 am and you want the oven to stay on for 25 minutes from now on.
- Press the COOKING DURATION button and within 5 seconds press the "+" button until it shows 00.25, adjusting the time with the "-" button if necessary. The AUTO and PAN symbols light up permanently.
- Turn the oven thermostat knob to the desired temperature and the selector switch to the required cooking method; the red warning light comes on, the oven light comes on and the oven starts to operate.
- After 25 minutes the oven and the PAN symbol go out. The AUTO symbol flashes and the buzzer tells you that cooking is over: to turn off the buzzer press any button.
- Then move the oven thermostat knob and the selector switch to the OFF position.

MINUTE MINDER

- Press the MINUTE MINDER button and choose the desired time using the "+" or "-" button.
- The BELL symbol lights up when the minute minder is in use.
- When the pre-set time is over, the buzzer sounds and the BELL symbol goes out.

BUZZER

- The buzzer sounds at the end of a programme and lasts for a maximum of 7 minutes.
- To turn it off, press any button.
- Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the "-" button is pressed.

STARTING AND CHECKING A PROGRAMME

- The programme starts after about 4 seconds of it being set.
- The set programme can be checked at any point by pushing the corresponding buttons.

PROGRAMMING ERRORS

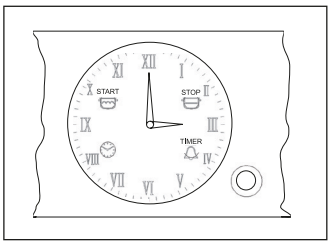
- Example: at 12:15 pm a COOKING DURATION time of 30 minutes is set and a END OF COOKING is programmed in at 12:30 pm.
- The programme error can be rectified by changing the duration or the end of cooking time, or by pressing the MANUAL button and programming again.
- If there is a programming error the oven will not come on.

ANNULLING A PROGRAMME

- A programme can be cancelled by pressing the COOKING DURATION button and then the "-" button until the display shows 0.00.

IMPORTANT:
AT THE END OF EVERY PROGRAMMED COOKING OPERATION YOU ARE ADVISED TO PRESS THE ✋ BUTTON, OTHERWISE THE OVEN CANNOT BE OPERATED MANUALLY.

USING THE ANALOGIC TIMER WITH PUSH KNOB



GENERAL OPERATION

This timer governs the time display (with analog hands) and the operation of the oven (using push knob and indicator icons). Pushing on the the knob, you can: adjust the time, program the start time and end of cooking, set the alarm (Minute Minder).

SETTING TIME

To adjust the clock press the knob briefly 4 times until you get the flashing of the "CLOCK" icon. Hence to increase or decrease the time, turn knob clockwise or counterclockwise.

After 10 seconds of the last adjustment the electronic timer automatically exit time setting mode.

MANUAL COOKING

During default condition, timer allows manual firing of the oven using the general oven switch (external to the timer).

PROGRAMMING END COOKING TIME

Cooking end programming allows you to start immediately and stop cooking in an automatic manner based on the time scheduled. To program the end of cooking time briefly press 2 times the knob until you get the flashing of "END TIME" icon. To increase or decrease the cooking time, turn knob clockwise or counterclockwise. The flashing of "END TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. The program can be confirmed by pressing the knob (at least 2 minutes of cooking time).

Upon confirmation of the program, the cooking is started and the alarm is automatically activated. Cooking stops when "Programmed End Time = Present Time". To view the program press and release the knob and the timer show the selected program. When cooking stops the "END TIME" icon flashes and the alarm beeps. After 1 minute beeps are disabled and the icon "END TIME" remains flashing until you press the knob. To cancel the program before the end, press the knob for some seconds and the program will be canceled and the timer returns to manual cooking mode.

START AND END COOKING TIME PROGRAMING

Cooking start programming allows to start end stop cooking automatically based on the time scheduled. To program the cooking start time, briefly press 1 time the knob until the flashing of the "START TIME" icon. Increase or decrease the cooking start time turning knob clockwise or counterclockwise. The flashing of "START TIME" icon continues for some seconds after the last rotation. If within this time you don't turn or press the knob the hands return automatically to display the time and the program is canceled. If you press the knob the cooking start time is stored ("START TIME" icon is turned on) and timer switches to cooking end programming (the "END TIME " icon from off becomes flashing). The cooking time end programming will follow the procedure in the preceding section. Cooking will begin

when “Programmed Start Time = Present Time”.
MINUTE MINDER PROGRAMMING
Minute Minder programming allows you to have a simple alarm after a scheduled time without activating the cooking (mode Minute Minder). To schedule an “alarm” (Minute Minder mode), press the knob 3 times until the flashing of “ALARM” icon. Minute Minder setting is identical to end of cooking time setting (see the corresponding paragraph).
It’s possible to use Minute Minder only when there is no current cooking program active.
DISPLAYING THE PROGRAM SET
The timer allows the display of the program. To view the program set press and release the knob, at the same time the programmer will display the program set by moving the hands on the set times and highlighting the steps with the flashing of the icons. The controller then returns automatically to display the current time and continues with the execution of the program.
CANCELLATION OF PROGRAM SET
The timer allows the cancellation of the program. To delete the program set to press knob for a few seconds until the icons shut off and emission of the second beep.
The programmer then automatically returns to the manual cooking.
BLACKOUT INDICATION
The timer signals every lack of power supply through the flashing of the symbol “CLOCK”. In this case, to disable it briefly press the knob.

FOR COOKERS WITH SELF-CLEANING OVEN
The two side walls and the back are coated with a catalytic self-cleaning enamel.
Every 10-15 times it is used, leave the oven empty at full heat. The time required for cleaning depends on the condition of the oven. Some splashes tend to set hard and may clog the pores of the special coating, preventing oxidation and eliminating its self-cleaning properties. In this case, as soon as the oven has completely cooled apply very hot water to soften the deposits and use a soft brush, without detergent, to remove them. Then switch the oven back on at maximum heat for a few minutes.
(Important: never use metal brushes or abrasive substances).

HOW TO USE OVEN ACCESSORIES
- The oven shelf is designed to take normal oven dishes for cooking sweets or roasts, or is used without a pan for cooking foods under the grill.
- The drip pan under the grill is used to collect juices, which drip from the food that is cooked directly on the grill. The drip pan can also be used for cooking.
- Remember that cooking times may vary if food is cooked on two shelves at the same time.
- The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2), see fig.18

REMOVING THE OVEN DOOR
The door can be removed to clean the oven in an easier way following this instructions:
1) Open the door completely.
2) Turn the two levers “B” bringing them from position 1 to position 2 (see fig.19).
3) Close the door slowly to a stop, grab it with both hands from side to side, close it further and pull it by lifting it upwards.
4) To replace the door you must follow the procedure in reverse order, insert the two hinges in their seats and open the door completely.
5) Turn the two levers “B” bringing them back in position 1.
6) Close the door normally.

HOW TO USE THE CERAMIC HOB
The hotplate power has a sequential control device which ensures excellent control of the cooking temperature.
The heat settings are from 1 to 6. The knob can be set in the required position by turning it to right or left.
On dual circuit plates, the knob only turns clockwise and the heat settings are from 1 to 6, for the central zones of the plates only.
If the knob is turned forward another notch after the last heat setting, the other zones of the plates will switch on.
When one of the cooking zones is hot, the warning light E (see fig. 1) comes on; it will not go off until the temperature of all the hotplates has dropped below about 60 degrees C).
The four cooking zones are indicated by the outlines screen-printed on the hob. For good efficiency and appropriate energy consumption, only use saucepans and utensils with thick, perfectly flat bottoms (see fig.10). The diameter of the base of the pan must be at least as large as the outline marked on the hob. If the bottom of the pan does not cover the heating area, energy will be wasted. Preferably, it should be slightly larger in diameter.
Pan bottoms and the cooking surface must be clean and dry. Otherwise heat, and thus energy, will be wasted.
Note:
- Never cook directly on the hotplates.
- To save time, cooking with the hotplates may be started at full heat (knob on 6), turning down to the ideal temperature once the contents of the pan have heated up.
- All the hotplates are equipped with a temperature limiter which prevents them from overheating, even if a hotplate is operated at the highest setting with no pan, or if pans with uneven bottoms are used.

The table below will serve as a guide, bearing in mind that cooking times and temperatures may vary depending on the type and amount of foods cooked and personal taste.

Knob setting	Cooking process
1 - 2	Keeping foods warm, bechamel sauce, custard
2 - 3	Reheating foods
3 - 4	Pasta, vegetable soups, ragout
4 - 5	Boiling, roasting
5 - 6	Steamed vegetables, steaks, fish
6	Grilling, omelettes, lamb chops

CAUTION
- Do not look directly at the halogen hotplates while they are on, as the light emitted from the hotplates may be harmful to your eyes.
- The ceramic glass surface is very tough but it is not shatterproof and it may not be used to place objects upon it.
- It may be damaged if struck violently by sharp or very hard objects.
- If breakages, crazing or cracks appear on its surface, stop using it and contact the after-sales service immediately.
- Do not place aluminium foil or plastic film wrappings on the hob while it is still hot.
- Soon after installation, the hob may give off a burnt smell; this will disappear after the first few times it is used.

IMPORTANT:
Because of their height, children may fail to see the residual heat warning light. Take care that they do not touch the hob, even if the heating elements are switched off.

CLEANING OF THE CERAMIC HOB
The ceramic hob is much easier to clean than a hob with conventional hotplates. Light dirt can be removed with a sheet of damp kitchen paper.
To remove tougher dirt, use the same cleaning methods as for glass, with specific detergents. If a pan boils over onto the hob, use a spatula to remove the deposit formed.
Sugar or syrup must be removed immediately before it forms caramel on the glass. Any residues of aluminium foil or plastic film wrappings accidentally placed on the hob while it is still hot must

also be removed at once.
Water marks and traces of scale can be removed with white wine vinegar. Always remember to rinse and dry the surface with kitchen paper after use.
Never use abrasive or corrosive detergents, such as oven sprays, degreasers, rust-removers, powder polishing detergents or abrasive sponges. Do not allow grains of sand to be left on the hob when cleaning vegetables, for example, as they may scratch the surface. Do not slide pans with rough bottoms over the hob; they may mark or even scratch the glass.

GENERAL PRECAUTIONS

A number of fundamental precautions must be complied with when using household electrical appliances. In particular:
- The ceramic-glass hob has good mechanical strength and thus withstands small accidental knocks. If the knob is broken or cracked by a knock, do not use the appliance, disconnect the power supply and contact your dealer.

Advice in case of malfunctions

Before contacting your After-Sales Service, check that:
- the plug is fitted properly into the mains socket;
- the master pilot is on.

If the problem persists, consult a qualified, authorised technician capable of repairing the fault.If the oven light does not work, proceed as follows:
- Disconnect the power supply. Remove the protective glass on the back of the oven and replace the bulb.

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

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

EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EEC (WEEE): INFORMATION FOR THE CONSUMER



Fig. A

This information is strictly addressed to those who have a product showing the symbol below (Fig.A). This symbol is indicated on the technical data sticker (rating label) placed on the product itself.
This symbol indicates that the appliance is considered as Waste Electrical and Electronic Equipment and complies with the European directive 2012/19/EC (WEEE).
Therefore this product is not to be treated as household waste.
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment or it can be handed back to the retailer when you want to purchase a new equivalent product.
The consumer is responsible for a correct disposal of the product towards an appropriate collection point.
Otherwise the consumer can be exposed to a penalty sanction by laws in force for waste disposal.
Appropriate separate waste collection followed by recycling the product, the treatment and compatible environmental disposal contributes to avoid negative effects towards the environment and health and helps to recycle material which the product is composed of.For more detailed information regarding the available waste collection systems of this product please contact your local city office or contact the retailer where the product was purchased.
The manufacturers and importers will obey to their responsibility for recycling, treatment and compatible environmental disposal by participating directly and through a joint cooperative system.

EUROPEAN REGULATION NO 1935/2004 – MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD. NOTICE TO USERS.



The symbol shown here, which appears on the packaging, indicates that the materials in this product which may come into contact with food are compliant with the requirements of European Regulation No 1935/2004.
Inside the oven chamber, food might come into contact with oven shelves, dripping pans, pastry trays, oven door glazing, rubber gaskets, rotisserie spits, and the sides of the oven itself.
On the hob, contact is possible with pan stands, burners and the hob skin.
In the food-warmer, contact may occur with the sides of the compartment.

FR Français

Avvertissements

-Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moin qu'ils ne soient sous surveillance constante.

-Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- ATTENTION: laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
  Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau. Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir(s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- ATTENTION: s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement.Eloigner les jeunes enfants.
- Pour le branchement direct au réseau, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui permettra la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière.
- Ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.
- Contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés.
- Si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.
- Les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement.
- Ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- Lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux.
- Les bougies d'allumage électrique doivent tou-jours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement.
- Couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser.
- Ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage(si la cuisinière en équipée).
- Quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
- Ne pas utiliser la poignée du four pour déplacer la cuisinière.
- Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour l'installation de la cuisinière, un socle n'est pas prévu.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en service au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.

- ATTENTION: l'usage d'un appareil gaz pendant la cuisson génère la production de chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans le lieu d'installation.Il faut s'assurer que la cuisinière soit bien ventilée surtout quand l'appareil est un fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation méchanique (hotte aspirante).
- ATTENTION: Cet appareil ne doit etre utiliser que pour la cuisson. Il ne peut pas etre utilisé pour rien d'autres, comme par example le chauffage des locaux.

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

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

FR Introduction

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
- CEE 2009/142/CEE (Gaz) 30/11/2009
- 2006/95/CEE Basse Tension (12/12/2006)
- 2004/108/CEE (Perturbations radio élect.) 15/12/2004
- Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires)
- Règlement Européen n° 1275/2008 (stand- by et off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2012/19/CEE (DEEE)
- 2005/32/CEE (Energy-using Products)

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

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

Ces informations complètent celles de la fiche technique (autocollant) et du manuel d'instructions.

	Four 66 N static	Four 66 N ventilateur	Four 66 N multifunct.
Marque UE de qualité écologique	Non	Non	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes	43,2	...	43,8
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes.	...	44,9	44.9
Consommation position stand-by en watts	...	...	...
Surface utile de la lèchefrite en cm^2	1300	1143	1143

Données techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 60x60
Hauteur (table de travail)	cm. 86,5
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 143
Profondeur (porte fermée)	cm. 60
Profondeur (porte ouverte)	cm. 104
Largeur	cm. 60

Dimensions utilisables	Four statique	Four ventilateur
Largeur	cm. 45	cm. 41
Profondeur	cm. 47	cm. 38
Hauteur	cm. 34	cm. 31
Volume	l. 72	l. 50

BRÛLEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20	auxiliaire	77	0,40	1,00
20	semirapide	97	0,58	1,65
mbar	rapide	123	0,80	2,80
	four	130	1,00	3,00
	grilloir	99	-	1,85
	ultra rapide ec.	145	1,70	4,00
	TC Ecoring	107	1,6	3,8
G30	auxiliaire	50	0,40	1,00
28-30	semirapide	65	0,58	1,65
mbar	rapide	83	0,80	2,80
G31	four	86	1,00	3,00
37	grilloir	68	-	1,85
mbar	ultra rapide ec.	98	1,70	4,00
	TC Ecoring	69	1,6	3,5
G110	auxiliaire	150	0,40	1,00
8	semirapide	185	0,58	1,65
mbar	rapide	265	0,80	2,80
	four	300	1,00	3,00
	grilloir	200	-	1,85
	ultra rapide ec.	350	1,70	4,00
	TC Ecoring	220	1,6	3,5

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1
Cuisinières de type " x "

PLAQUES ÉLECTRIQUES

ø 145 1,2 kW - Plaque High-Light

ø 180 1,5 kW - Plaque Normale
1,8 kW - Plaque High-Light
2,0 kW - Plaque Rapide

ø 210 -120 2,1 - 0,7 kW - Plaque High-Light
ø 265 -170 2,2 - 1,4 kW - Plaque High-Light

PUISSANCE ÉLECTRIQUE

rèsistance sole	1,1 kW
rèsistance supérieure-inférieure	1,1 - 1,5 kW
résistance circulaire	2,0 kW
grilloir	2,0 kW
eclairage electrique du four	40 W
tournebroche	5 W

EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir
- Minuterie mécanique
- Une ou plusieurs plaques électriques
- Programmateur de fin cuisson avec horologe digitale
- Programmateur électronique

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

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

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

LA CHAÎNE DE SÉCURITÉ

! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipéè de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.

S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré(voir fig. 17) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.

! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues!

AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h pour chaque kW de débit nominal installé.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc).

La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

RACCORDEMENT DU GAZ

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

- Raccordement rigide (voir fig. 3-A):
  Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide (A). Pour cela, enlever l'about porte-

caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3-B et C):
  Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme NF GAZ. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.
  Le raccordement gaz avec tube en caoutchouc est consenti seulement pour le gaz liquide (B/P) même si l'appareil est installé entre deux meubles (classe 2-1), à condition que toutes les prescriptions susdites soient respectées.
  Pour le raccordement gaz naturel, le tube en caoutchouc est admis seulement dans le cas d'un appareil isolé (classe 1).
- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):
  Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.
- **Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**
- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

IMPORTANT:
- Utiliser un tube portant l'estampille NF GAZ.
- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil:
  France: ISO 228-1

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

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:
- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 50);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

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

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (Fig. 4)
- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(**A**) et les brûleurs (**B**)en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteure situé dans le fond de chaque pot(**C**);
- remplacer les injecteurs conformément au tableau de la page 50,avec une clef de 7 mm, visser te serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remetter en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille;

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (Fig.5a)
- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur .

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (Fig. 5b)
- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

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

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement. L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 6).
- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède

par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

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

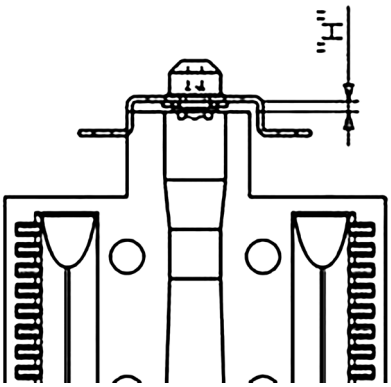
REGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DU FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.
Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:
- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accèder au by-pass du thermostat (voir fig. 7);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne

faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS
Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant:

Vérifier le fonctionnement du brûleur:
- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
Avant de procéder au branchement, contrôler que:
- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaquette signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:
- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type HO5RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type HO5RR-F ou H05V2V2-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

IMPORTANT: Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE
La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 5a,5b .
Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:
- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ
La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 5a,5b .
Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:
- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture (●);
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRÛLEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.
Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

ATTENTION:
- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher et de fermer le robinet du gaz.
- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la mousse ou de l'eau très savonneuse.
- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

UTILISATION DE LA CUISINIERE

AERATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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

BRÛLEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR

- Placer la protection manette selon la figure 11;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on veut allumer. Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut absolument allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le disfonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

ATTENTION:

- Après une certain période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins, en utilisant la grille de réduction fournie avec l'appareil
- pour brûleur semi-rapide= récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères ◊ et ●

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 10).

ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

UTILISATION DU FOUR A GAS

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

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum" ◊ = 280°C
- manette en position "minimum" ◊ = 150°C
- Toutes les autres températures entre 150°C et 280°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères ◊ et (●).

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

- Placer la protection manettes (voir fig. 11);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur

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

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

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

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.
L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
ATTENTION : Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement.Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR A GAZ
- allumer la résistance du grilloir;
- poser les mets à cuire sur la grille support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte ;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur. Le temps de cuisson dépend du type de mets et de vos goûts personnel.

Voir le tableau " Mets à griller "
ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.
En tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère grilloir dur le bandeau, laésistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE " 4 New"
Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:
- repère :éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- repère :cuisson lente avec résistance sole ; la température du four est réglée par l'intermédiaire de la manette du thermostat.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir.

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

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION " 6 POSITIONS"
Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et reglés par un thermostat (de 50 à 250°C), partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:
- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge. (sur certains modèles, le voyant s'allume avec le bouton du tableau de bord)
- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de temperature maximale.
- repère :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.
REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTI7
- repère :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère :cuisson conventionelle four "statique", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de temperature maximale.
- repère :cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de temperature maximale.
- repère :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.
- repère :cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four se réglent tournant la manette du thermostat.

REMARQUE: La lumière du four est activée en appuyant sur le bouton à côté du pommeau qui sélectionne le type de cuisson.
REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
- Il est possible, uniquement pour les modèles dotés d'un « Four Électrique », commandés par deux manettes séparée (sélecteur - thermostat) de griller avec la porte fermée, sans devoir utiliser la protection manette.Lors d'une grillade à four fermé, la température ne doit jamais excéder 180°C.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE
a)Cuisson (grillade et dorage) porte ouverte.
- Placer la protection manette selon la figure 12;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- enfiler la pointe de la broche dans le moyeu du renvoi placé dans le châssis ;
- dévisser la poignée de la broche;
- placer le châssis support de broche à mi-hauteur du four en introduisant en même temps l'arbre de renvoi dans le moyeu du moteur;
- placer la lèchefrite dans la partie la plus basse du four en ayant soin d'y verser un peu d'eau;

- allumer le brûleur du grilloir;
- refermer délicatement la porte en l'appuyant contre la protection manettes;
- actionner le moteur en appuyant sur l'interrupteur spécial placé sur le bandeau;
- de temps en temps, huiler/graisser la viande. Quand elle est cuite, enlever le châssis du moyeu du moteur et revisser la poignée sur la tige de la broche.

b) Cuisson (grillade et dorage) porte fermée.

- comme ci-dessus sans l'utilisation de la protection manette (voir fig. 12**)**

UTILISATION DE LA MINUTERIE (Fig. 13)

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (Fig.14)

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmateur se positionnera sur le répère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le répère ●
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le répère 0.

N.B.: L'utilisation du four sans program-mation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmateur sur le répère ☟ (fonctionnement manuel).

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (Fig. 15)

Le programmateur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager. A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc syncroniser l'heure, au contraire toutes programmations ne seront pas correctes.

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN DE CUISSON) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole AUTO clignote.

NOTA: Lorsque le symbole AUTO clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

TOUCHES "+" ET "-"

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

FUNCTIONNEMENT MANUEL

- Presser la touche MANUEL: le symbole AUTO s'éteint (si clignotant ou allumé en permenance), le symbole CASSEROLE s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument en permenance.
- Presser la touche FIN DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole CASSEROLE s'éteint, tandis que celui AUTO reste allumé.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmateur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume automatiquement et le symbole CASSEROLE s'allume.
- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole AUTO clignote, le symbole CASSEROLE s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.
- Presser la touche DUREE DE CUISSON et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles AUTO et CASSEROLE s'allument.
- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.
- Après 25 minutes, le four et le symbole CASSEROLE s'éteignent, le symbole AUTO clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.
- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

MINUTEUR

- Presser la touche MINUTEUR et selectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".
- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole CLOCHE s'allume.
- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole CLOCHE s'éteint.

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

- Le programme démarre environ 4 secondes après les affichages.
- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

ERREURS DE PROGRAMMATION

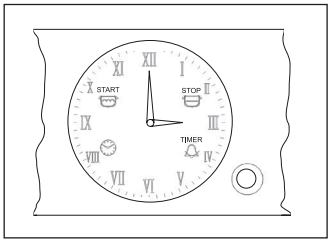
- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de DUREE DE CUISSON et l'on programme le temps de FIN DE CUISSON à 12h30.
- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche MANUEL et répéter correctement la programmation.
- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

ANNULATION D'UN PROGRAMME

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de DUREE DE CUISSON, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

IMPORTANT:A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE ☟ , SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.

UTILISATION DE LA MINUTERIE ANALOGIQUE AVEC MANET



FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL
Cette minuterie gère l'affichage de l'horloge (avec aiguilles analogiques) et le fonctionnement du four (avec la manette appuyée, icône d'indication). La manette PUSH permet de régler l'horloge, programmer l'heure de début et l'heure de fin de cuisson, programmer l'alarme (Minute Minder).
RÉGLAGE DE L'HORLOGE
Pour régler l'heure, soit la position des aiguilles, appuyer 4 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « CLOCK ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute l'heure affichée, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. La minuterie électronique quitte automatiquement le mode Réglage de l'horloge 10 secondes après la dernière mise à jour.
CUISSON MANUELLE
Lorsque la minuterie n'est pas activée, utiliser l'interrupteur général (à l'extérieur du dispositif) pour passer à la cuisson manuelle.
PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON
La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer immédiatement la cuisson, puis de la terminer automatiquement en fonction de l'heure programmée. Pour régler l'heure de fin de cuisson, appuyer 2 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « END TIME ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute le temps de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. L'icône « END TIME » continue à clignoter 10 secondes après la dernière rotation. Dans la mesure où minimum 2 minutes de cuisson ont été programmées, appuyer sur la manette pour confirmer le programme. Après la confirmation du programme, la cuisson commence et l'alarme sonore est automatiquement activée. La cuisson se termine dès que « Heure de fin de cuisson programmée = Heure actuelle ». Pour visualiser le programme via les aiguilles et les icones, appuyer brièvement sur la manette, puis la relâcher. Une fois la cuisson terminée, l'icône « END TIME » clignote et l'alarme émet un signal sonore. L'alarme se désactive après 1 minute et l'icône « END TIME » continue à clignoter jusqu'au moment où la manette est enfoncée. Pour annuler le programme avant qu'il ne se termine, appuyer sur la manette pendant 3 secondes. Le programme est annulé, et la minuterie se remet en mode cuisson manuelle.
PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT ET FIN DE CUISSON
La programmation de l'heure de début de cuisson permet de commencer et de terminer automatiquement la cuisson en fonction des heures programmées. Pour régler l'heure de début de cuisson, appuyer 1 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « START TIME ». Pour augmenter ou diminuer de 1 minute l'heure de début de cuisson, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. L'aiguille des minutes avance par pas de 1 minute dans le sens horaire ou antihoraire. L'icône « START TIME » continue à clignoter 10 secondes après la dernière rotation. Si la manette n'est ni tournée ni enfoncée dans cet intervalle, les aiguilles affichent de nouveau automatiquement l'horaire, et le programme est annulé. Dans la mesure où minimum 1 minute de retard est programmée, l'heure de début de cuisson est mémorisée (icône« START TIME », lumière fixe) si la manette est enfoncée. La prochaine étape est le réglage de l'heure de fin de cuisson (l'icône « END TIME » se met à clignoter). Pour programmer l'heure de Fin de Cuisson, suivre la procédure décrite dans le paragraphe correspondant. La cuisson commence dès que « Heure de début de cuisson programmée = Heure actuelle ».
PROGRAMMATION DU MINUTE MINDER
La programmation du Minute Minder permet d'obtenir une simple alarme après un certain délai sans activer la cuisson (mode Minute Minder).
Pour programmer une « alarme » sans activer aucune cuisson (mode Minute Minder), appuyer 3 fois brièvement sur la manette pour faire clignoter l'icône « ALARM ». Tourner ensuite la manette, puis répéter la procédure prévue pour l'heure de fin de cuisson (voir le paragraphe correspondant) pour régler le Minute Minder. Le mode Minute Minder ne peut être activé que si aucun programme n'est en cours.
AFFICHAGE DU PROGRAMME
Le programmateur permet de visualiser le programme. Pour visualiser le programme, appuyer brièvement sur la manette, puis la relâcher.
Le programmateur visualise alors le programme via le déplacement des lancettes et via le clignotement des icônes correspondantes.
Le programmateur se remet ensuite automatiquement sur l'heure actuelle, et l'exécution du programme se poursuit.
ANNULATION DU PROGRAMME
Le programmateur permet d'annuler le programme. Pour annuler le programme. appuyer pendant quelques secondes sur la manette jusqu'à éteindre les icônes correspondantes et entendre le deuxième beep. Le programmateur se remet ensuite automatiquement en mode cuisson manuelle.
SIGNALISATION PANNE D ELECTRICITE
En cas de panne de l'électricité, la minuterie n'annule pas le programme.
La minuterie signale les interruptions d'électricité par le clignotement du symbole « CLOCK ». Ainsi l'utilisateur peut vénfier que l'heure est correcte. Dans ce cas appuyer brièvement sur la manette pour désactiver la signalisation.

POUR CUISINIERES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT
Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson.
Toutefois, après 10 - 15 cuissons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes. (Important: ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR
- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- La lèchefrite positionnée sous la grille sert pour recueillir les jus de cuisson provenant des aliments. La lèchefrite peut être utilisée aussi pour la cuisson des aliments..
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.
- Le four est équipé d'un systéme d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).Pour sortir complètement les grilles il suffit, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2), voir fig. 18

COMMENT ENLEVER LA PORTE DU FOUR
Pour nettoyer le four plus facilement, la porte peut être retirée

comme suit :
1) Ouvrir complètement la porte ;
2) Faire passer les deux leviers « B » de la position 1 à la position 2 (voir fig.19) ;
3) Refermer lentement la porte jusqu'à la butée, la prendre des deux mains (l'une du côté gauche et l'autre du côté droit), puis la fermer et la soulever vers le haut ;
4) Pour remonter la porte, répéter la procédure de décrochage dans le sens inverse. Introduire les deux charnières dans leur logement, puis ouvrir la porte complètement ;
5) Faire passer les deux leviers « B » dans la position 1 ;
6) Fermer normalement la porte.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La puissance des plaques est dosée par une disposition séquentielle assurant une excellente régulation de la température de cuisson.
Les diffèrentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6. La manette de commande peut être tournée vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée.
Pour les plaques à double circuit, la manette se tourne seulement en sens horaire, les différentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6, uniquement pour les zones centrales des plaques.
Tourner d'un cran en avant après le dernier degré de cuisson pour allumer les autres zones des plaques.
Dès que l'une des zones est chaude, le témoin E (voir fig. 1) s'allume et il ne s'éteindra que lorsque la température de toutes les zones sera redescendue en-des-sous de 60° C environ.
Les quatre zones de chauffe sont délimitées par les contours sérigraphiés sur la table. Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et utensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 10). Le diamètre du fond du récipient doit être au moins égal aux contours marqués sur la table. Si le fond du récipient ne couvre pas la zone du chauffe, il y a gaspillage d'énergie; mieux vaut qu'il soit légèrement plus grand.
Le fond des récipients et la table de cuisson doivent être propres et secs. L'inobservation de ces conseils entraînerait une déperdition de chaleur, donc d'énergie.

Nota:
- Ne jamais réaliser de cuisson directement sur la plaque.
- Avec les foyers radiants, pour gagner un peu de temps, il est possible de commencer la cuisson en pleine puissance à la position 6, puis de ramener la commande à la position choisie pour la préparation.
- Tous les foyers sont équipés d'un limiteur de température qui empêche toute surchauffe de la plaque, même en cas de fonctionnement d'une zone à allure maxi sans casserole ou d'utilisation de récipient à fond non plat.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Position manette	Type de cuisson
1 - 2	Tenue à chaud, béchamel, crème
2 - 3	Réchauffage
3 - 4	Pâtes, potages, ragoûts
4 - 5	Ebullition, rôtis
5 - 6	Légumes à la vapeur, steaks, poisson
6	Grillades, omelettes, côtes d'agneau

ATTENTION:
- Ne pas fixer les plaques halogènes pendant leur fonctionnement car la lumière qu'elles émettent pourraient abîmer les yeux.
- La surface du vitrocérame est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable et ne doit jamais être utilisée pour y poser aucun objet;
- en cas de rupture, fêlure ou fissure de la surface de cuisson, ne plus l'utiliser et contacter aussitôt le service après-vente;
- feuilles d'aluminium et récipients de matière plastique ne doivent pas être posés sur la zone de chauffe encore chaude;
- pendant la première période de fonctionnement il peut se dégager une odeur de brûle; cette odeur disparaîtra après plusieurs mises en chauffe.

IMPORTANT:
Les jeunes enfants, du fait de leur taille, risquent de ne pas voir le témoin de chaleur résiduelle. Il faut donc veiller à ce qu'ils ne posent pas la main sur les plaques, même si les résistances sont éteintes.

NETTOYAGE TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La forme plate de la table vitrocéramique facilite énormément le nettoyage par rapport aux tables de cuisson à plaques traditionnelles. Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec un chiffon de papier humide. Pour les salissures résistantes, on peut adopter les mêmes méthodes de nettoyage que pour les vitres et utiliser des produits appropriès. Lorsqu'il y a eu débordement, enlever les dépôts brûlés au moyen d'une spatule. Les débordements de sucre ou de sirop doivent être essuyés immédiatement, avant qu'ils ne se caramélisent sur le verre, de mêmes pour les résidus de feuille d'aluminium ou de matière plastique provenant d'objets posés malencontreusement sur la zone de chauffe ancore chaude. Les cernes d'eau et les traces de calcaire seront enlevés à l'aide d'un papier absorbant. N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrsifs tels que les bombes aérosols pour fours, les détacheurs, les dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive. Eviter de déposer des grains de sable, lors de l'épluchage des légumes par exemple, ces grains de sable pourraient provoquer des rayures. Eviter de glisser les récipients à fond rugueux qui pourraient laisser des traces, voire des rayures.

CONSEILS D'ORDRE GENERAL

L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier:
- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

Conseils en cas d'anomalies

Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:
- la fiche est correctement enforcée dans la prise de courant;
- le voyant général de fonctionnement est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.
Si l'éclairage du four ne fonctionne pas procéder de façon suivante:
- dèbrancher le raccordement électrique du réseau. Enlever la vitre de protection qui se trouve à l'intérieur du four sur la partie arrière et remplacer la lampe.

LA DIRECTIVE 2012/19/EEC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR.



Fig. A

Ces informations s'adressent exclusivement aux utilisateurs possédant un produit sur lequel figure le symbole ci-dessous (Fig. A). Ce symbole est reporté sur l'étichette des caractéristiques techniques de l'appareil (plaque ségnalétique) :

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques).

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

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

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

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

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

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



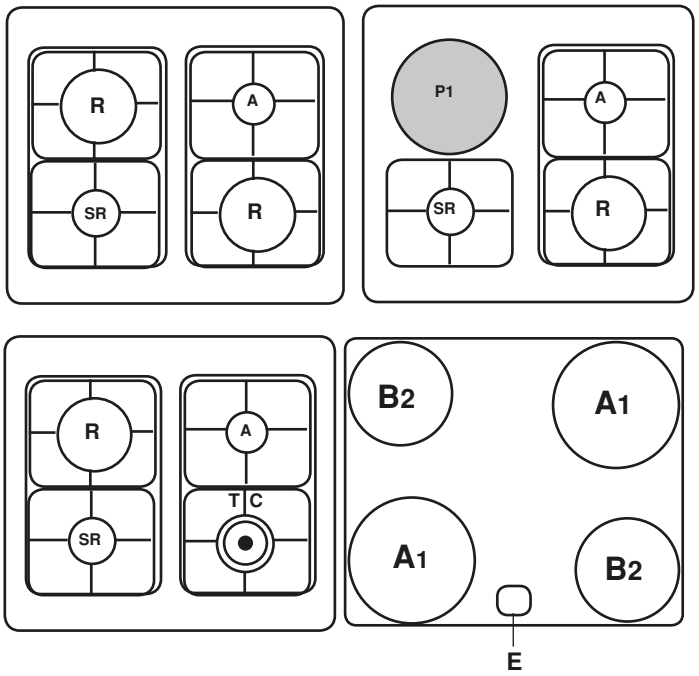
Le symbole représenté sur la figure, présent sur l'emballage, indique que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont conformes, dans ce produit, à ce qui est prescrit par le règlement européen n° 1935/2004.

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

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

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

Figure / Figures / Figures



A = AUSILIARIO
= AUXILIARY
= МАЛАЯ
= βοηθητικός
= AUXILIAIRE
= HULPBRANDER

R = RAPIDO
= RAPID
= БОЛЬШАЯ
= ταχύς
= RAPIDE
= SNELLE BR.

SR = SEMIRAPIDO
= SEMI-RAPID
= СРЕДНЯЯ
= ημιταχύς
= SEMIRAPIDE
= HALFSNELLE BR.

TC = TRIPLA CORONA
= ULTRA-RAPID
= СКОРОСТНАЯ
= υπερταχύς
= TRIPLE COURONNE
= KROONBRANDER

P1 = PIASTRA	ø 180	
= HOTPLATE	ø 180	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 180	
= εστία	ø 180	
= PLAQUE	ø 180	
= PLAATJE	ø 180	

A1 = PIASTRA	ø 180	
= HOTPLATE	ø 180	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 180	
= εστία	ø 180	
= PLAQUE	ø 180	
= PLAATJE	ø 180	

B2 = PIASTRA	ø 145	
= HOTPLATE	ø 145	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 145	
= εστία	ø 145	
= PLAQUE	ø 145	
= PLAATJE	ø 145	

E = SPIA CALORE RESIDUO
= RESIDUAL HEAT WARNING LIGHT
= ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА
= ενδεικτική λυχνία θερμότητας
= VOYANT CHALEUR RESIDUELLE
= CONTROLELAMPJE RESTWARMTE

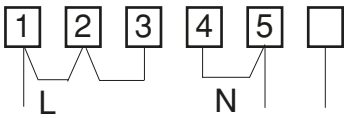
C 3 = PIASTRA	ø 210 -120	
= HOTPLATE	ø 210 -120	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 210 -120	
= εστία	ø 210 -120	
= PLAQUE	ø 210 -120	
= PLAATJE	ø 210 -120	

C 4 = PIASTRA	ø 265 -170	
= HOTPLATE	ø 265 -170	
= ЭЛЕКТРОКОНФОРКА	ø 265 - 170	
= εστία	ø 265 - 170	
= PLAQUE	ø 265 - 170	
= PLAATJE	ø 265 - 170	

1

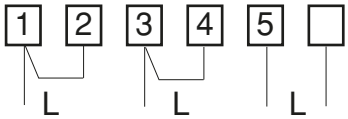
SCHEMA DI COLLEGAMENTO
CONNECTION DIAGRAM
СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ
SCHEMA DES BRANCHEMENTS
AANSLUITSCHEMA

230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ/ TWEEFSIG
400 V MONOFASE + NEUTRO / SINGLE-PHASE + NEUTRAL / ОДНОФАЗНЫЙ + НЕЙТРАЛЬ / ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ/ENKELFASIG + NEURAAL / MONOPHASE + NEUTRO



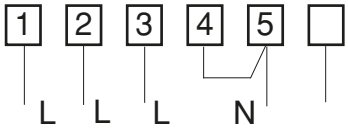
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
3x6 mm²

230 V TRIFASE / THREE-PHASE / ТРЕХФАЗНЫЙ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ/DRIEFASIG / TRIPHASE



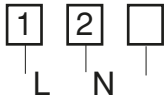
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
4x4 mm²

400 V TRIFASE + NEUTRO / THREE-PHASE + NEUTRAL / ТРЕХФАЗНЫЙ + НЕЙТРАЛЬ / ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ + ΟΥΔΕΤΕΡΟ/DRIEFASIG + NEURAAL / TRIPHASE + NEUTRO



Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble
:5x2,5 mm²

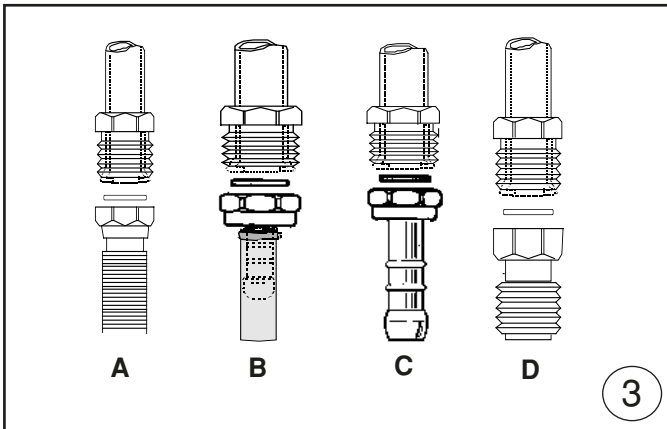
230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ/ TWEEFSIG



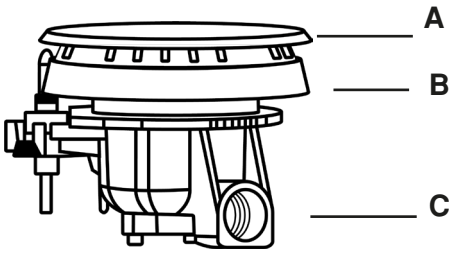
Sez. cavo
Wire gauge
Сечение кабеля
Διατ. καλώδιου:
Doorsneede kabel
Section câble

> 3,5 kW	3x2,5 mm²
2,2 - 3,5 kW	3x1,5 mm²
0 - 2,2 kW	3x1 mm²

2

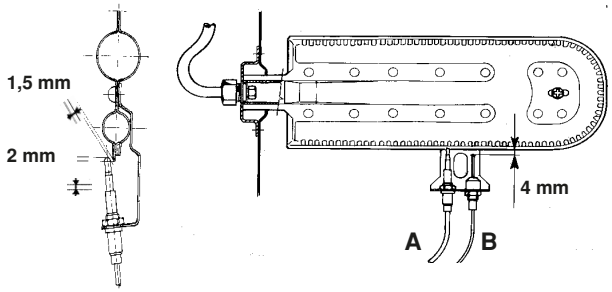


3



4

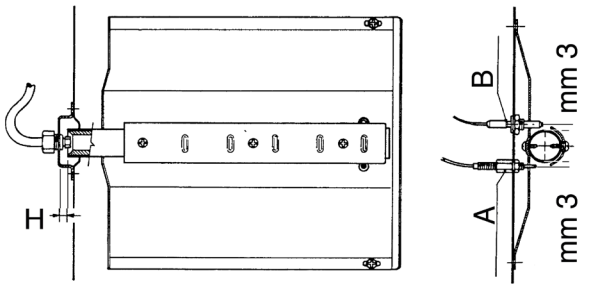
Figure / Figures / Figures



A =TERMOCOPPIA / THERMOCOUPLE / ТЕРМОПАРА / ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟΥ / THERMOCOUPLE / WARMTEKOPPEL

B =CANDELA / SPARK PLUG / СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ / ΜΠΟΥΖΙ / BOUGIE D'ALLUMAGE/ ONSTEKINGSSTIFT

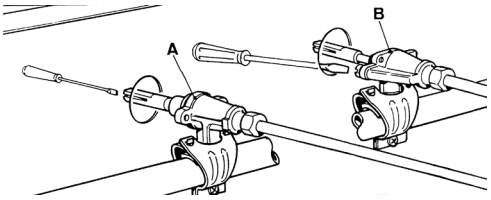
5a



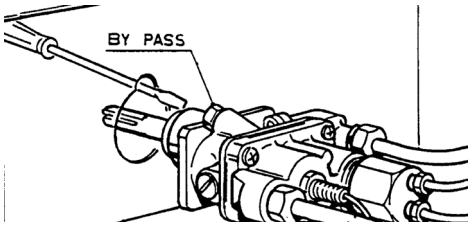
A =TERMOCOPPIA / THERMOCOUPLE / ТЕРМОПАРА / ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟΥ / THERMOCOUPLE / WARMTEKOPPEL

B =CANDELA / SPARK PLUG / СВЕЧА ЗАЖИГАНИЯ / ΜΠΟΥΖΙ / BOUGIE D'ALLUMAGE/ ONSTEKINGSSTIFT

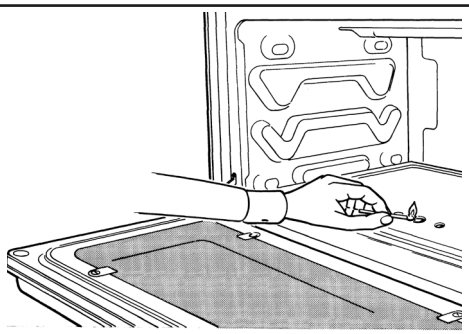
5b



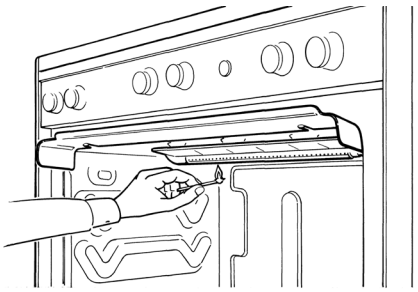
6



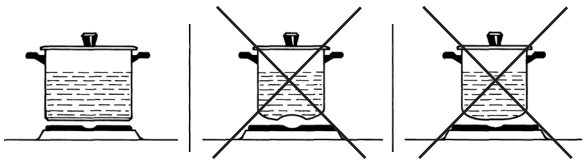
7



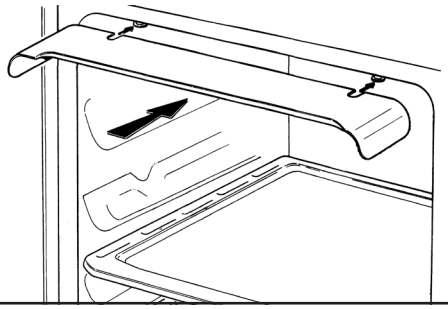
8



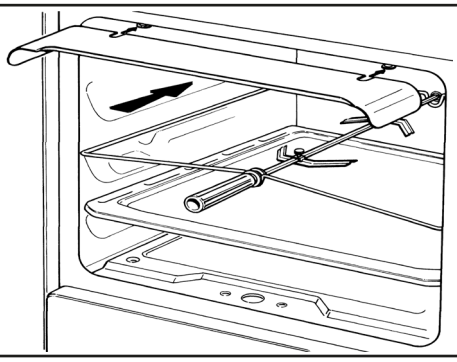
9



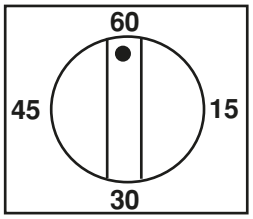
10



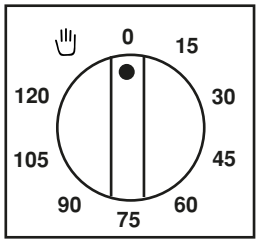
11



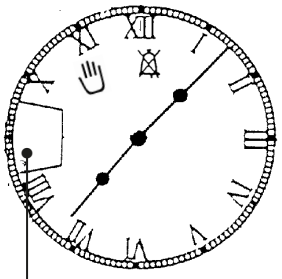
12



13



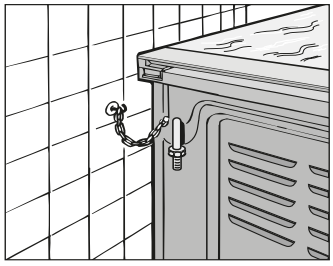
14



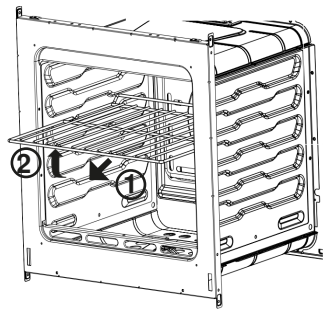
A

Tempo di cottura dentro la finestra
Cooking time inside the window
Χρόνος ψησίματος μέσα στο παράθυρο
Temps de cuisson dans la fenêtre
Kooktijd in het venster

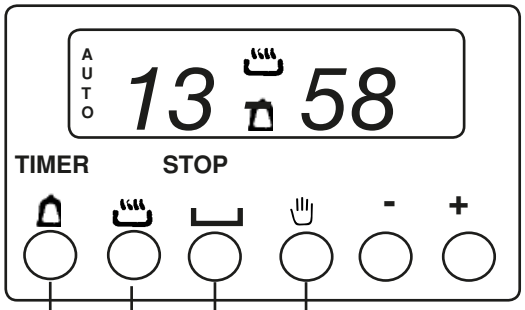
16



17



18



CONTAMINUTI
MINUTE MINDER
ТАЙМЕР
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
MINUTEUR
MINUTENTELLER

DURATA COTTURA
COOKING DURATION
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
DUREE CUISSON
DUUR KOOKTIJD

FUNZIONAMENTO MANUALE
MANUAL USE
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
FONCTIONNEMENT MANUEL
HANDBEDIEND

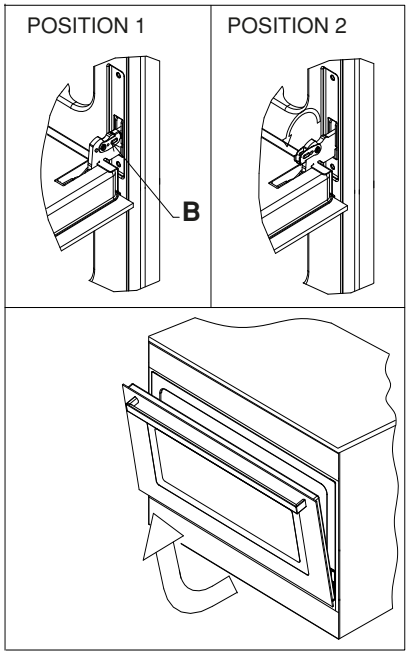
FINE COTTURA
END OF COOKING
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
FIN CUISSON
EINDE KOOKTIJD

Simbolo PENTOLA
SAUCEPAN symbol
Символ КАСТРЮЛЯ
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ
Symbol CASSEROLE
Symbool PAN

Simbolo CAMPANA
BELL symbol
Символ ЗВОНОК
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ
Symbol CLOCHE
Symbol KLOK

A U T O
Funzione automatica
Automatic
функционирование в автоматическом режиме
Αυτόματη λειτουργία
Fonction automatique
Automatisch

15



19