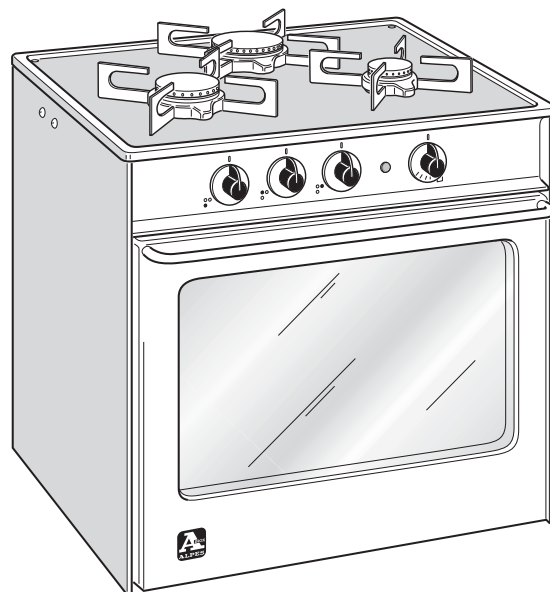
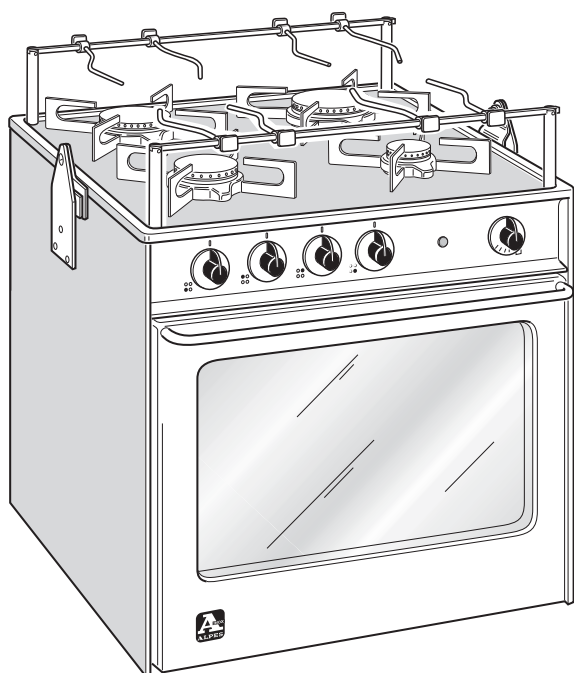


PROGRAMMA "TEMPO LIBERO"

CUCINETTE APPOGGIO-BASCULANTI A GAS PROF. 40 - 50 CM
COUNTERTOP/SWINGING COMPACT GAS STOVES - DEPTH 40 - 50 CM
GASHERD-BACKOFEN IN STAND-/SCHWINGAUSFÜHRUNG - TIEFE 40 - 50 CM
CUISINIÈRES A GAZ A POSER-BASCULANTES PROF. 40 - 50 CM



LIBRETTO ISTRUZIONI
INSTRUCTIONS MANUAL
INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNGEN
LIVRET D'INSTRUCTIONS

INDICE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE.....	pag. 4
AVVERTENZE IMPORTANTI	pag. 4
INSTALLAZIONE	pag. 6
MANUTENZIONE.....	pag. 10
INDICAZIONI PER LA VENTILAZIONE DEI LOCALI.....	pag. 18
Afflusso dell'aria.....	pag. 18
Ventilazione naturale diretta.....	pag. 18
MONTAGGIO SUPPORTI GRIGLIE FERMAPENTOLE	pag. 21
MONTAGGIO SUPPORTO BASCULANTE	pag. 22
MONTAGGIO DISTANZIATORE LATERALE IN PLASTICA	pag. 23
MONTAGGIO STAFFE DI BLOCCAGGIO SU PIANO APPOGGIO ..	pag. 24
ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS	pag. 26
ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	pag. 28
DATI TECNICI ELETTRICI	pag. 28
TRASFORMAZIONE A GAS METANO E REGOLAZIONI.....	pag. 29
Piano cottura	pag. 29
Forno.....	pag. 29
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE.....	pag. 32
AVVERTENZE IMPORTANTI	pag. 32
CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE.....	pag. 34
NORME PER L'USO DEI FUOCHI A GAS	pag. 35
Griglia riduttrice.....	pag. 36
DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI	pag. 37
Cruscotto comandi.....	pag. 37
Cottura tradizionale con bruciatore suola.....	pag. 38
PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 39
SMALTIMENTO	pag. 41
DATI TECNICI GAS	pag. 42
SCHEMA ELETTRICO ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS.	pag. 43
TARGHETTA TECNICA	pag. 44

INDEX

INSTALLATION INSTRUCTIONS	page 4
IMPORTANT DIRECTIONS	page 4
INSTALLATION.....	page 6
MAINTENANCE.....	page 10
INSTRUCTION ON VENTILATION OF PREMISES.....	page 18
Air inflow	page 18
Direct natural ventilation.....	page 18
ASSEMBLY OF THE POT HOLDERS KIT	page 21
ASSEMBLY OF THE GIMBALS KIT.....	page 22
ASSEMBLING THE SIDE PLASTIC SPACER.....	page 23
SECURING THE BRACKETS TO THE SUPPORTING SURFACE	page 24
CONNECTION TO GAS SYSTEM.....	page 26
TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS.....	page 28
CONNECTION TO THE MAINS.....	page 28
CONVERSION TO METHANE GAS AND ADJUSTMENTS.....	page 29
Hob.....	page 29
Oven.....	page 29
OPERATING INSTRUCTIONS.....	page 32
IMPORTANT DIRECTIONS	page 32
TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES	page 34
DIRECTIONS FOR USE OF GAS BURNERS	page 35
Adapter grid.....	page 36
DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS.....	page 37
Control panel.....	page 37
Traditional baking with bottom burner	page 38
CLEANING AND MAINTENANCE.....	page 39
DISPOSAL.....	page 41
TECHNICAL DATA FOR GAS	page 42
ELECTRICAL DIAGRAM ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS..	page 43
TECHNICAL LABEL	page 44

INHALTSVERZEICHNIS

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	Seite 5
WICHTIGE HINWEISE	Seite 5
INSTALLATION.....	Seite 7
WARTUNG	Seite 10
ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTLÜFTUNG DER LOKALE	Seite 19
Luftzufluß.....	Seite 19
Natürliche, direkte Belüftung	Seite 19
MONTAGE DER KOCHTOPFFESTSTELLVORRICHTUNGEN ..	Seite 21
MONTAGE DER SCHWINGVORRICHTUNG.....	Seite 22
MONTAGE DES SEITLICHEN KUNSTSTOFF-ABSTANDHALTERS..	Seite 23
MONTAGE DER FESTSTELLBÜGEL AUF DIE AUFLAGEFLÄCHE ...	Seite 24
ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ.....	Seite 27
ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ.....	Seite 28
ELEKTRISCHE DATEN.....	Seite 28
UMSTELLUNG AUF METHANGAS UND EINSTELLUNGEN ...	Seite 30
Kochfläche	Seite 30
Backofen	Seite 31
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	Seite 33
WICHTIGE HINWEISE	Seite 33
TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN.....	Seite 34
VORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH DER GASBRENNER .	Seite 35
Reduzier-Topfrost	Seite 36
BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN.....	Seite 37
Bedienungstafel.....	Seite 37
Traditionelles Braten und Backen mit dem unteren Brenner .	Seite 38
REINIGUNG UND WARTUNG	Seite 40
ENTSORGUNG.....	Seite 41
GAS-KENNDATEN	Seite 42
SCHALTPLAN ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS	Seite 43
TECHNISCHES DATENSCHILD	Seite 44

TABLE DES MATIERES

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	page 5
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	page 5
INSTALLATION.....	page 7
MAINTENANCE.....	page 10
INDICATIONS POUR L'AERATION DES LOCAUX	page 19
Arrivée de l'air.....	page 19
Ventilation naturelle directe.....	page 19
MONTAGE SUPPORTS GRILLES BLOQUECASSEROLES	page 21
MONTAGE SUPPORT BASCULANT.....	page 22
MONTAGE DISTANCIATEUR LATÉRAL EN PLASTIQUE	page 23
MONTAGE SUPPORTS DE BLOCAGE DU PLAN D'APPUI.....	page 25
RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ.....	page 27
DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES	page 28
BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE	page 28
TRANSFORMATION AU GAZ METHANE ET REGLAGES	page 30
Plan de cuisson	page 30
Four.....	page 31
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	page 33
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	page 33
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION	page 34
NORMES POUR L'EMPLOI DES FEUX A GAZ	page 35
Grille réductrice.....	page 36
DESCRIPTION DES FONCTIONS.....	page 37
Panneau des commandes.....	page 37
Cuisson traditionnelle avec brûleur sole	page 38
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	page 40
TRAITEMENT DES DÉCHETS	page 41
DONNEES TECHNIQUES GAZ.....	page 42
SCHEMA ELECTRIQUE ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS ...	page 43
ETIQUETTE TECHNIQUE	page 44

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

AVVERTENZE IMPORTANTI

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo.

L'installazione e le varie regolazioni e tarature devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato.

Questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui è stata progettata e costruita. Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche e parti sigillate.

Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione e quindi deve essere installato conformemente alla norme di installazione vigenti.

Il cavo elettrico di alimentazione bipolare a 12 V c.c., necessario al funzionamento della ventola di raffreddamento, deve sempre essere collegato prima dell'utilizzo della cucinetta. Si ricorda che il bruciatore del forno funziona solo se c'è alimentazione elettrica (led verde acceso).

E' consigliabile inserire un fusibile da 1,5 A ritardato sull'alimentazione.

Nel caso di installazione della cucinetta senza l'utilizzo del supporto basculante fornito in dotazione e per garantire una corretta ventilazione, si raccomanda di lasciare una distanza di almeno 3 cm dalle pareti laterali (a questo scopo sono forniti in dotazione gli appositi distanziatori in plastica) e di 5 cm dalla parete posteriore (in questo caso i distanziatori in plastica sono già montati). Inoltre, nel caso di installazione della cucinetta su di un piano appoggio rialzato, occorre fissarla mediante le apposite staffe di bloccaggio fornite in dotazione.

La struttura dove viene installato l'apparecchio deve resistere ad un peso di:

- cucinetta art. C 40/3GFG-DS: kg 32
- cucinetta art. C 50/4GFG-DS: kg 38,5

INSTALLATION INSTRUCTIONS

IMPORTANT DIRECTIONS

Before installing the appliance, make sure it is adjusted to be compatible with the type and pressure of the local gas supply.

When opening the package, check that the appliance is not damaged.

Keep wrapping out of children's reach.

Installation and adjustments must be carried out by specialized personnel only.

This appliance, suitable for domestic applications, must be used for the sole purpose of cooking food, for which it has been designed and manufactured. Do not alter any of the technical features or sealed components.

As this appliance is not connected to a fumes evacuation device it must be installed in compliance with current installation regulations.

Always connect the two-pole 12 Vdc cable powering the fan before using the stove. The oven burner only works if the stove is electrically powered (green LED lit).

Fit a 1.5 A delayed fuse on the power line.

If the stove is installed without the supplied gimbals kit and to assure correct ventilation, leave a gap of at least 3 cm from the side walls (special plastic spacers are supplied for this purpose) and 5 cm from the back wall (in this case the plastic spacers are already mounted).

Additionally, if installing the stove on a supporting surface, secure it with the supplied brackets.

The structure on which the appliance is installed must withstand a weight of:

- stove art. C 40/3GFG-DS: 32 kg
- stove art. C 50/4GFG-DS: 38.5 kg

ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

WICHTIGE HINWEISE

Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die örtlichen Gasdaten (Gasart und Druck) mit den Einstellungen des Geräts vereinbar sind.

Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.

Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.

Die Installation und alle Einstellungen und Eichungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden. Auf keinen Fall die technischen Merkmale und die plombierten Teile verändern.

Das Gerät ist mit keiner Evakuierungsanlage der Verbrennungsprodukte ausgestattet und muss daher gemäß den geltenden Montagevorschriften installiert werden.

Das zweipolige 12-Volt-Gleichstrom-Versorgungskabel, das zum Betrieb des Lüftungsrades erforderlich ist, muss immer vor dem Gebrauch des Gasherds angeschlossen werden. Bitte beachten Sie, dass der Ofenbrenner nur funktioniert, wenn er elektrisch gespeist wird (grüne Led eingeschaltet).

Es ist ratsam, eine verzögerte 1,5 A-Sicherung auf der Versorgung zu installieren.

Bei Einbau des Gasherds ohne Verwendung der mitgelieferten Schwinghalterung und um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten, muss ein Abstand von mindestens 3 cm zu den seitlichen Wänden (zu diesem Zweck werden entsprechende Kunststoffabstandhalter mitgeliefert) und 5 cm zur Rückwand (dort sind die Kunststoffabstandhalter bereits montiert) vorgesehen werden.

Falls der Gasherd auf einer erhöhten Ablage installiert wird, muss er mit den dafür vorgesehenen und im Lieferumfang enthaltenen Feststellbügeln fixiert werden.

Die Struktur, auf der das Gerät installiert wird, muss folgendem Gewicht standhalten:

- Gasherd/Backofen Art. C 40/3GFG-DS: 32 kg

- Gasherd/Backofen Art. C 50/4GFG-DS: 38,5 kg

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et la situation de réglage de l'appareil sont compatibles.

Au moment de l'ouverture de l'emballage, assurez-vous que l'appareil soit intact.

Ne laissez pas à la portée des enfants les éléments de l'emballage car ceux-ci peuvent représenter un danger potentiel.

L'installation et les divers réglages et mises au point doivent être effectués exclusivement par des techniciens spécialisés.

Cet appareil destiné à l'utilisation domestique, ne doit être employé que pour la cuisson des aliments, usage pour lequel il a été conçu et construit. N'en modifiez en aucun cas les caractéristiques techniques ni les éléments scellés.

Cet appareil n'est pas raccordé à une évacuation des produits de combustion, il doit par conséquent être installé en conformité avec les normes d'installation en vigueur.

Le câble d'alimentation bipolaire 12 V c.c., nécessaire pour le fonctionnement du ventilateur de refroidissement doit toujours être branché avant l'utilisation de la cuisinière. Nous vous rappelons que le brûleur du four ne fonctionne que lorsque la cuisinière est sous tension (témoin vert allumé).

Il est conseillé d'insérer un fusible de 1,5 A à action retardée sur l'alimentation.

Si la cuisinière est installée sans l'aide du support basculant fourni, pour garantir sa bonne ventilation nous conseillons de l'installer à au moins 3 cm de toute paroi latérale (nous fournissons des distanciateurs en plastique pour faciliter cette tâche) et à au moins 5 cm de la paroi arrière (les distanciateurs facilitant cette tâche sont déjà montés).

En outre, si la cuisinière est installée sur un plan d'appui surélevé elle devra être fixée à l'aide des pattes de blocage fournies avec l'appareil.

La structure où l'équipement doit être installé doit pouvoir supporter un poids de :

- cuisinière art. C 40/3GFG-DS: 32 kg

- cuisinière art. C 50/4GFG-DS: 38,5 kg

INSTALLAZIONE

Per l'installazione, aereazione, alimentazione gas-elettrica, seguire le istruzioni del costruttore dei mezzi mobili (barca, camper, roulotte) e/o la norma internazionale ISO 10239; EN 1949.

In caso di applicazione all'interno di un'abitazione occorre rispettare le norme d'installazione vigenti ed utilizzare un trasformatore da 230 V a 12 V c.c. - 5W

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo di gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le normative vigenti.

Disimballare la cucinetta eliminando con attenzione i materiali vari inerenti alla confezione protettiva.

Installazione nella versione basculante (fig. 1)

Utilizzare l'apposito supporto basculante fornito in dotazione. Per un corretto basculamento, lasciare uno spazio di almeno 1,5 cm tra la parete posteriore e i distanziatori posteriori in plastica già montati nella cucinetta.

Il basculamento massimo della cucinetta è di $\pm 5^\circ$.

Lasciare comunque una distanza di almeno 10 cm dalle pareti o muri laterali al di sopra del piano cottura, così come dalla parte sottostante.

Installazione nella versione appoggio / tra mobili (fig. 2)

Utilizzare gli appositi distanziatori laterali in plastica forniti in dotazione, che garantiscono una distanza di 3 cm dalle pareti laterali adiacenti al mobile.

Lasciare comunque una distanza di almeno 10 cm dalle pareti o muri laterali al di sopra del piano cottura.

La distanza dalla parete posteriore deve essere di 5 cm e viene garantita dai distanziatori posteriori in plastica già montati.

Utilizzare le apposite staffe di bloccaggio in acciaio inox fornite in dotazione, per fissare la cucinetta al piano di appoggio.

Effettuare tassativamente il collegamento elettrico del cavo di alimentazione bipolare a 12 V c.c., necessario al funzionamento della ventola di raffreddamento e del bruciatore forno, ad una corrispondente presa di corrente continua a 12 V c.c., facendo attenzione a rispettare le polarità (led verde acceso= collegamento corretto).

Si ricorda che l'aria necessaria alla combustione è pari a 21 m³/h oltre a quella necessaria al ricambio per un ambiente confortevole.

E' opportuno sistemare la cucinetta sotto una cappa aspirante, ad una distanza minima di 60 cm ad un massimo di 75 cm; nessun pensile può essere installato al di sotto di tali misure.

INSTALLATION

For installation, ventilation and gas-electrical power, following the instructions of the manufacturer of the means of transport (boats, campers, caravans) and/or the international standard ISO 10239; EN 1949.

If installed in a home, observe the current installation regulations and use a 230 Vac to 12 Vdc - 5W transformer.

All installation, adjustment and gas conversion operations must be performed by qualified professionals as per current law.

Unpack the hob, removing all the wrapping and protecting material.

The connection must be performed in compliance with national laws in force.

Installing the swinging version (fig. 1)

Use the supplied gimbals kit.

For correct swinging, leave a gap of at least 1.5 cm between the back wall and the back plastic spacers mounted on the stove.

The maximum swing of the stove is $\pm 5^\circ$.

Leave a gap of at least 10 cm from the side walls above the hob, as well as below.

Installing the countertop / between units version (fig. 2)

Use the supplied plastic side spacers as these assure a gap of 3 cm from the side walls adjacent to the stove.

Leave a gap of at least 10 cm from the side walls above the hob.

The distance from the back wall must be 5 cm and is assured by the existing plastic back spacers.

Use the supplied stainless steel brackets to secure the stove to the supporting surface.

Connect the two-pole 12 Vdc power cable powering the cooling fan and oven burner to a 12 Vdc socket, taking care to respect the polarity (green LED lit = connection correct).

21 m³/h of air is required for combustion plus that required to freshen the air in the room.

Install the stove under an extractor hood at a minimum distance of 60 cm and a maximum distance of 75 cm; do not install wall units lower than these distances.

INSTALLATION

Für die Installation, Belüftung und Strom- und Gasversorgung sind die Anweisungen der Hersteller von Fahrzeugen (Booten, Campern, Wohnwagen) bzw. die internationalen Normen ISO 10239 zu beachten; EN 1949.

Bei Verwendung in einer Wohnung müssen die geltenden Installationsnormen eingehalten und ein Umformer von 230 V auf 12 V DC 5 W verwendet werden.

Alle mit der Installation, Einstellung und Anpassung an die verfügbare Gasart verbundenen Eingriffe müssen von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Gerät aus der Verpackung befreien und sorgfältig alle Schutzmaterialien entfernen.

Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den im Bestimmungsland geltenden gesetzlichen Vorschriften vorgenommen werden.

Installation der Schwingausführung (Abb. 1)

Verwenden Sie den eigens dafür vorgesehenen und im Lieferumfang enthaltenen Schwinghalter.

Für ein korrektes Mitschwingen des Gasherds muss ein Abstand von mindestens 1,5 cm zwischen der Rückwand und den hinteren Kunststoffabstandhaltern vorgesehen werden (diese sind bereits auf dem Gerät montiert).

Die maximale Schwingung des Gasherds beträgt $\pm 5^\circ$.

Auf jeden Fall einen Abstand von mindestens 10 cm zu den seitlichen Wänden oder Mauern oberhalb des Kochfeldes vorsehen, ebenso auf der Unterseite.

Installation der Standausführung / zwischen Möbeln (Abb. 2)

Verwenden Sie die eigens dafür vorgesehenen und im Lieferumfang enthaltenen, seitlichen Kunststoffabstandhalter, die einen Abstand von 3 cm zu den seitlich neben dem Möbel liegenden Wänden sicherstellen.

Auf jeden Fall einen Abstand von mindestens 10 cm zu den seitlichen Wänden oder Mauern oberhalb des Kochfeldes vorsehen.

Der Abstand zur Rückwand muss 5 cm betragen und wird durch die bereits montierten, hinteren Abstandhalter gewährleistet.

Verwenden Sie die mitgelieferten Edelstahl-Feststellbügel, um den Gasherd auf der Auflagefläche zu befestigen.

Der elektrische Anschluss des zweipoligen 12-V-Gleichstrom-Versorgungskabels muss zwingend an einer entsprechenden 12-V-Gleichstrom-Steckdose vorgenommen werden. Mit diesem Elektroanschluss werden das Lüfterrad und der Ofenbrenner versorgt. Achten Sie hierbei auf den korrekten Polanschluss (grüne Led ein = korrekter Anschluss).

Achtung! Die erforderliche Verbrennungsluft ist 21 m³/h höher als die zum Austausch in einer normalen Umgebung notwendige Luft.

Es ist ratsam, den Gasherd unter einer Abzugshaube zu installieren, mit einem Mindestabstand von 60 cm und einem Höchstabstand von 75 cm. Kein Hängeschrank darf unter diesen Mindestabständen befestigt werden.

INSTALLATION

Pour l'installation, l'aération, l'alimentation en gaz et en électricité sur les engins mobiles (bateaux, camping-cars, caravanes), respecter les normes spécifiques du constructeur et/ou la norme internationale ISO 10239; EN 1949.

Pour l'installation dans une habitation, respecter les normes d'installation pertinentes en vigueur et utiliser un transformateur 230 V à 12 V c.c. - 5W.

Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible, doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Déballer la cuisinière en éliminant avec soin les matériaux divers servant de protection.

Le branchement doit être effectué selon les normes nationales en vigueur.

Installation de la version basculante (fig. 1)

Utiliser le support de montage basculant fourni avec l'appareil.

Pour garantir le bon basculement, ménager un espace d'au moins 1,5 cm entre la paroi arrière et les distanciateurs en plastique déjà installés sur la cuisinière.

Le basculement maximal de la cuisinière est de $\pm 5^\circ$.

La cuisinière devra de toute manière être installée à au moins 10 cm de toute paroi ou autre élément situé au-dessus ou en dessous de la cuisinière.

Installation de la version à poser / entre des meubles (fig. 2)

Utiliser les distanciateurs latéraux en plastique fournis avec la cuisinière de manière à ménager un espace d'au moins 3 cm avec les parois des meubles adjacents.

La cuisinière devra de toute manière être installée à au moins 10 cm de toute paroi ou autre élément situé au-dessus ou en dessous de la cuisinière.

La cuisinière doit être installée à au moins 5 cm de la paroi arrière ; le distanciateur préinstallé garantit l'installation à la distance minimale requise.

Utiliser les supports de blocage en acier inoxydable fournis avec l'appareil pour fixer la cuisinière sur le plan d'appui.

Il est obligatoire d'effectuer le raccordement électrique du câble bipolaire 12 V c.c. nécessaire pour le fonctionnement du ventilateur de refroidissement et du brûleur du four à une prise de courant continu 12 V c.c. appropriée. Prendre soin de bien respecter la polarité (témoin vert allumé = raccordement correct)

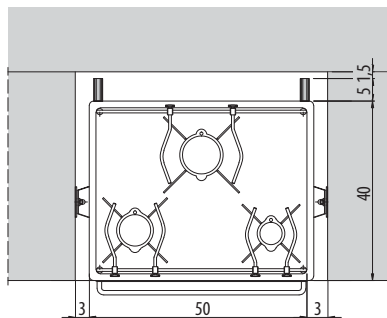
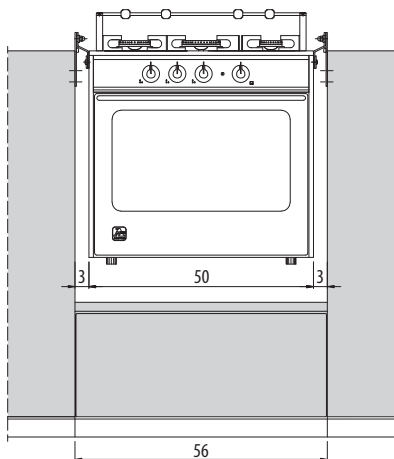
Se rappeler que la quantité d'air nécessaire pour la combustion est de 21 m³/h, à ajouter à la quantité nécessaire pour l'aération visant à rendre l'environnement confortable.

Il convient d'installer la cuisinière en dessous d'une hotte aspirante, à une distance minimale de 60 cm et maximale de 75 cm ; aucun élément mural ne doit être installé à une distance inférieure.

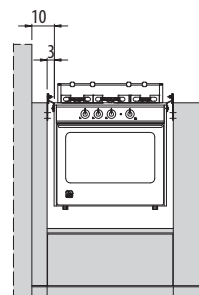
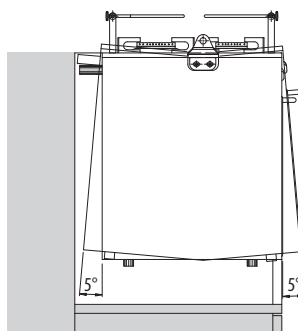
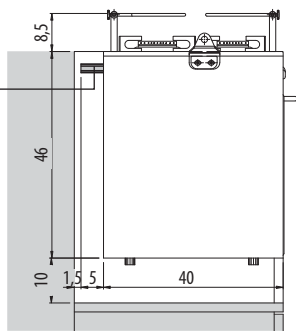
INSTALLAZIONE NELLA VERSIONE BASCULANTE
INSTALLING THE SWINGING VERSION
INSTALLATION DER SCHWINGAUSFÜHRUNG
INSTALLATION DE LA VERSION BASCULANTE

Dimensioni d'ingombro espresse in cm
 Dimensions given in cm
 Abmessungen in cm
 Mesures exprimées en cm

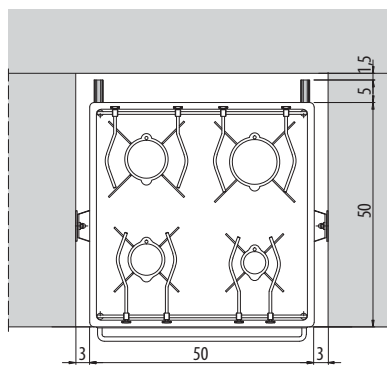
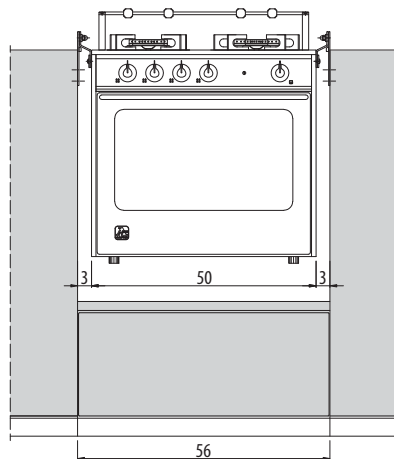
ART. C 40/3GFG-DS



distanziatore posteriore
 back spacer
 Hinterer Abstandhalter
 distanciateur arrière



ART. C 50/4GFG-DS



distanziatore posteriore
 back spacer
 Hinterer Abstandhalter
 distanciateur arrière

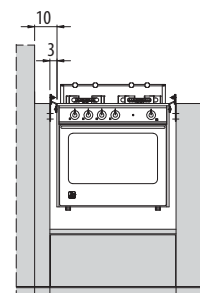
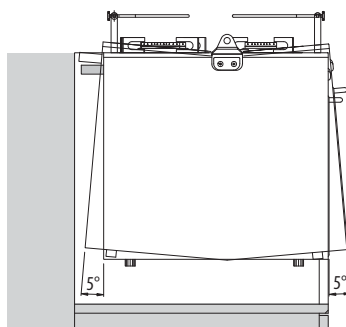
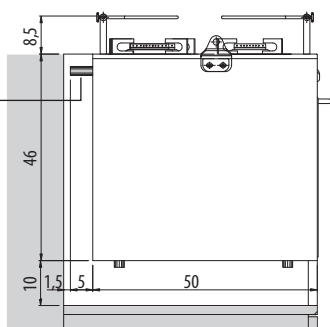
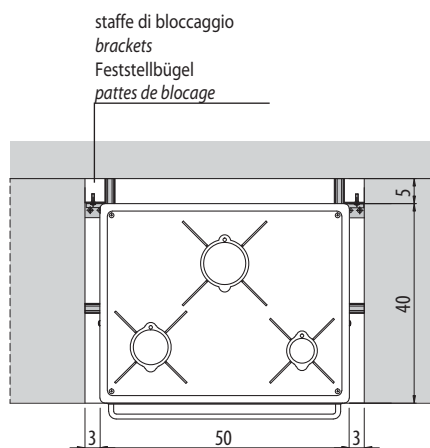
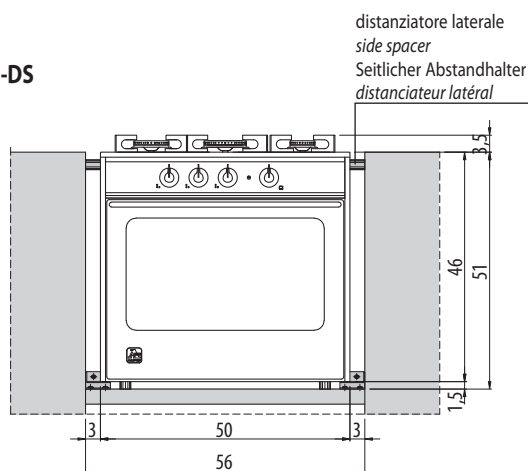


Fig./Abb. 1

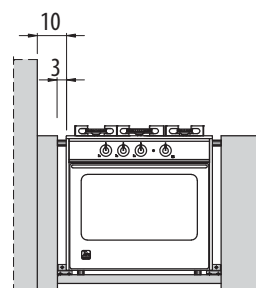
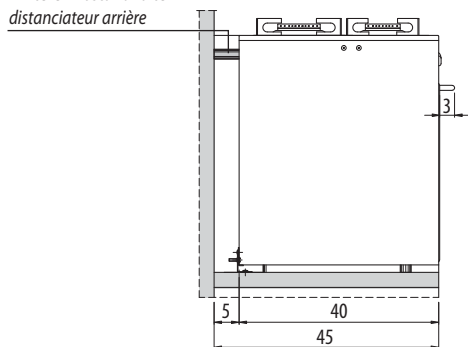
INSTALLAZIONE NELLA VERSIONE APPOGGIO/TRA MOBILI
INSTALLING THE COUNTERTOP/BETWEEN UNITS VERSION
INSTALLATION DER STANDAUSFÜHRUNG / ZWISCHEN MÖBELN
INSTALLATION DE LA VERSION À POSER / ENTRE DES MEUBLES

Dimensioni d'ingombro espresse in cm
 Dimensions given in cm
 Abmessungen in cm
 Mesures exprimées en cm

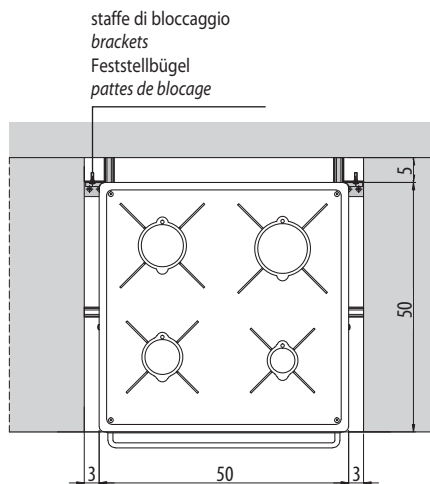
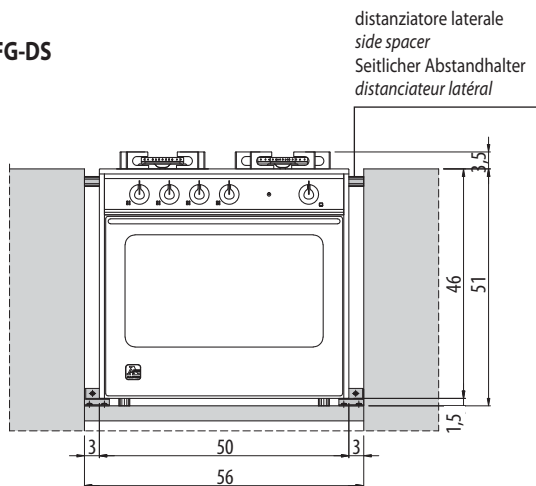
ART. C 40/3GFG-DS



distanziatore posteriore
back spacer
 Hinterer Abstandhalter
distanciateur arrière



ART. C 50/4GFG-DS



distanziatore posteriore
back spacer
 Hinterer Abstandhalter
distanciateur arrière

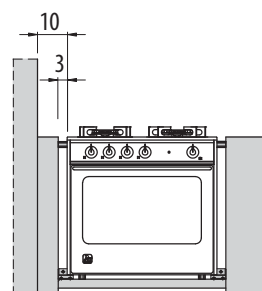
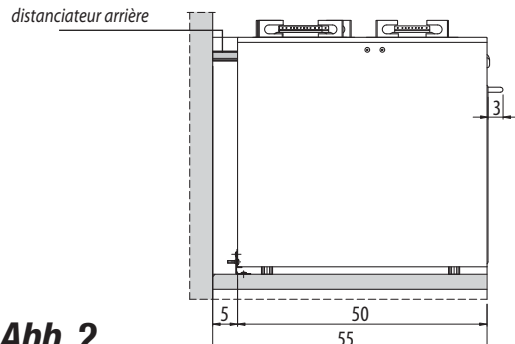
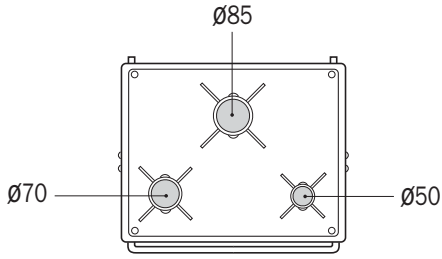


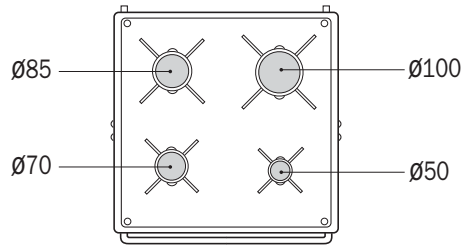
Fig./Abb. 2

**MANUTENZIONE MAINTENANCE
WARTUNG MAINTENANCE**



C 40/3GFG-DS

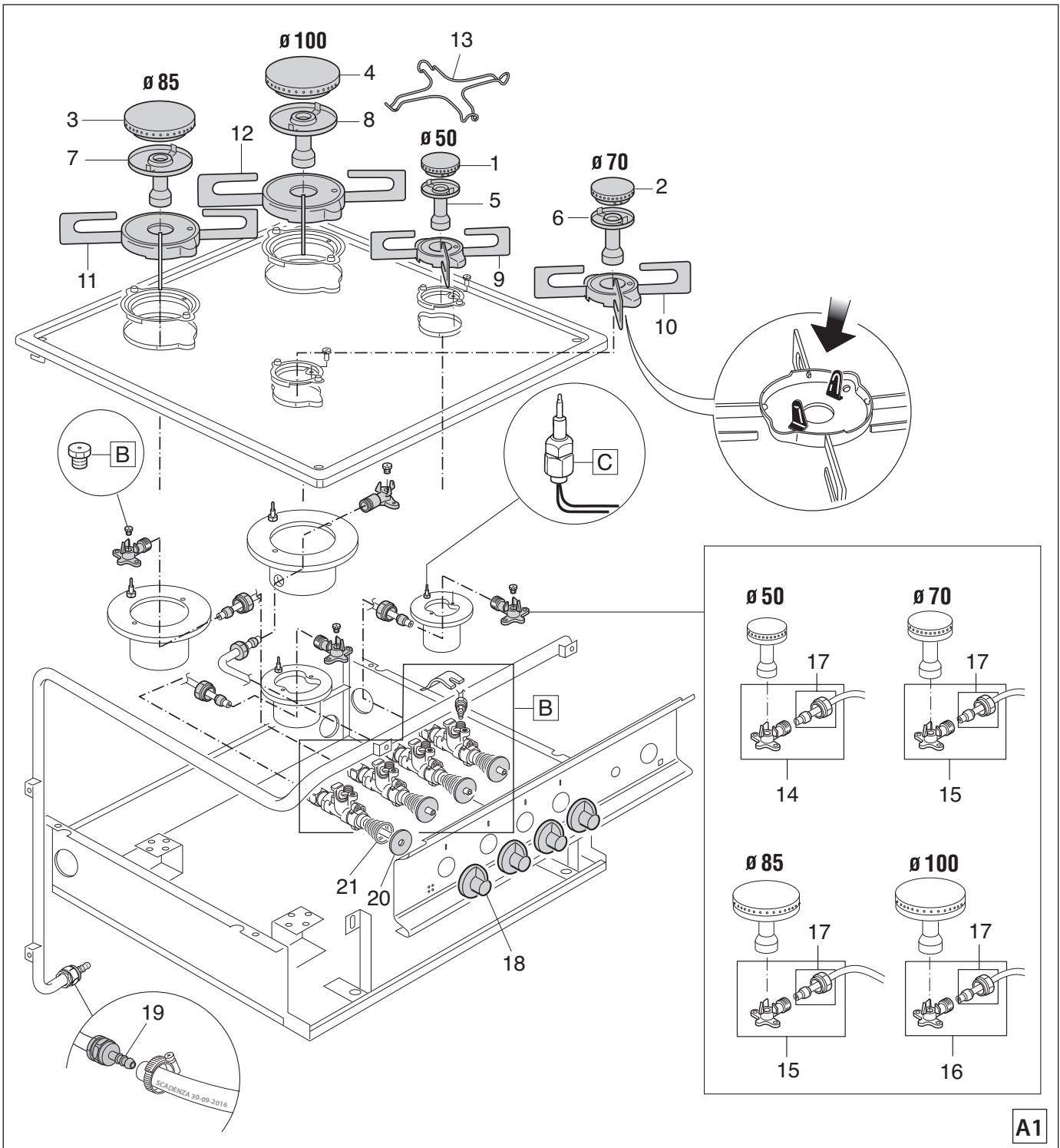
a



C 50/4GFG-DS

b

A1 TAVOLA PIANO COTTURA - HOBS TABLE - TAFEL DES KOCHFELDES - NOMENCLATURE PLAN DE CUISSON



A1

A1 TAVOLA PIANO COTTURA - HOBBS CHART - TAFEL DES KOCHFELDES - NOMENCLATURE PLAN DE CUISSON

POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	spartifiamma Ø 50	flame separator Ø 50
2	spartifiamma Ø 70	flame separator Ø 70
3	spartifiamma Ø 85	flame separator Ø 85
4	spartifiamma Ø 100	flame separator Ø 100
5	bruciatore Ø 50	burner Ø 50
6	bruciatore Ø 70	burner Ø 70
7	bruciatore Ø 85	burner Ø 85
8	bruciatore Ø 100	burner Ø 100
9	griglia poggiapentole Ø 50 con alette	flame separator Ø 50 with clips
10	griglia poggiapentole Ø 70 con alette	flame separator Ø 70 with clips
11	griglia poggiapentole Ø 85 con alette	flame separator Ø 85 with clips
12	griglia poggiapentole Ø 100 con alette	flame separator Ø 100 with clips
13	riduzione per griglia bruciatore Ø 50	reduction for burner grill Ø 50
14	portainiettore dis. 4149/1 per bruciatore Ø 50 completo di dado e bicono	injector holder drawing 4149/1 for burner Ø 50 including nut and bicone
15	portainiettore dis. 4150/1 per bruciatori Ø 70 - 85 completo di dado e bicono	injector holder drawing 4150/1 for burners Ø 70 - 85 including nut and bicone
16	portainiettore dis. 4151/1 per bruciatore Ø 100 completo di dado e bicono	injector holder drawing 4151/1 for burner Ø 100 including nut and bicone
17	kit per rubinetto e portainiettori (pz. 20)	kit for cock and injector holders (20 pcs)
18	manopola con disco inox per rubinetto gas	knob with stainless steel disk for gas cock
19	portagomma dis. 0445 con guarnizione dis. 0509 per gas liquido	hose connector drawing 0445 with gasket drawing 0509 for liquid gas
20	guarnizione isolamento per rubinetti gas	gas cock insulation gasket
21	molla per guarnizione isolamento rubinetti gas	spring for gas cock insulation gasket

POS.	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	Flammenbrecher Ø 50	diffuseur de flammes brûleur Ø 50
2	Flammenbrecher Ø 70	diffuseur de flammes brûleur Ø 70
3	Flammenbrecher Ø 85	diffuseur de flammes brûleur Ø 85
4	Flammenbrecher Ø 100	diffuseur de flammes brûleur Ø 100
5	Brenner Ø 50	brûleur Ø 50
6	Brenner Ø 70	brûleur Ø 70
7	Brenner Ø 85	brûleur Ø 85
8	Brenner Ø 100	brûleur Ø 100
9	Topfrost Ø 50 mit Flügeln	grille d'appui casserole Ø 50 avec ailettes
10	Topfrost Ø 70 mit Flügeln	grille d'appui casserole Ø 70 avec ailettes
11	Topfrost Ø 85 mit Flügeln	grille d'appui casserole Ø 85 avec ailettes
12	Topfrost Ø 100 mit Flügeln	grille d'appui casserole Ø 100 avec ailettes
13	Reduzierstück für Brennerrost Ø 50	grille réductrice pour brûleur Ø 50
14	Düsenhalter Zeichn. 4149/1 für Brenner Ø 50, komplett mit Mutter und Doppelkegel	porte-injecteur schéma 4149/1 pour brûleur Ø 50 avec écrou et olive
15	Düsenhalter Zeichn. 4150/1 für Brenner Ø 70 - 85, komplett mit Mutter und Doppelkegel	porte-injecteur schéma 4150/1 pour brûleur Ø 70 - 85 avec écrou et olive
16	Düsenhalter Zeichn. 4151/1 für Brenner Ø 100, komplett mit Mutter und Doppelkegel	porte-injecteur schéma 4151/1 pour brûleur Ø 100 avec écrou et olive
17	Set für Hahn und Düsenhalter (20 St.)	kit pour robinet et porte-injecteur (20 pcs)
18	Drehgriff mit Edeltstahlscheibe für Gashahn	bouton avec disque en acier inoxydable pour robinet du gaz
19	Gummihalter Zeichn. 0445 mit Dichtung Zeichn. 0509 für Flüssiggas	embout de raccordement du tuyau schéma 0445 avec joint schéma 0509 pour gaz liquide
20	Isolierdichtung für Gashähne	joint d'étanchéité pour robinets à gaz
21	Feder für Isolierdichtung der Gashähne	ressort pour joint d'étanchéité robinets à gaz

B TAVOLA RUBINETTI E INIETTORI - INJECTORS AND GAS COCKS TABLE - TAFEL DER HÄHNE UND DÜSEN - NOMENCLATURE ROBINETS ET INJECTEURS

1 verde green grün vert
 2 azzurro light blue hellblau bleu
 3 arancio orange orange orange
 4 rosso red rot rouge

6

INIETTORI PER BRUCIATORI - BURNER INJECTORS BRENNERDÜSEN - INJECTEURS POUR BRÛLEURS				
Tipo di Gas Gas Type Gasart Type de gaz	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 50 kWatt 1.00	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 70 kWatt 2.00	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 85 kWatt 2.50	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 100 kWatt 3.00
Metano Methane Methan Méthane G 20	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.72	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.95	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 1.18	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 1.28

7

INIETTORI PER BRUCIATORI - BURNER INJECTORS BRENNERDÜSEN - INJECTEURS POUR BRÛLEURS				
Tipo di Gas Gas Type Gasart Type de gaz	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 50 kWatt 1.00	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 70 kWatt 2.00	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 85 kWatt 2.50	Bruciatore Burner Brenner Brûleur ø 100 kWatt 3.00
Butano Butane Buthan Butane G 30 Propano Propane Propan Propane G 31	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.48	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.64	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.75	foro iniettore Injector Orifice Düsenöffnung Orifice injecteur ø 0.83

B

C TAVOLA TERMOCOPPIE - THERMOCOUPLE TABLE - TAFEL DER THERMOELEMENTE - NOMENCLATURE THERMOCOUPLES

Pos.	L
1	400 mm
2	600 mm

mod.	Ø 50	Ø 70	Ø 85	Ø 100
a	400	400	400	
b	400	400	600	600

C

B TAVOLA RUBINETTI E INIETTORI - INJECTORS AND GAS COCKS CHART - TAFEL DER HÄHNE UND DÜSEN - NOMENCLATURE ROBINETS ET INJECTEURS

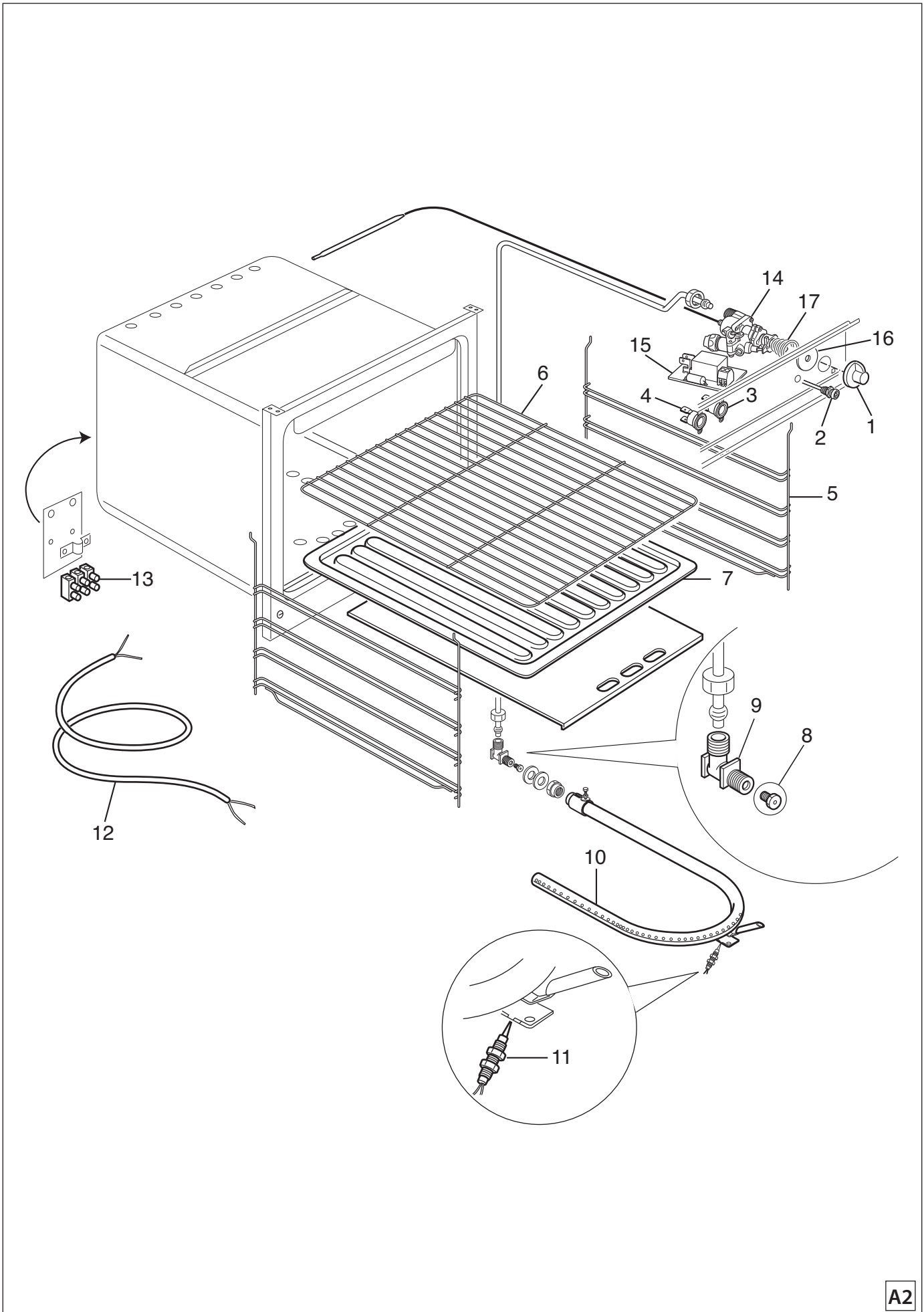
POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	rubinetto valvolato multigas dis. 7281/1 - foro 0,29 (verde) per bruciatore Ø 50	<i>multigas cock with valve drawing 5841/1 - hole 0.29 (green) for burner Ø 50</i>
2	rubinetto valvolato multigas dis. 7281/1 - foro 0,34 (azzurro) per bruciatore Ø 70	<i>multigas cock with valve drawing 5845/1 - hole 0.34 (light blue) for burner Ø 70</i>
3	rubinetto valvolato multigas dis. 7281/1 - foro 0,38 (arancio) per bruciatore Ø 85	<i>multigas cock with valve drawing 5845/1 - hole 0.38 (orange) for burner Ø 85</i>
4	rubinetto valvolato multigas dis. 7281/1 - foro 0,41 (rosso) per bruciatore Ø 100	<i>multigas cock with valve drawing 5845/1 - hole 0.41 (red) for burner Ø 100</i>
5	kit per rubinetto e portainiettori (pz. 20)	<i>kit for cock and injector holders (20 pcs)</i>
6	set completo iniettori 20 mbar gas metano G20 (0,72-0,95-1,18-1,28)	<i>complete set of injectors 20 mbar for methane gas</i>
7	set completo iniettori 28-30 mbar gas liquido G30 e 37 mbar G31 (0,48-0,64-0,75-0,83)	<i>complete set of injectors 28-30 mbar G30 and 37 mbar G31 liquid gas</i>

POS.	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	Multigas-Ventilhahn Zeichn. 7281/1 - Öffnung 0,29 (grün) für Brenner Ø 50	<i>robinet à soupape de sécurité multi-gaz schéma 7281/1 - orifice 0,29 (vert) pour brûleur Ø 50</i>
2	Multigas-Ventilhahn Zeichn. 7281/1 - Öffnung 0,34 (hellblau) für Brenner Ø 70	<i>robinet à soupape de sécurité multi-gaz schéma 7281/1 - orifice 0,34 (bleu) pour brûleur Ø 70</i>
3	Multigas-Ventilhahn Zeichn. 7281/1 - Öffnung 0,38 (orange) für Brenner Ø 85	<i>robinet à soupape de sécurité multi-gaz schéma 7281/1 - orifice 0,38 (orange) pour brûleur Ø 85</i>
4	Multigas-Ventilhahn Zeichn. 7281/1 - Öffnung 0,41 (rot) für Brenner Ø 100	<i>robinet à soupape de sécurité multi-gaz schéma 7281/1 - orifice 0,41 (rouge) pour brûleur Ø 100</i>
5	Set für Hahn und Düsenhalter (20 St.)	<i>kit pour robinet et porte-injecteur (20 pcs)</i>
6	Kompletter Düsensatz 20 mbar Erdgas G20 (0,72-0,95-1,18-1,28)	<i>jeu complet injecteurs 20 mbar pour gaz méthane G20 (0,72-0,95-1,18-1,28)</i>
7	Kompletter Düsensatz 28-30 mbar Flüssiggas G30 e 37 mbar G31 (0,48-0,64-0,75-0,83)	<i>jeu complet injecteurs 28-30 mbar pour gaz liquide G30 e 37 mbar G31 (0,48-0,64-0,75-0,83)</i>

C TAVOLA TERMOCOPPIE - THERMOCOUPLE CHART - TAFEL DER THERMOELEMENTE - NOMENCLATURE THERMOCOUPLES

POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	termocoppia rapida a doppio filo dis. 1586 L=mm. 400 con attacco faston completa di dado e briglia	<i>quick thermocouple with double wire L=400 mm with faston connection including nut and bridle</i>
2	termocoppia rapida a doppio filo dis. 1586 L=mm. 600 con attacco faston completa di dado e briglia	<i>quick thermocouple with double wire L=600 mm with faston connection including nut and bridle</i>
3	dado inox bloccaggio termocoppia (pz. 10)	<i>thermocouple fastening nut in stainless steel (10 pcs)</i>

POS.	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	Zweiadriges flinkes Thermoelement Zeichn. 1586 L=mm 400 mit Fastonanschluss, komplett mit Mutter und Mitnehmer	<i>thermocouple rapide à deux fils schéma 1586 L=mm. 400 avec raccord faston incluant écrou et bride</i>
2	Zweiadriges flinkes Thermoelement Zeichn. 1586 L=mm 600 mit Fastonanschluss, komplett mit Mutter und Mitnehmer	<i>thermocouple rapide à deux fils schéma 1586 L=mm. 600 avec raccord faston incluant écrou et bride</i>
3	Edelstahlmutter zur Befestigung des Thermoelements (10 St.)	<i>écrou en acier inoxydable blocage thermocouple (10 pcs)</i>



A2 TAVOLA CAMERA DI COTTURA - BAKING CHAMBER CHART - TAFEL DER BACKKAMMER - NOMENCLATURE CHAMBRE DE CUISSON

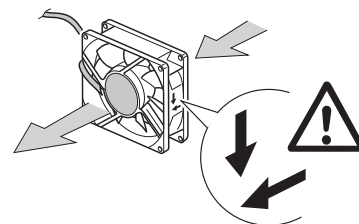
POS.	MOD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1		manopola con disco inox per termostato ad 1 via forno gas	knob with stainless steel disk for one-way thermostat for gas oven
2		spia luminosa a led verde	Green indicator LED
3		termostato a contatto 65°C NC	contact thermostat 65°C NC
4		termostato a contatto 50°C NO	contact thermostat 50°C NO
5	a	supporto laterale per griglie e vassoi forno cucinetta prof. cm. 40	side-support for grills and trays for stove 40 cm depth
	b	supporto laterale per griglie e vassoi forno cucinetta prof. cm. 50	side-support for grills and trays for stove 50 cm depth
6	a	griglia per forno cucinetta prof. cm. 40	grill for oven stove 40 cm depth
	b	griglia per forno cucinetta prof. cm. 50	grill for oven stove 50 cm depth
7	a	vassoio per forno cucinetta prof. cm. 40	tray for oven stove 40 cm depth
	b	vassoio per forno cucinetta prof. cm. 50	tray for oven stove 50 cm depth
8	a	iniettore Ø 1,02 per gas metano G20 forno cucinette prof. cm. 40	injector Ø 1,02 for G20 methane gas for oven stove 40 cm depth
	b	iniettore Ø 1,12 per gas metano G20 forno cucinette prof. cm. 50	injector Ø 1,12 for G20 methane gas for oven stove 50 cm depth
	a	iniettore Ø 0,65 per gas liquido G30-31 forno cucinette prof. cm. 40	injector Ø 0,65 for G30-31 liquid gas for oven stove 40 cm depth
	b	iniettore Ø 0,75 per gas liquido G30-31 forno cucinette prof. cm. 50	injector Ø 0,75 for G30-31 liquid gas for oven stove 50 cm depth
9		portainiettore dis. 3294 per bruciatore forno a gas cucinette	holding nozzle drawing 3294 for gas oven burner for stoves
10	a	bruciatore forno gas cucinetta prof. cm. 40	oven gas burner for stoves 40 cm depth
	b	bruciatore forno gas cucinetta prof. cm. 50	oven gas burner for stoves 50 cm depth
11		termocoppia rapida a doppio filo L=mm. 1000 con attacco faston completa di dadi dis. S129 per bruciatore forno	quick thermocouple with double-wire 1000 mm length with faston connection drawing 5129 for oven burner
12		cavo in gomma-gomma sez. 2x0,75 (spezzone da mt. 1,35)	rubber/rubber cable section 2x0,75 (1.35 m length)
13		morsettiera PA 44/3	PA 44/3 terminal board
14	a	termostato valvolato completo dis. 7059/1 foro Ø 0,35 per forno a gas	thermostat with valve drawing 7059/1 hole Ø 0,35 for gas oven
	b	termostato valvolato completo dis. 7059/1 foro Ø 0,50 per forno a gas	thermostat with valve drawing 7059/1 hole Ø 0,50 for gas oven
15		scheda di sicurezza per blocco gas forno	safety board for oven gas shut-off
16		guarnizione isolamento per termostato gas	gas thermostat insulation gasket
17		molla per guarnizione isolamento termostato gas	spring for gas thermostat insulation gasket

* Per individuazione modello, consultare elenco modelli pag. 10 - To locate the model, consult the list of models on p. 10.

POS.	MOD.	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1		Drehgriff mit Edstahlscheibe für 1-Weg-Thermostat Gasbackofen	bouton avec disque en acier inoxydable pour thermostat à une voie four à gaz
2		Kontrollleuchte mit grüner Led	témoin lumineux à diode vert
3		Thermostat mit Ruhekontakt 65°C	thermostat à contact 65°C NF (normalement fermé)
4		Thermostat mit Arbeitskontakt 50°C	thermostat à contact 50°C NO (normalement ouvert)
5	a	Seitliche Halterung für Roste und Backbleche für Gasherd Tiefe 40 cm	support latéral pour grilles et lèchefrites four cuisinière prof. 40 cm.
	b	Seitliche Halterung für Roste und Backbleche für Gasherd Tiefe 50 cm	support latéral pour grilles et lèchefrites four cuisinière prof. 50 cm.
6	a	Rost für Backofen für Gasherd Tiefe 40 cm	grille pour four cuisinière prof. 40 cm
	b	Rost für Backofen für Gasherd Tiefe 50 cm	grille pour four cuisinière prof. 50 cm
7	a	Backblech für Backofen Tiefe 40 cm	lèchefrite pour four cuisinière prof. 40 cm
	b	Backblech für Backofen Tiefe 50 cm	lèchefrite pour four cuisinière prof. 50 cm
8	a	Düse Ø 1,02 für Erdgas G20 - Backofen Tiefe cm 40	injecteur Ø 1,02 pour gaz méthane G20 four cuisinière prof. 40 cm
	b	Düse Ø 1,12 für Erdgas G20 - Backofen Tiefe cm 50	injecteur Ø 1,12 pour gaz méthane G20 four cuisinière prof. 50 cm
	a	Düse Ø 0,65 für Flüssiggas G30-31 - Backofen Tiefe cm 40	Injecteur Ø 0,65 pour gaz liquide G30-31 four cuisinière prof. 40 cm
	b	Düse Ø 0,75 für Flüssiggas G30-31 - Backofen Tiefe cm 50	injecteur Ø 0,75 pour gaz liquide G30-31 four cuisinière prof. 50 cm
9		Düsenhalter Zeichn. 3294 für Brenner für den Gasbackofen	porte-injecteur schéma 3294 pour bruleur four à gaz cuisinière
10	a	Brenner Gasbackofen Tiefe 40 cm	brûleur four à gaz cuisinière prof. 40 cm
	b	Brenner Gasbackofen Tiefe 50 cm	brûleur four à gaz cuisinière prof. 50 cm
11		Zweiadriges flinkes Thermoelement L=mm 1000 mit Fastonanschluss, komplett mit Muttern Zeichn. S129 für Backofenbrenner	thermocouple rapide à deux fils L= 1000 mm. avec raccord faston icluant écrous schéma S129 pour brûleur four
12		Gummi-Gummikabel mit Schnitt 2x0,75 (Stück zu 1,35 m)	câbles en caoutchouc sect. 2x0,75 (tronçon de 1,35 m)
13		Klemmenbrett PA 44/3	bornier PA 44/ 3
14	a	Kompletter Ventil-Thermostat Zeichn. 7059/1 Loch Ø 0,35 für Gasbackofen	valve thermostatique complète schéma 7059/1 trou Ø 0,35 pour four à gaz
	b	Kompletter Ventil-Thermostat Zeichn. 7059/1 Loch Ø 0,50 für Gasbackofen	valve thermostatique complète schéma 7059/1 trou Ø 0,50 pour four à gaz
15		Sicherheitskarte zum Sperren des Gasbackofens	carte de sécurité pour blocage four
16		Isolierdichtung für Gas-Thermostat	joint d'étanchéité pour thermostat gaz
17		Feder für Isolierdichtung des Gas-Thermostats	ressort pour joint d'étanchéité pour thermostat gaz

* Zur Ermittlung des Modells nehmen Sie bitte auf die Aufstellung der Modelle der Seite 10 Bezug. - Pour l'identification du modèle, consulter la liste des modèle de la page 10

ARIA - AIR - LUFT

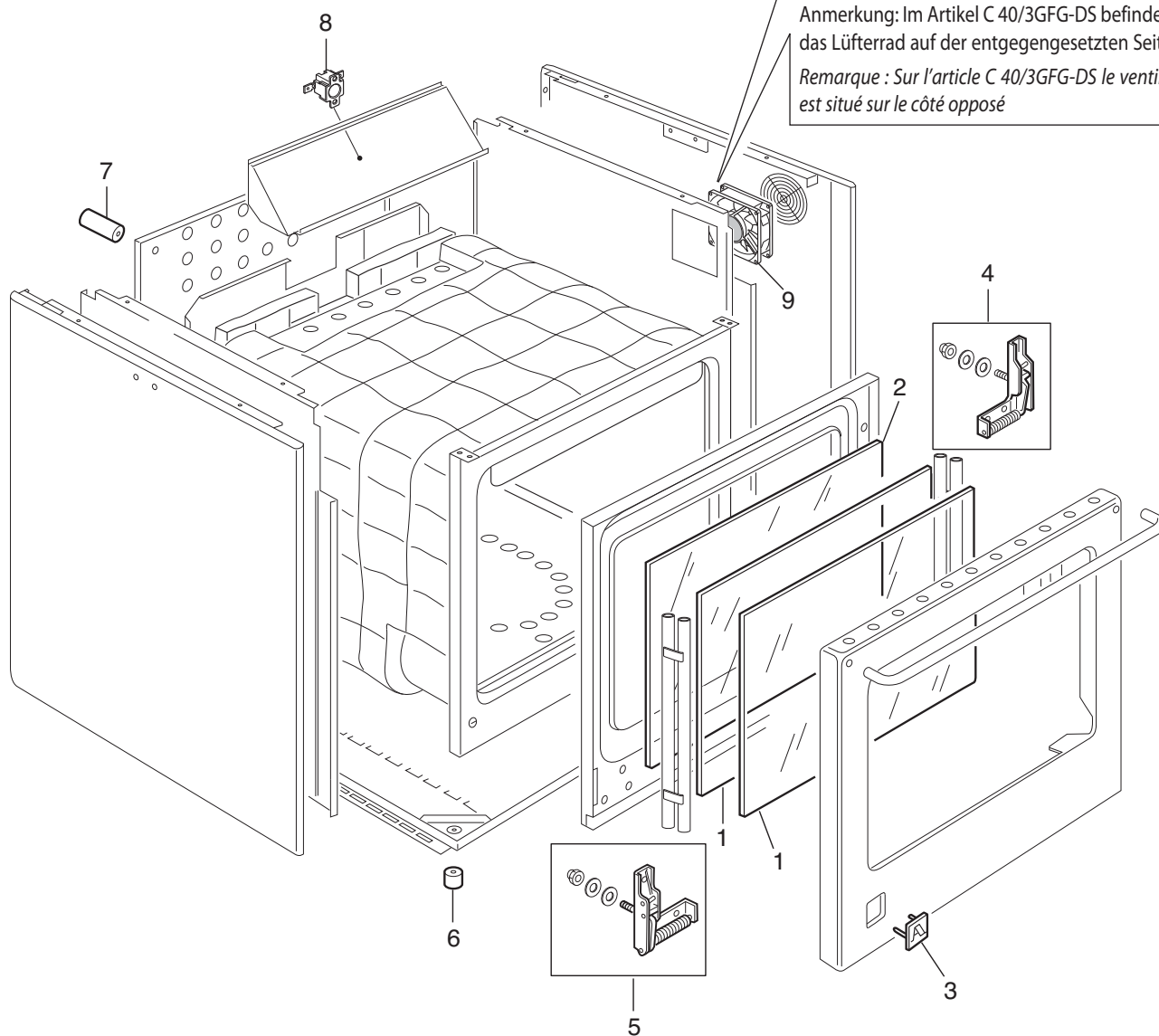


Nota: nell'articolo C 40/3GFG-DS la ventola è posizionata sul lato opposto

N.B.: in article C 40/3GFG-DS the fan is located on the opposite side

Anmerkung: Im Artikel C 40/3GFG-DS befindet sich das Lüfterrad auf der entgegengesetzten Seite.

Remarque : Sur l'article C 40/3GFG-DS le ventilateur est situé sur le côté opposé



A3 TAVOLA STRUTTURA E PORTA - STRUCTURE ASSEMBLY CHART - TAFEL DER STRUKTUR UND TÜR - NOMENCLATURE STRUCTURE ET PORTE

POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	vetro temperato per porta mm. 235x405 sp. mm. 4	<i>tempered door glass pane 235x405 mm thickness 4</i>
2	vetro temperato atermico interno per porta mm. 235x405 sp. mm. 4	<i>tempered athermic internal door glass pane 235x405 mm, th. 4 mm</i>
3	marchio Alpes 30x30	<i>Alpes name tag 30x30</i>
4	cerniera a doppio scatto ds. per porta forno con due rondelle e dado M8	<i>r.-h. double-click hinge for oven door with two washers and MB nut</i>
5	cerniera a doppio scatto sn. per porta forno con due rondelle e dado M8	<i>l.-h. double-click hinge for oven door with two washers and MB nut</i>
6	piedino in plastica	<i>plastic foot</i>
7	distanziatore posteriore in plastica	<i>back plastic spacer</i>
8	termostato a contatto 100°C NO	<i>contact thermostat 100°C NO</i>
9	ventola di raffreddamento	<i>cooling fan</i>

POS.	BESCHREIBUNG	DESCRIPTION
1	Gehärtete Glasscheibe für Tür mm 235x405, 4 mm dick	<i>verre trempé pour porte 235x405 mm épais. 4 mm</i>
2	Athermische gehärtete Innenglasscheibe für Tür mm 235x405, 4 mm dick	<i>verre trempé athermique interne pour porte 235x405 mm épais. 4 mm</i>
3	Alpes-Markenzeichen 30x30	<i>marque Alpes 30x30</i>
4	Rechtes Doppelfederscharnier für Backofentür mit zwei Unterlegscheiben und M8-Mutter	<i>charnières à double enclenchement droite pour porte de four avec deux rondelles et écrou M8</i>
5	Linkes Doppelfederscharnier für Backofentür mit zwei Unterlegscheiben und M8-Mutter	<i>charnières à double enclenchement gauche pour porte de four avec deux rondelles et écrou M8</i>
6	Kunststofffuß	<i>ped en plastique</i>
7	Hinterer Kunststoffabstandhalter	<i>distanciateur arrière en plastique</i>
8	Thermostat mit Arbeitskontakt 100°C	<i>thermostat à contact 100°C NO (normalement ouvert)</i>
9	Lüfterrad	<i>ventilateur de refroidissement</i>

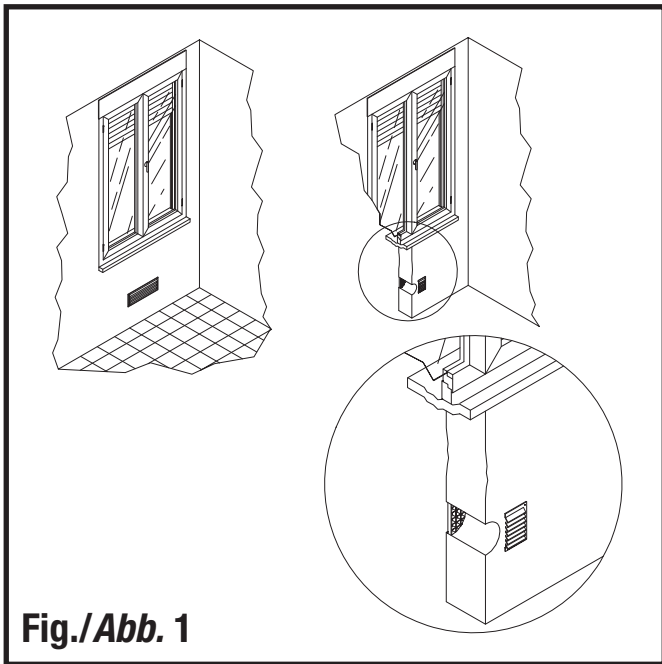


Fig./Abb. 1

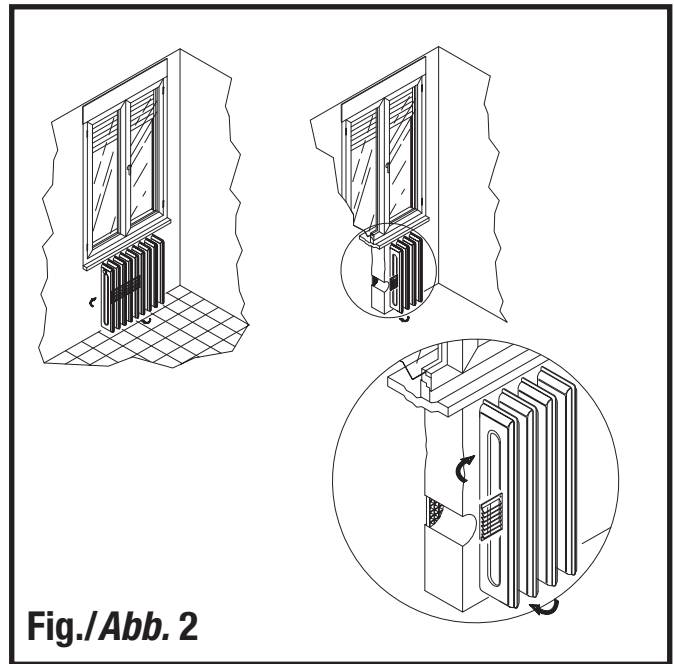


Fig./Abb. 2

INDICAZIONI PER LA VENTILAZIONE DEI LOCALI

Questo apparecchio può essere installato per funzionare solo in locali permanentemente ventilati, secondo le normative vigenti.

Per le applicazioni su mezzi mobili (barca, camper, roulotte), seguire le norme specifiche del costruttore.

Afflusso dell'aria

L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso:

- aperture permanenti praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno
- condotti di ventilazione, singoli oppure collettivi ramificati.

L'aria di ventilazione deve essere prelevata direttamente dall'esterno, in zona lontana da fonti di inquinamento.

E' consentita anche la ventilazione indiretta, mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quella da ventilare, con le avvertenze e le limitazioni di cui al successivo paragrafo "Ventilazione naturale indiretta".

Avvertenze:

- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.

Ventilazione naturale diretta

Aperture su pareti esterne del locale da ventilare (fig. 1 e 2).

Tali aperture devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm^2 per ogni kW di portata termica installata, con un minimo di 100 cm^2
- b) essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite
- c) essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc., in

INSTRUCTION ON VENTILATION OF PREMISES

This appliance must only be installed for use in permanently ventilated rooms, as per current law.

For applications on means of transport (boats, campers, caravans) follow the specific manufacturer's regulations.

Air inflow

Natural inflow of air must occur directly through:

- permanent openings on walls of the premises
- ventilation ducts, single or ramified network

The ventilation air must be collected directly from outside, far from pollution sources.

Indirect ventilation is also permitted by taking air from adjoining rooms provided that the precautions and limits established in the following section "Indirect natural ventilation" are observed.

Warning:

- *The use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the premises in which it is installed. Make sure to provide proper room ventilation keeping air outlets open or by installing a ducted hood.*
- *The heavy duty application of an appliance requires additional ventilation, for example the opening of a window or a more efficient ventilation by increasing mechanical suction power where available.*

Direct natural ventilation

Openings on outer wall of the premise to be ventilated (fig. 1 and 2). These openings must meet the following requirements:

- a) *having a passage with total net through cross-section of at least 6 cm^2 for each kW of thermal capacity installed, with a minimum of 100 cm^2*
- b) *be made in such a way that the openings, on either side of the wall cannot be blocked*
- c) *be protected with grids for e.g., metal screens etc. so as to not reduce the cross-section mentioned above*
- d) *be located almost flush with the floor so as to avoid hindering the correct operation of the combustion discharge devices: in case this*

modo da non ridurre la sezione utile sopra indicata
d) essere situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tali da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50 % la sezione delle aperture di ventilazione.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTLÜFTUNG DER LOKALE

Dieses Gerät darf nur in permanent belüfteten Räumen gemäß den einschlägigen Bestimmungen betrieben werden.

Bei Installation auf Fahrzeugen und Schiffen (Boote, Camper, Wohnwagen) sind die spezifischen Anweisungen des Herstellers zu beachten.

Luftzufluß

Der natürliche Luftzufluß erfolgt auf direktem Wege durch:

- permanente Öffnungen in den Wänden der zu entlüftenden Lokale ins Freie

- einzelne oder verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle.

Die Zuluft strömt aus einer reinen Umgebung im Freien zu.

Auch eine indirekte Belüftung, durch Entnahme der erforderlichen Luft aus anliegenden Räumlichkeiten ist zulässig, sofern die Hinweise und Einschränkungen des nachstehenden Absatzes „Natürliche indirekte Belüftung“ eingehalten werden.

Vorsicht!

- Bei der Verwendung eines Gaskochgerätes entstehen im Installationsraum Wärme und Feuchtigkeit. Versichern Sie sich, daß das Lokal ausreichend belüftet wird, indem sie die natürlichen Belüftungskanäle offenhalten oder eine Abzugshaube mit Abluftleitung installieren.

- Bei intensiver oder lang anhaltender Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder durch Steigerung der Leistung des eventuell bestehenden, mechanischen Abzugssystems erzielt werden kann.

Natürliche, direkte Belüftung

Öffnungen in den Außenwänden des zu entlüftenden Lokals (Abb.1 - 2). Diese Öffnungen müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) gesamter Netto-Querschnitt des Durchflusses von mindestens 6 cm^2 pro installiertem Watt Wärmeleistung, mit einem Mindestwert von 100 cm^2
- b) sie müssen so angefertigt werden, daß die Öffnungen weder von innen noch von außen verstopft werden können
- c) sie müssen, beispielsweise durch Gitter oder Metallnetze, usw., so geschützt werden, daß der oben angeführte Netto-Querschnitt nicht vermindert wird
- d) sie sind möglichst nahe am Boden anzubringen und zwar so, daß sie den einwandfreien Betrieb der Auslaß-vorrichtungen für die Verbrennungsgase nicht beeinträchtigen; wo vorgenannte Kriterien nicht eingehalten werden können, muß der Durchschnitt der Entlüftungsöffnungen um mindestens 50 % erhöht werden.

cannot be done, the cross-section of the ventilation openings must be increased by 50%.

INDICATIONS POUR L'AERATION DES LOCAUX

Cet appareil ne peut être installé pour fonctionner que dans des pièces ventilées en permanence, conformément aux normes en vigueur.

Pour les applications sur les engins mobiles (bateaux, camping-cars, caravanes), respecter les normes spécifiques du constructeur.

Arrivée de l'air

L'arrivée naturelle de l'air doit s'effectuer par voie directe à travers:

- *des ouvertures permanentes pratiquées sur les murs du local à ventiler et donnant sur l'extérieur*

- *des conduits de ventilation séparés ou bien collectifs ramifiés*

L'air pour la ventilation doit être prélevé directement à l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution.

La ventilation indirecte est autorisée, par prélèvement de l'air dans des pièces contiguës à celle à ventiler, en respectant les conditions et les limitations décrites au paragraphe successif « Ventilation naturelle indirecte ».

Avertissements!

- *L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la pièce soit correctement aérée en maintenant les orifices de ventilation naturelle ouverts ou en installant une hotte aspirante avec conduit d'évacuation.*

- *Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil il peut nécessiter une aération plus importante, à travers, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si elle existe.*

Ventilation naturelle directe

Ouvertures sur les murs extérieurs du local à ventiler (fig. 1 et 2).

Ces ouvertures doivent satisfaire les conditions suivantes:

- a) *avoir une section libre totale nette de passage d'au moins 6 cm^2 pour chaque kW de débit thermique installé avec un minimum de 100 cm^2*

- b) *être réalisées de manière que les orifices d'ouverture aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur ne puissent pas être bouchés*

- c) *être protégées par exemple par des grilles, un grillage métallique etc. sans pour autant réduire la section utile indiquée plus haut*

- d) *être situées à une hauteur proche du niveau du sol sans gêner le fonctionnement correct des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion; là où cette position n'est pas possible, il faudra augmenter d'au-moins 50% la section des ouvertures de ventilation.*

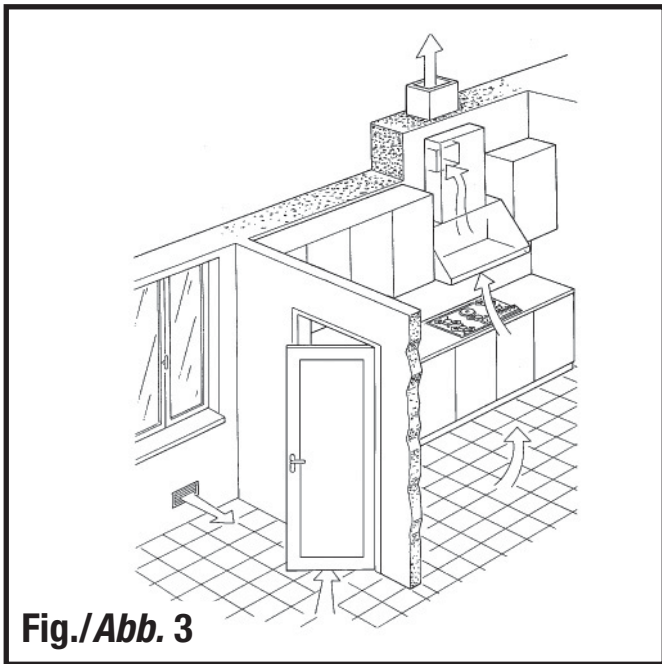


Fig./Abb. 3

Ventilazione naturale indiretta

L'afflusso dell'aria può essere anche ottenuto da un locale adiacente (fig. 3) purché:

- il locale adiacente sia dotato di ventilazione diretta, conforme ai commi a), b) e c) del paragrafo "Ventilazione naturale diretta"
- nel locale da ventilare siano installati solo apparecchi raccordati a condotti di scarico
- il locale adiacente non sia adibito a camera da letto o non costituisca parte comune dell'immobile
- il locale adiacente non sia un ambiente con pericolo di incendio, quali rimesse garage, magazzini di materiali combustibili, ecc.
- il locale adiacente non sia messo in depressione rispetto al locale da ventilare per effetto di tiraggio contrario (il tiraggio contrario può essere provocato dalla presenza nel locale, sia di altro apparecchio di utilizzazione funzionante a qualsivoglia tipo di combustibile, sia di un caminetto, sia di qualunque dispositivo di aspirazione, per i quali non sia stato previsto un ingresso di aria)
- il flusso dell'aria del locale adiacente sino a quello da ventilare possa avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione netta complessivamente non minore di quella indicata al punto 3. Tali aperture potranno anche essere ricavate maggiorando la fessura tra porta e pavimento.

Natürliche, indirekte Entlüftung

Der Luftzufluß kann auch von einem anliegenden Lokal (Abb. 3) erfolgen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

- Das anliegende Lokal muss über eine direkte Belüftung gemäß Punkt a), b) und c) des Absatzes „Natürliche direkte Belüftung“ verfügen.
- wenn im zu belüftenden Lokal an Auslaßöffnungen angeschlossene Geräte installiert sind
- wenn das anliegende Lokal nicht als Schlafzimmer oder gemeinschaftlicher Wohnteil des Gebäudes dient
- wenn es sich beim anliegenden Lokal um keinen feuergefährlichen Raum, wie z. B. Garagen, Magazin für Verbrennungsstoffe, usw. handelt
- wenn das anliegende Lokal nicht durch den Gegenluftzug, gegenüber dem zu belüftenden Lokal in Unterdruck gerät (dieser Gegenluftzug kann vom Vorhandensein eines anderen, mit beliebigem Treibstoff versorgten Geräts oder von Kaminen oder

Natural indirect ventilation

Indirect ventilation is also possible, through collection of air from adjacent premise (fig. 3) as long as:

- the adjacent room is fitted with direct ventilation, as per letters a), b) and c) of the section "Direct natural ventilation"
- in the premise to be ventilated, the appliances installed are connected to exhaust systems
- the adjacent premise is not a bedroom nor is it of common every day usage
- the adjacent premise is not hazardous to fire, such as garages, warehouses fuel depot, etc.
- the adjacent premise is not vacuum as to the premise to be ventilated due to reverse draught (the reverse draught can be caused by the presence in the premise of another working usage appliance with any type of fuel, a fireplace, or any exhaust system for which an air inlet has not been provided)
- the air flow of the adjacent premise up to the one to be ventilated occurs freely through permanent openings having overall net cross-section not less than the one indicated in point 3. Such openings can also be obtained by increasing the clearance between the door and the floor.

Ventilation naturelle indirecte

L'afflux de l'air peut provenir également d'un local adjacent (fig. 3) à condition que:

- la pièce adjacente remplit les conditions décrites aux points a), b) et c) du paragraphe « Ventilation naturelle directe »
- dans le local à ventiler soient installés uniquement des appareils raccordés à des conduits d'évacuation
- le local adjacent ne soit pas destiné à une chambre à coucher ou ne constitue pas une partie commune de l'immeuble
- le local adjacent ne soit pas un local avec risque d'incendie, comme par exemple garages, dépôts de matériaux combustibles etc.
- le local adjacent ne soit pas mis en dépression par rapport au local à ventiler par effet de tirage contraire (le tirage contraire peut être provoqué par la présence dans le local d'un autre appareil d'utilisation en fonction avec n'importe quel type de combustible, par une cheminée ou bien par un dispositif d'aspiration quelconque, pour

anderen Ansaugvorrichtungen im gleichen Lokal erzeugt werden, für welche kein Luftzufluß vorgesehen ist)
 - wenn der Luftzufluß vom anliegenden Lokal bis zu dem zu belüftenden Raum unbehindert durch permanente Öffnungen erfolgt; diese Öffnungen müssen einen gesamten Netto-Querschnitt aufweisen, der nicht kleiner sein darf, als in Punkt 3 angegeben. Diese Öffnungen können auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Boden bereitgestellt werden.

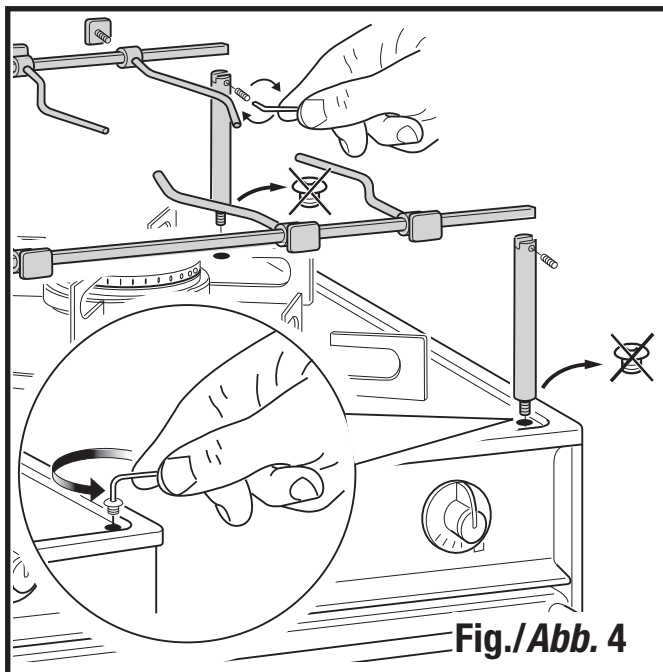


Fig./Abb. 4

MONTAGGIO SUPPORTI GRIGLIE FERMAMENTOLE

1. Con la chiave esagonale in dotazione, svitare e togliere le 4 viti copriforo poste sugli angoli del top piano cottura (fig. 4).
 2. Avvitare i supporti nei corrispondenti fori.
 3. Inserire le griglie fermamentole sulle due astine.
 4. Bloccare le due astine ai supporti tramite gli appositi grani.
- Le griglie fermamentole si possono regolare e fissare, tramite una vite, in base al diverso diametro del contenitore posto sul fuoco.

Le griglie fermamentole in dotazione vanno applicate sempre in caso di installazione su mezzi mobili (barca, camper, roulotte) o in presenza di minori o disabili.

MONTAGE DER KOCHTOPFFESTSTELLVORRICHTUNGEN

1. Mit dem mitgelieferten Sechskantschlüssel die 4 Schrauben zur Abdeckung des Ausschnittes auf den Ecken der Kochflächenabdeckung lösen und entfernen (Abb. 4).
2. Die Halterungen in die entsprechenden Löcher einschrauben.
3. Die Kochtopf-Feststellvorrichtungen in die zwei Stäbchen einschieben.
4. Die zwei Stäbchen mit den entsprechenden Stiften an den Halterungen festmachen.

Die Kochtopf-Feststellvorrichtungen können mittels einer Schraube in Funktion der Größe der Kochtöpfe.

Die mitgelieferten Topffeststellroste müssen bei der Installation in Fahrzeugen (Boote, Camper, Wohnwagen) oder bei Anwesenheit von Minderjährigen oder behinderten Personen immer angebracht werden.

lesquels on n'a pas prévu une arrivée d'air)
 - le flux de l'air du local adjacent jusqu'à la pièce à ventiler peut s'effectuer librement à travers des ouvertures permanentes, de section nette globalement non inférieure à celle indiquée au point 3. Ces ouvertures pourront également être faites en augmentant la fissure entre la porte et le sol.

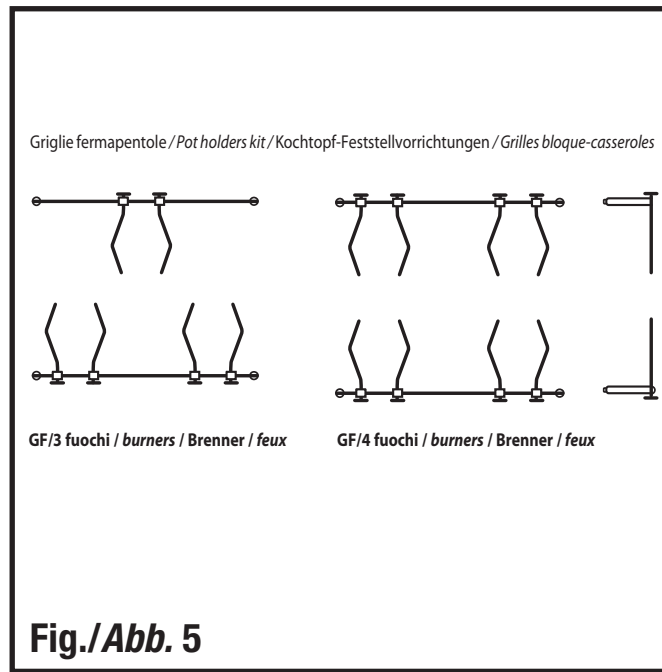


Fig./Abb. 5

ASSEMBLY OF THE POT HOLDERS KIT

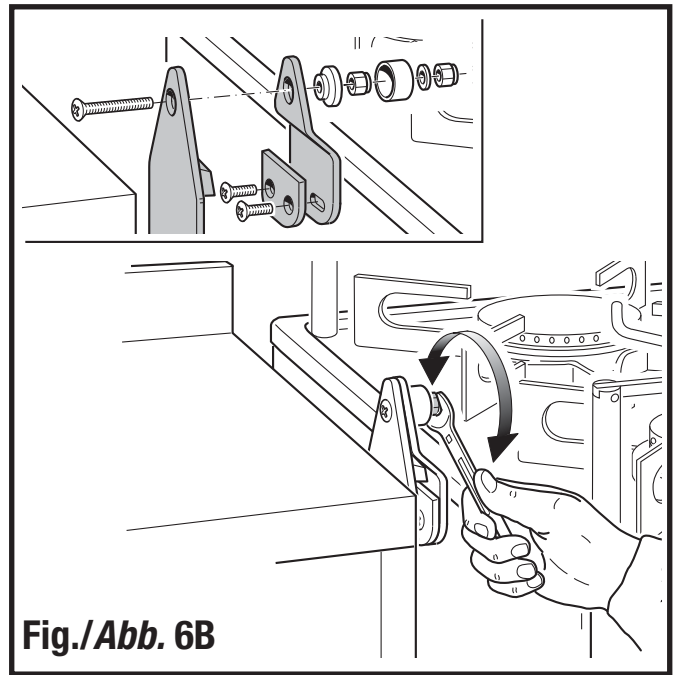
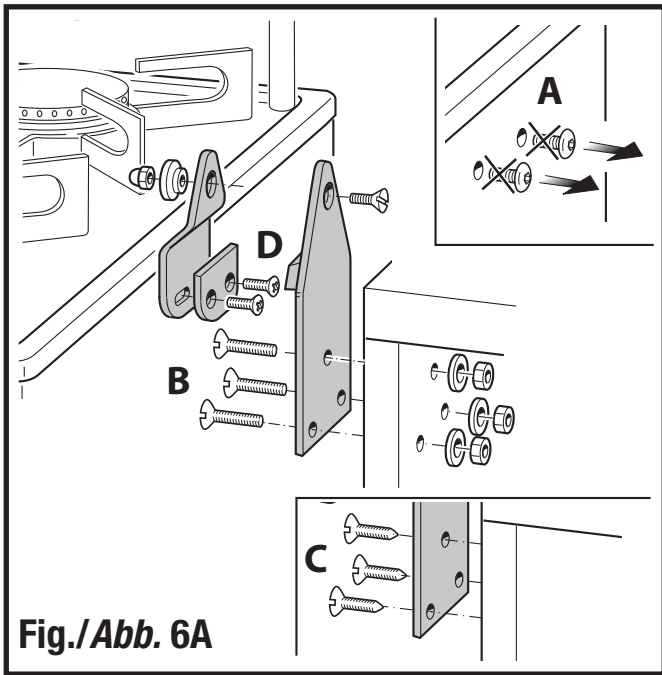
1. Using the Allen wrench supplied, loosen and remove the 4 hole-covering screws at the corners of the hob top (fig. 4).
 2. Screw down the supports in the corresponding holes.
 3. Mount the pot holders on the two rods.
 4. Fasten the two rods to the supports using the dowels.
- The pot holders can be adjusted and secured with a screw to suit the diameter of the pot placed on the burner.

Always fit the supplied pot holders kit for installations on means of transport (boats, campers, caravans) or in the presence of children or disabled people.

MONTAGE SUPPORTS GRILLES BLOQUECASSEROLES

1. Avec la clé à six pans fournie, dévisser et enlever les 4 vis cache-trou situées aux quatre coins du plan de cuisson (fig. 4).
 2. Visser les supports dans les trous correspondants.
 3. Introduire les grilles bloque-casserole sur les deux tiges.
 4. Bloquer les deux tiges aux supports à l'aide des goujons.
- Les grilles bloque-casserole peuvent être réglées et fixées, à l'aide d'une vis, suivant le diamètre du récipient placé sur le feu.

Les grilles bloque-casserole fournies doivent toujours être montées en cas d'installation sur des engins mobiles (bateaux, camping-cars, caravanes) ou en présence de mineurs ou de personnes handicapées.



MONTAGGIO SUPPORTO BASCULANTE

1. Svitare le due viti A premontate sulla zona superiore dei fianchi della cucinetta, fig. 6A.
2. Solo per il fissaggio con viteria B, praticare tre fori sulla parete del mobile adiacente alla cucinetta, in corrispondenza di quelli esistenti sulla placchetta piatta (fig. 6A).
3. Fissare la placchetta piatta al mobile usando le viti fornite in dotazione (B o C).
4. Applicare la placchetta sagomata ai lati della cucinetta fissandola con le due viti D in dotazione.
5. La placchetta piatta e quella sagomata dovranno essere unite facendo combaciare i rispettivi fori superiori che andranno fissati tramite l'applicazione delle relative viti, boccole e dadi.

Uno dei due supporti basculanti in dotazione (fig. 6B) è predisposto per il bloccaggio/sbloccaggio del basculamento della cucinetta, mediante il relativo dado autobloccante su boccola.

MONTAGE DER SCHWINGVORRICHTUNG

1. Die zwei im oberen Bereich der Herdflanken vormontierten Schrauben A aufdrehen, Abb. 6A.
2. Nur zur Befestigung mit den Schrauben B: Drei Löcher in der Wand des neben dem Herd liegenden Möbels bohren, übereinstimmend mit den auf der flachen Platte vorhandenen Öffnungen (Abb. 6A).
3. Die flache Platte mit den mitgelieferten Schrauben (B oder C) am Möbel befestigen.
4. Die Formplatte an den Seiten des Herdes anbringen und mit den zwei mitgelieferten Schrauben D fixieren.
5. Die flache und die Formplatte müssen so angenähert werden, dass die jeweils oberen Löcher übereinstimmen. Diese werden mit den entsprechenden Schrauben, Buchsen und Muttern fixiert.

Einer der beiden im Lieferumfang enthaltenen Schwinghalter (Abb. 6B) ist für das Feststellen/Lösen der Schwingvorrichtung des Gasherds/Backofens vorbereitet. Dazu ist die selbstsperrende Mutter mit Buchse zu verwenden.

ASSEMBLY OF THE GIMBALS KIT

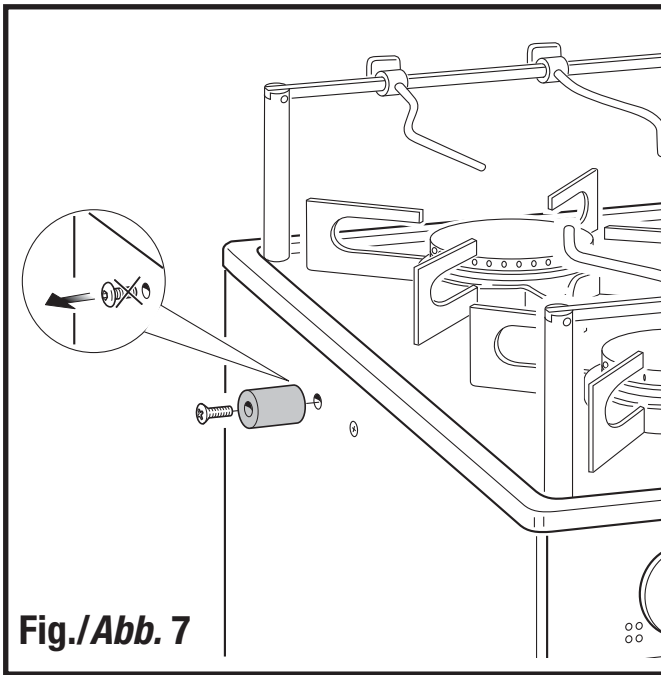
1. Remove the two screws A in the upper parts of the sides of the stove, fig. 6A.
2. Only for fixing with bolt and screws B, drill three holes through the wall of the cabinet adjacent to the stove, matching those found in the flat plate (fig. 6A).
3. Secure the flat plate to the cabinet using the screws supplied (B or C).
4. Mount the moulded plate on the sides of the stove, securing it with the two screws D supplied.
5. The flat plate and the moulded plate must be joined by matching the respective upper holes, which must be fastened using the relative screws, bushings and nuts.

One of the two gimbals supplied (fig. 6B) is fitted with a self-locking nut on the bush for locking/releasing swinging of the stove.

MONTAGE SUPPORT BASCULANT

1. Dévisser les deux vis A pré-assemblées sur la face supérieure de la cuisinière, fig. 6A
2. Uniquement pour la fixation avec la visserie B, percer trois trous sur la paroi du meuble juxtaposé à la cuisinière, au niveau de ceux qui se trouvent sur la plaquette plate (fig. 6A).
3. Fixer la plaquette plate au meuble à l'aide des vis fournies (B ou C).
4. Appliquer la plaquette courbe sur les côtés de la cuisinière et la fixer avec les deux vis D fournies.
5. La plaquette plate et la plaquette courbe devront être assemblées de manière à faire coïncider les trous supérieurs qui devront être fixés à l'aide des vis, bagues et écrous prévus à cet effet.

L'un des deux supports basculants fournis (fig. 6B) est pré-équipé pour le blocage/déblocage du basculement de la cuisinière, à l'aide de l'écrou autobloquant situé sur la bague.



MONTAGGIO DISTANZIATORE LATERALE IN PLASTICA

Svitare una delle due viti premontate sulla zona superiore dei fianchi della cucinetta ed applicare gli appositi distanziatori in plastica forniti in dotazione, fissandoli con le rispettive viti (fig. 7).

MONTAGE DES SEITLICHEN KUNSTSTOFF-ABSTANDHALTERS

Eine der zwei im oberen Bereich der Herdflanken vormontierten Schrauben lösen und die im Lieferumfang enthaltenen Kunststoff-Abstandhalter anbringen und mit den entsprechenden Schrauben fixieren (Abb. 7).

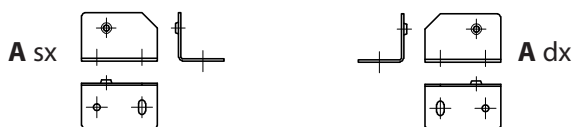
ASSEMBLING THE SIDE PLASTIC SPACER

Remove one of the two screws in the upper parts of the sides of the stove, fit the supplied plastic spacers and secure with the respective screws (fig. 7).

MONTAGE DISTANCIATEUR LATÉRAL EN PLASTIQUE

Dévisser l'une des deux vis préinstallées sur la partie supérieure de la cuisinière, appliquer les distanciateurs en plastique blanc fournis avec l'équipement et les fixer avec les vis prévues à cet effet (fig. 7).

STAFFE PER PIANO APPOGGIO - CKETS FOR SUPPORTING SURFACE
 BÜGEL FÜR DIE AUFLAGEFLÄCHE - SUPPORTS POUR PLAN D'APPUI



STAFFE PER POSTERIORE CUCINETTA - BRACKETS FOR BACK OF STOVE
 BÜGEL FÜR DIE RÜCKSEITE DER GASHERDS - SUPPORTS ARRIÈRE CUISINIÈRE



Fig./Abb. 8

MONTAGGIO STAFFE DI BLOCCAGGIO SU PIANO APPOGGIO

Praticare quattro fori (due a sinistra e due a destra) sul piano di appoggio, rispettando le distanze indicate (fig. 9) ed applicare le relative staffe A sx e A dx fissandole con le viti in dotazione (come mostrato nel particolare).

Applicare le staffe B sx e B dx sulla parte posteriore inferiore della cucinetta in corrispondenza delle viti premontate, che devono essere svitare (fig. 10-1) e riutilizzate per il relativo fissaggio (fig. 10-2)

Posizionare la cucinetta sul piano di appoggio in maniera tale da far unire le staffe B alle staffe A facendo combaciare i rispettivi fori e fissandole con le viti a brugola in dotazione (fig. 10-3, 10-4).

In dotazione viene fornita la chiave per eseguire tale operazione ed anche per la rimozione della griglia e vassoio con forno caldo.

SECURING THE BRACKETS TO THE SUPPORTING SURFACE

Drill four holes (two on the left and two on the right) on the supporting surface, observing the indicated distances (fig. 9), and secure the relative brackets A lh and A rh with the supplied screws (as shown in the detailed figure).

Fit brackets B lh and B rh to the bottom of the stove at the back over the screws which must be removed (fig. 10-1) and then tightened again to secure the brackets (fig. 10-2).

Place the stove on the supporting surface and connect brackets B to brackets A by aligning the respective holes and securing them with the supplied Allen screws (figs. 10-3, 10-4).

A suitable wrench is supplied for this operation. It can be used to remove the grill and tray when the oven is hot.

MONTAGE DER FESTSTELLBÜGEL AUF DIE AUFLAGEFLÄCHE

Vier Bohrungen (zwei links und zwei rechts) in der Auflagefläche bereitstellen. Hierbei sind die angegebenen Abstände zu beachten (Abb. 9). Die entsprechenden Bügel A li und A re anbringen und mit den mitgelieferten Schrauben fixieren (siehe Zeichnung).

Die Bügel B li und B re auf der hinteren Unterseite des Gasherds, übereinstimmend mit den vormontierten Schrauben anbringen, welche gelöst werden müssen (Abb. 10-1). Die Schrauben dienen zum Feststellen der Bügel (Abb. 10-2)

Den Gasherd so auf die Auflagefläche stellen, dass die Bügel B mit den Bügeln A verbunden sind und die entsprechenden Bohrungen übereinstimmen. Mit den mitgelieferten Inbusschrauben feststellen (Abb. 10-3, 10-4).

Im Lieferumfang enthalten ist auch der Schlüssel, um diesen Arbeitsgang auszuführen; dieser dient gleichzeitig auch zum Herausnehmen des Gitters und Bleches aus dem heißen Ofen.

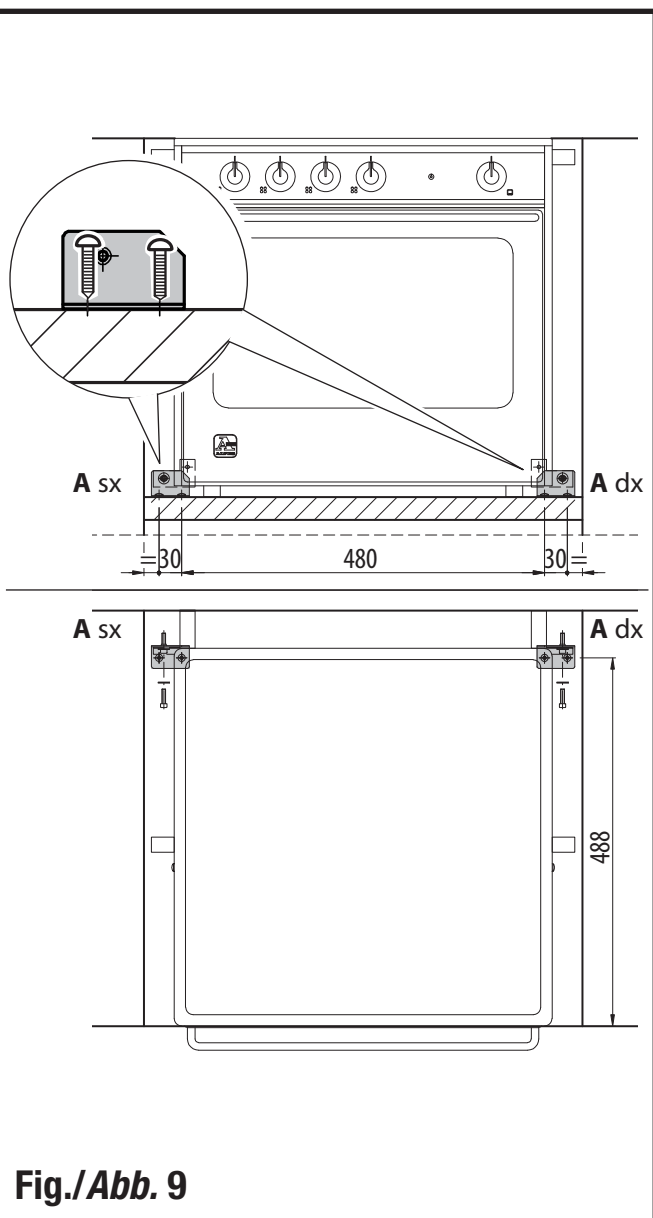


Fig./Abb. 9

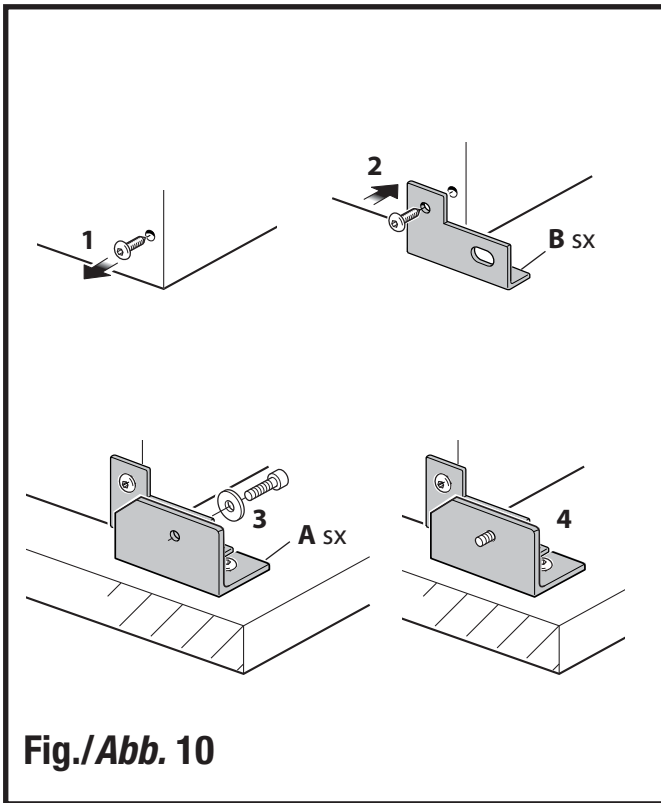
MONTAGE SUPPORTS DE BLOCAGE DU PLAN D'APPUI

Percer quatre trous sur le plan d'appui (deux à gauche et deux à droite) en respectant les distances indiquées (fig. 9), installer les supports A gauche et A droite et les fixer avec les vis fournies (comme indiqué sur le dessin détaillé).

Installer les supports B gauche et B droite sur la partie arrière inférieure de la cuisinière au niveau des vis pré-installées, qui devront être dévissées (fig. 10-1) puis réutilisées pour la fixation (fig. 10-2)

Placer la cuisinière sur le plan d'appui de manière à unir les supports A et B en faisant coïncider les trous et les fixer avec les vis BTR fournies (fig. 10-3, 10-4).

La clé nécessaire pour effectuer cette opération et pour enlever la grille et la plaque du four chaud est fournie avec l'appareil.



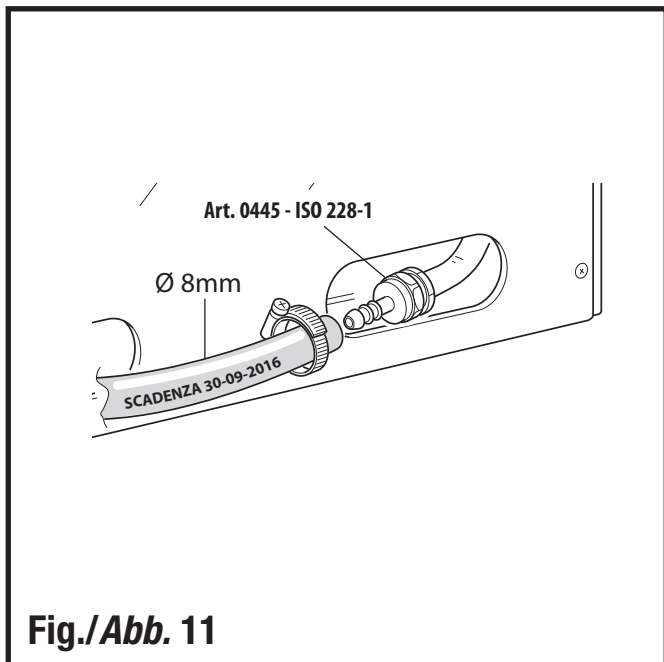


Fig./Abb. 11

ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo di gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le normative vigenti.

Per le applicazioni su mezzi mobili (barca, camper, roulotte), seguire le norme specifiche del costruttore e quanto indicato nella norma internazionale ISO 10239; EN 1949.

La cucinetta è predisposta per utilizzare gas liquido (GPL) e per essere installata con tubo flessibile in gomma a norma UNI-CIG 7140 con foro Ø 8 mm (fig. 11) per gas liquido solo nel caso che questo sia ispezionabile in tutta la sua lunghezza. Il tubo flessibile andrà calzato a fondo sul portagomma art. 0445 e fissato con una fascetta metallica a norma UNI-CIG 7141. Tra la cucinetta e la bombola interporre sempre un regolatore di pressione conforme alla norma UNI EN 12864.

Il tubo di gomma va sostituito alla data di scadenza riportata sullo stesso.

Qualora il tubo flessibile in gomma non fosse interamente ispezionabile, si deve utilizzare il tubo flessibile inox a norma UNI EN 14800 collegandolo direttamente alla rampa della cucinetta. Per garantire una perfetta tenuta, interporre l'apposita guarnizione a norma UNI-CIG 9264 (fig. 12).

Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas sia perfetta, impiegando una soluzione saponosa, mai una fiamma! Verificare inoltre che il tubo di collegamento non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiare il collegamento o schiacciarlo.

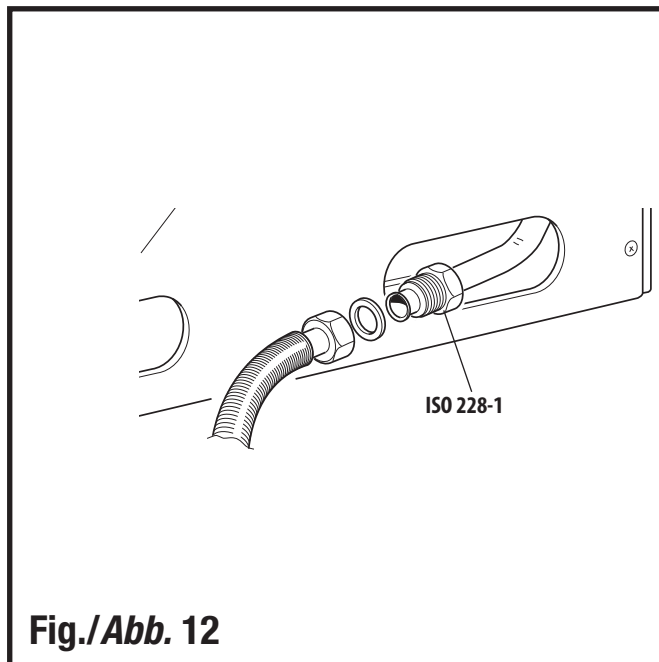


Fig./Abb. 12

CONNECTION TO GAS SYSTEM

All installation, adjustment and gas conversion operations must be performed by qualified professionals as per current law.

For applications on means of transport (boats, campers, caravans) follow the specific manufacturer's regulations and those indicated in the international standard ISO 10239; EN 1949.

The stove is fitted out to use liquid gas (LPG) and for installation with the end of the gas train connected to a hose connector, as shown in fig. 11.

For installations with cylindrical gas threads (ISO 228-1) that do not require a hose connector, the latter can be removed and the hose can be directly connected to the end of the train, as indicated in fig. 12.

For installations with conical gas threads (ISO 7-1), remove the hose connector and apply the supplied elbow art. 1255 to the end of the train, as indicated in fig. 13.

To connect to the liquid gas, use a pressure regulator on the gas cylinder in compliance with national laws in force.

When installation of hob has been completed, test tightness of gas circuit using a soapy solution but never a flame. To prevent squeezing or damaging the connection hose avoid contact with mobile parts.

The connection must be performed in compliance with national laws in force.

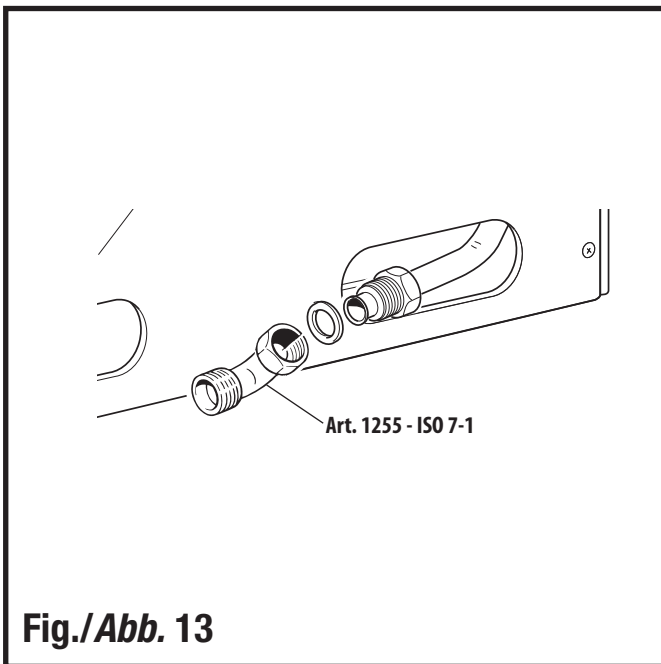


Fig./Abb. 13

ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ

Alle mit der Installation, Einstellung und Anpassung an die verfügbare Gasart verbundenen Eingriffe müssen von qualifiziertem Personal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden.

Bei der Montage in Fahrzeugen (Boote, Camper, Wohnwagen) sind die spezifischen Anweisungen des Herstellers und die internationalen Vorschriften ISO 10239 zu befolgen; EN 1949.

Der Gasherd/Backofen ist für die Verwendung von Flüssiggas (GPL) bzw. zur Installation mit dem Rampenendstück mit Gummihalter ausgelegt, wie in der Abb. 11 dargestellt.

Bei Installationen mit Zylindergasgewinde (ISO 228-1), welche keinen Gummihalter vorsehen, muss dieser abgenommen werden. Der Anschluss erfolgt in diesem Fall direkt am Rampenendstück, wie in Abb. 12 dargestellt.

Für Installationen mit Kegelasgewinde (ISO 7-1) muss der Gummihalter entfernt und das mitgelieferte Winkelstück Art. 1255 am Rampenendstück angebracht werden – siehe Abb. 13.

Der Anschluß an Flüssiggas (Flaschengas) ist durch Montage eines Druckreglers gemäß den in Bestimmungsland geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Nach erfolgter Installation ist die perfekte Dichtheit der Gasleitung zu kontrollieren. Hierzu verwendet man eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme! Weiters muss geprüft werden, ob das Verbindungsrohr mit beweglichen Teilen in Berührung gerät; die die Verbindung selbst beschädigen oder quetschen könnten.

Der Anschluss muss gemäß den geltenden nationalen Vorschriften ausgeführt werden.

RACCORDEMENT AU RESEAU DU GAZ

Toutes les opérations relatives à l'installation, au réglage et à l'adaptation au type de gaz disponible, doivent être effectuées par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Pour les applications sur les engins mobiles (bateaux, camping-cars, caravanes), respecter les normes spécifiques du constructeur et les indications de la norme internationale ISO10239; EN 1949.

La cuisinière est conçue pour l'utilisation avec du gaz liquide (GPL) et une installation avec l'extrémité de la rampe portant l'embout de raccordement du tuyau comme indiqué par la fig. 11

Per une installation avec filetage gaz cylindrique (ISO 228-1) ne prévoyant pas l'emploi d'un embout de raccordement du tuyau, l'embout peut être enlevé et le raccordement peut être effectué directement sur l'extrémité de la rampe, comme indiqué à la fig. 12.

Pour les installations avec filetage gaz conique (ISO 7-1), retirer l'embout de raccordement du tuyau et appliquer à l'extrémité de la rampe le coude art. 1255 fourni avec l'appareil, comme indiqué à la fig. 13.

Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposer un régulateur de pression conformément aux normes nationales en vigueur.

Quand l'installation est terminée, s'assurer que l'étanchéité du circuit du gaz est parfaite, en utilisant une solution savonneuse, mais jamais une flamme ! Vérifier également que le tuyau de raccordement ne peut pas se trouver en contact avec des parties mobiles qui pourraient endommager le raccordement ou l'écraser.

Le raccordement doit être fait conformément aux normes nationales en vigueur.

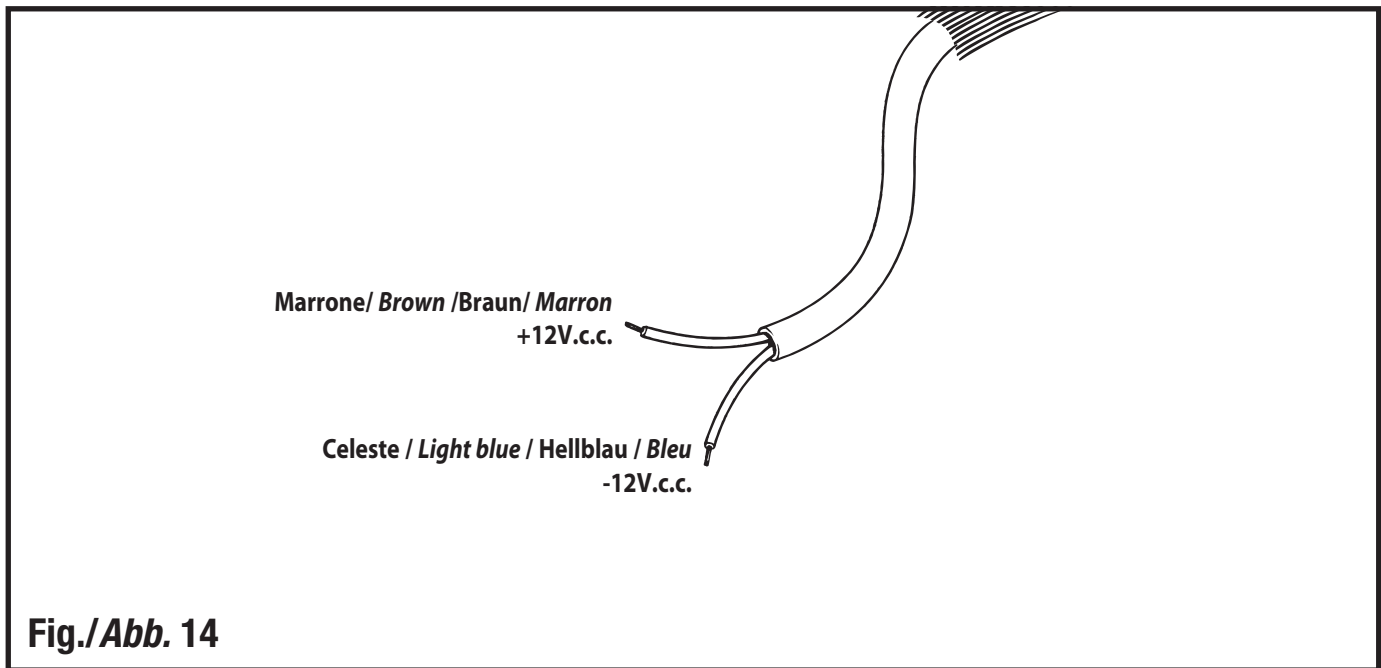


Fig./Abb. 14

ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Questa apparecchiatura è dotata di cavo di alimentazione bipolare del tipo H05RN-F sez. 2x0,75 mm² L = 1,40 m ed è predisposta per il funzionamento con corrente elettrica continua alla tensione di 12 V c.c. (fig. 14).

In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Das vorliegende Gerät ist mit einem zweipoligen Speisekabel des Typs H05RN-F mit einem Schnitt von 2x0,75 mm² L = 1,40 m ausgestattet und ist für den Betrieb mit Gleichstrom bei einer Spannung von 12 V ausgelegt. (Abb. 14).

Bei Beschädigungen oder Ersatz ist ein neues Kabel mit den gleichen Merkmalen zu verwenden.

CONNECTION TO THE MAINS

This appliance is fitted with a two-pole H05RN-F sect. 2x0.75 mm² L = 1.40 m power cable and runs on 12 Vdc (fig. 14).

If the cable is damaged or worn, replace it one having identical characteristics.

BRANCHEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation bipolaire de type H05RN-F section 2x0,75 mm², L = 1,40 m, prévu pour le fonctionnement avec courant électrique continu à la tension de 12 V c.c. (fig 14).

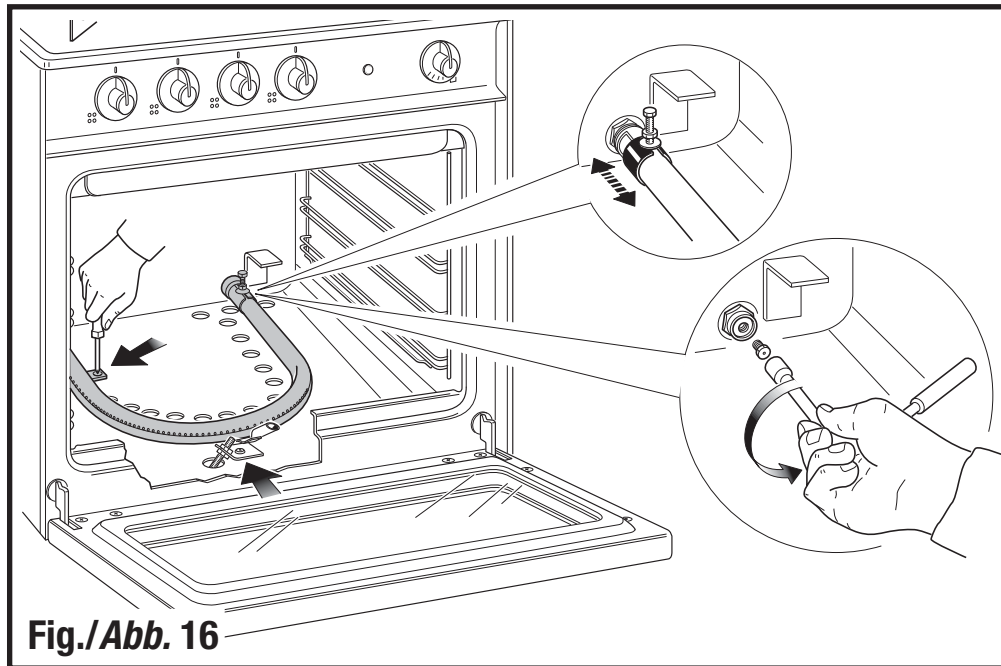
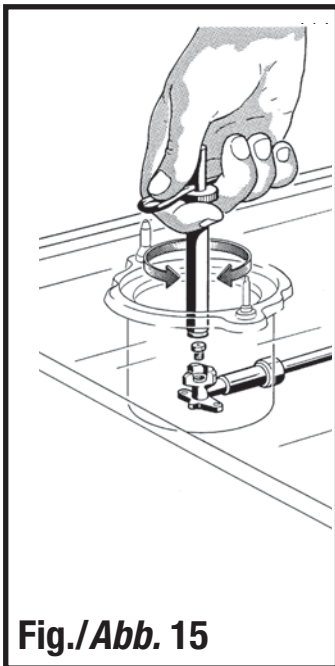
Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, utiliser un câble ayant les caractéristiques indiquées.

**DATI TECNICI ELETTRICI
ELEKTRISCHE DATEN**

**TECHNICAL DATA FOR ELECTRICS
DONNEES TECHNIQUES ELECTRIQUES**

IT - GB - DE - FR

		TENSIONE VOLT VOLTAGE SPANNUNG IN VOLT TENSION VOLT	ASSORBIMENTO WATT VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO COOLING FAN WATTAGE WATT-AUFNAHME DES LÜFTERRADES ABSORPTION EN WAT VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
CUCINETTA - STOVE BACKOFEN - CUISINIERE	C 40/3GFG-DS C 50/4GFG-DS	12	5



TRASFORMAZIONE A GAS METANO E REGOLAZIONI

La cucinetta è predisposta per utilizzare gas liquido (GPL) alla pressione nominale di 30/37 mbar (come riportato sulla specifica etichetta posizionata sul cassone della stessa).

Allorché si presentasse la necessità di utilizzare gas metano, si deve togliere il portagomma ed effettuare il collegamento alla rete di alimentazione del gas metano alla pressione nominale di 20 mbar secondo la norma UNI-CIG 7129-7131 mediante tubo metallico flessibile inox a norma UNI EN 14800 la cui massima estensione sia pari a 2000 mm. Per garantire una perfetta tenuta interporre l'apposita guarnizione conforme alla norma UNI-CIG 9264 vedi fig. 12.

Piano cottura

Rimuovere le griglie poggiapentole ed i bruciatori e dopo aver sostituito gli ugelli con una chiave a tubo da 7 (fig. 15), per regolare il minimo sfilare le manopole, il cruscotto, le guarnizioni, le molle come indicato nella fig. 17 e con un cacciavite svitare in senso antiorario la vite di by-pass di ciascun rubinetto gas (fig. 18A).

Dopo aver rimontato con attenzione bruciatori, poggiapentole, molle, guarnizioni, cruscotto e manopole, per verificare il corretto funzionamento, eseguire l'accensione effettuando dei rapidi passaggi da fiamma grande a fiamma piccola.

Infine sostituire l'etichetta di taratura in 4 lingue posizionata sul cassone corrispondente al nuovo gas di utilizzo e fornita in dotazione.

A regolazione eseguita, nel rimontare le manopole accertarsi che internamente a queste sia sempre alloggiata la molla di bloccaggio. Se questa dovesse sporgere o uscire reinserirla nell'incavo della manopola.

Forno

Rimuovere dalla propria sede il bruciatore suola (parte inferiore del forno) togliendo le viti laterali di bloccaggio.

Svitare e togliere l'ugello al gas liquido ed inserire quello corrispondente al gas metano. Rimontare il bruciatore e fissarlo con le viti (fig. 16).

CONVERSION TO METHANE GAS AND ADJUSTMENTS

The stove is designed for liquid gas (LPG) connection at a pressure of 28/37 mbar (as the label attached to the cooker shows).

If you need to use methane gas, remove the hose connector and connect the stove to the methane gas supply at a nominal pressure of 20 mbar, according to BS 5386 part. 4 . The stove is outfitted with tapered coupling (art. 1255 with gas threading in compliance with ISO 7-1 standard with 0509 gasket inserted, in compliance with national laws in force) for connection as in (fig. 13).

Hob

First, remove the pan racks and burners and replace the existing nozzles using a size 7 socket wrench (fig. 15). To adjust the minimum setting, remove the control knobs, fascia panel, gaskets and springs as shown in fig. 17 and unscrew clockwise the by-pass screw of each gas cock (fig. 18A).

After carefully remounting the burners, pan racks, springs, gaskets, fascia panel and knobs, to check they work properly, light the burners and rapidly turn the knobs from the big to the small flame positions and back again.

Lastly, replace the 4-language calibration label on the stove body with the supplied one indicating the new type of gas used.

After completing the adjustment make sure that the knobs hold the lock springs properly when you reassemble them. If the spring protrudes or escapes, fit it properly inside the knob socket.

If the spring protrudes or escapes, fit it properly inside the knob socket.

Oven

Loosen the side screws that secure the bottom burner (bottom of the oven) and remove the burner from its seat.

Loosen and remove the liquid gas nozzle and install the methane gas nozzle. Replace the burner and fasten it with the screws (fig. 16).

To adjust the minimum setting, unscrew clockwise the by-pass screw of the thermostat (fig. 18B). After the conversion has been completed, if the flame is not clearly outlined or has yellow edges, the air must be regulated through the screw located at the inlet of the burner (fig. 16).

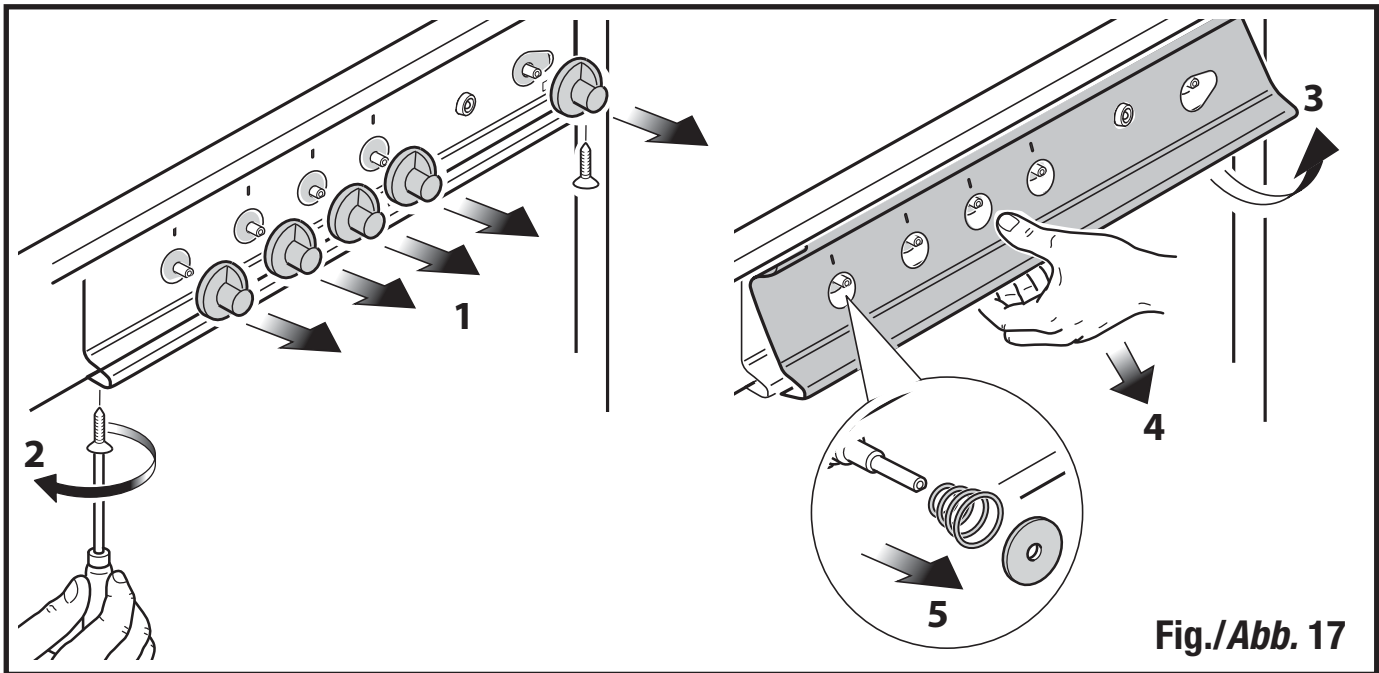


Fig./Abb. 17

Per regolare il minimo, con un cacciavite svitare in senso antiorario la vite di by-pass del termostato (fig. 18B). A trasformazione avvenuta, se la fiamma non dovesse essere chiaramente scontornata e presentasse punte gialle, è necessario regolare l'aria mediante la vite situata all'imboccatura del bruciatore (fig. 16).

Qualora la distribuzione del gas di rete, metano, non sia perfettamente dosata secondo le norme, è comunque sempre opportuna l'applicazione di uno stabilizzatore di pressione a monte del forno onde regolare l'immissione nell'apparecchio di utilizzo.

Verificare il corretto funzionamento del bruciatore, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, la fiamma non dovrebbe spegnersi.

UMSTELLUNG AUF METHANGAS UND EINSTELLUNGEN

Der Herd/Backofen ist für den Betrieb mit Flüssiggas mit einem Druck von 50 mbar vorgesehen (siehe entsprechendes Schild auf dem Gehäuse derselben).

Wenn die Umstellung auf Methangas erforderlich wird, muss der Schlauchhalter abgenommen und der Anschluss an das Methangasnetz mit einem Nenndruck von 20 mbar gemäß den DIN-Normen 3383, Teil 1 und 2, und 3384. Der Herd/Backofen ist mit einem Anschlußstück Art. 1255 mit Gewinde nach ISO 7-1 und einer eingebauten Dichtung 0509 entsprechend den national geltenden Vorschriften versehen, mittels welchen der Anschluß erfolgt (Abb. 13).

Kochfläche

Die Topfroste und Brenner abnehmen. Nachdem man die Düsen mit einem 7er Rohrschlüssel (Abb.15) ausgetauscht hat, müssen zum Einstellen der kleinen Flamme die Drehknöpfe, das Bedienfeld, die Dichtungen und die Federn, wie in Abb. 17 dargestellt, abgenommen werden. Mit einem Schraubenzieher kann nun die Bypass-Schraube jedes einzelnen Gasventils (Abb. 18A) entgegen dem Uhrzeigersinn aufgedreht werden.

Die Brenner, Topfroste, Federn, Dichtungen, Bedienfeld und Drehknöpfe nun vorsichtig wieder anbringen und, zwecks Kontrolle

If the gas system supply, methane gas, is not perfectly according to standards, a pressure stabiliser should be installed upstream from the stove to regulate the delivery of gas to the appliance.

To be sure that the burner is operating properly, light the burner and switch to low flame and high flame back and forth a few times. The flame should not go out.

TRANSFORMATION AU GAZ METHANE ET REGLAGES

La cuisinière est prévue pour utiliser du gaz liquide (GPL) à la pression de 28/37 mbars (comme l'indique l'étiquette placée sur le caisson de la cuisinière).

S'il se révèle nécessaire d'utiliser du gaz méthane, il faut enlever le raccord et faire le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz méthane à la pression nominale de 20 mbars selon la norme NF D 26.121 avec un tuyau métallique flexible d'une longueur maximum de 2000 mm.

Pour garantir une étanchéité parfaite, interposer la garniture spéciale, voir fig. 12.

Plan de cuisson

Enlever les grilles et les brûleurs et après avoir remplacé les buses montées avec une clé à tube de 7 mm (fig. 15), pour régler le minimum enlever tous les boutons, le bandeau, les joints et les ressorts comme indiqué à la fig. 17 et avec un tournevis dévisser dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre la vis de by-pass de chaque bouton du gaz (fig. 18A).

Après avoir soigneusement réinstallé les brûleurs, les grilles, les ressorts, les joints, le bandeau et les boutons, allumer les brûleurs en effectuant des passages rapides de la grande flamme à la flamme réduite.

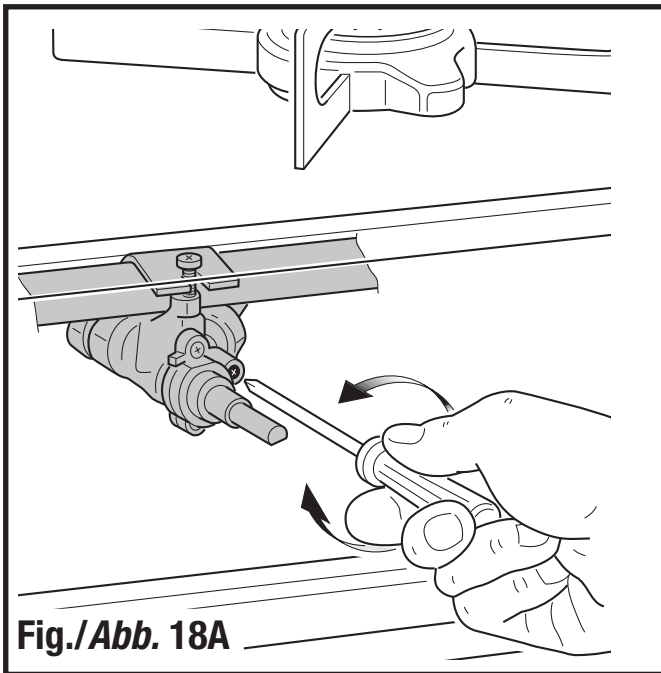


Fig./Abb. 18A

des korrekten Betriebs, die einzelnen Flammen zünden und rasch von der großen auf die kleine Flamme zurückdrehen.

Schließlich das viersprachige Schild der Eichungen - dieses befindet sich auf dem Gehäuse - durch das der neuen Gasart entsprechende, ebenfalls im Lieferumfang enthaltene Schild ersetzen.

Nach der erfolgten Einstellung ist beim Wiederanbringen der Drehknöpfe sicherzustellen, dass im Inneren derselben immer die Feststellfeder vorhanden ist. Sollte diese vorstehen oder aus dem Sitz ausgetreten sein, so muss sie wieder korrekt in die Öffnung des Drehknopfes eingesetzt werden.

Backofen

Den unteren Brenner (auf der Unterseite des Ofens) aus seinem Sitz entfernen, indem man die seitlichen Feststellschrauben entfernt.

Die Flüssiggasdüse lösen und abnehmen und die entsprechende Erdgasdüse einsetzen. Den Brenner wieder anbringen und mit den Schrauben feststellen (Abb. 16).

Zum Einstellen der kleinen Flamme muss die Bypass-Schraube des Thermostats entgegen dem Uhrzeigersinn aufgedreht werden (Abb. 18B). Falls die Flamme, nach der erfolgten Umstellung, nicht deutlich umrissen oder mit gelben Pünktchen sein sollte, so muss die Luftzufuhr mit der an der Brenneröffnung angebrachten Schraube eingestellt werden (Abb. 16).

Sollte die Methangaszufuhr über das Netz nicht perfekt vorschriftsmäßig erfolgen, so empfiehlt sich auf jeden Fall die Installation eines Druckstabilisators am Ofeneingang, um die Gaszufuhr zum Gerät korrekt zu dosieren.

Den korrekten Betrieb des Brenners folgendermaßen kontrollieren: Bei schnellem Drehen des Gasventils von der großen auf die kleine Flamme, darf diese nicht erlöschen.

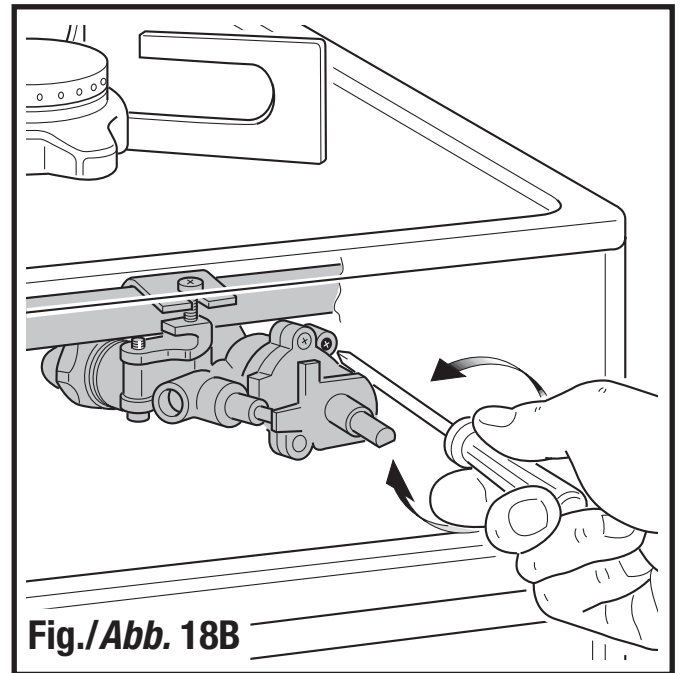


Fig./Abb. 18B

Remplacer ensuite l'étiquette de calibrage en 4 langues placée sur le caisson de l'appareil par l'étiquette fournie indiquant le nouveau gaz à utiliser.

Une fois le réglage effectué, en remettant les boutons en place, s'assurer que le ressort de blocage est bien logé à l'intérieur. Si le ressort dépasse ou est sorti, le remettre dans le creux prévu à cet effet dans le bouton.

Four

Retirer de son logement le brûleur sole (partie inférieure du four) en enlevant les vis latérales de blocage.

Dévisser et enlever la buse correspondant au gaz méthane. Remonter le brûleur et le fixer avec les vis (fig. 16).

Pour régler le minimum, dévisser avec un tournevis dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre la vis de by-pass du thermostat (fig. 18B). Après la transformation, si la flamme est irrégulière et présente des pointes jaunes, il faut régler l'air avec les vis situées à l'embouchure des brûleurs (fig. 16).

Si la distribution du gaz du réseau, méthane, n'est pas parfaitement dosée conformément aux normes, il est toujours préférable d'installer un stabilisateur de pression en amont de la cuisinière afin de réguler l'arrivée du gaz à l'appareil.

Vérifier le fonctionnement correct du brûleur: en tournant rapidement le bouton de la position maximum à la position minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVERTENZE IMPORTANTI

Accertarsi che l'installazione risulti corretta:

- l'apparecchio posato su un piano deve risultare fissato
- l'apparecchio installato con supporto basculante deve consentire un leggero basculamento di circa 5°; si ricorda che il basculamento può essere bloccato avvitando il relativo dado autobloccante su boccola come indicato nella fig. 6B di pag. 22.

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione.

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, verificare che il cavo elettrico sia collegato e che la spia luminosa a led verde sia accesa. Il forno funziona solo se c'è alimentazione elettrica (led verde acceso).

Utilizzare la cucinetta solo con mezzo mobile fermo (barca, camper, roulotte).

La cucinetta è dotata di un sistema di sicurezza che blocca il bruciatore del forno in caso di surriscaldamento accidentale (blocco del ventilatore, porta forno aperta per troppo tempo ecc.). Se si verifica questo evento e si ripete più volte, occorre contattare il servizio assistenza.

L'apparecchio è dotato di griglie fermapentole che garantiscono la stabilità alle pentole di cottura; vanno applicate sempre in caso di installazione su mezzi mobili (barca, camper, roulotte) o in presenza di minori o disabili.

Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari all'uso dell'apparecchio.

Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Non tirare il cavo elettrico.

In caso che nell'ambiente ci sia odore di gas, chiudere immediatamente l'erogazione del rubinetto gas generale, facendo ventilare il locale.

Si raccomanda di chiudere il rubinetto gas generale dopo l'utilizzo.

Qualora fosse necessario manipolare oggetti caldi, utilizzare apposite protezioni o l'apposito attrezzo dato in dotazione.

Si raccomanda di far eseguire una manutenzione preventiva almeno 1 volta ogni 2 anni.

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT DIRECTIONS

Make sure the stove is correctly installed:

- if installed on a supporting surface, it must be secured.

- if the appliance is installed with the gimbals kit, it must permit a slight swinging movement of approximately 5°; swinging can be eliminated by tightening the relative self-locking nut on the bushing, as shown in fig. 6B on page 22.

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it in a safe place for further reference.

Before using the appliance, make sure the power cable is connected and the green LED is lit. The oven only works if it is electrically powered (green LED lit).

Only use the stove when the means of transport (boats, campers, caravans) is not moving.

The stove is fitted with a safety system that disables the oven burner in case of accidental overheating (fan blocked, oven door open too long, etc.). If this happens several time, contact the technical assistance service.

The appliance is fitted with pot holders to make the pans stable; always fit them on means of transport (boats, campers, caravans) or in the presence of children or disabled people.

This appliance has not been designed for use by people (children included) with reduced physical, sensorial or mental capacities or by those who are inexperienced or are unfamiliar with the product, unless they are supervised by a person responsible for their safety and have been given preliminary instructions on how to operate the appliance.

Do not allow children to play with the appliance.

Do not pull the electric cord.

If there is a smell of gas, immediately close the general gas cock and ventilate the room.

Close the general gas cock after use.

When handling hot objects always wear gloves or use the supplied utensil.

Have preventive maintenance performed at least once every 2 years.

These instructions are valid only for those countries of destination whose symbols are marked in the operator's manual and on the equipment.

The manufacturer is not liable for improper use of the appliance.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

WICHTIGE HINWEISE

Sicherstellen, dass die Installation korrekt vorgenommen wurde:

- Das auf einer ebenen Fläche aufgestellte Gerät muss sicher stehen und fixiert sein.
- Das mit einer Schwinghalterung installierte Gerät muss eine Schwingung von zirka 5° zulassen. Beachten Sie, dass die Schwingvorrichtung durch Anziehen der entsprechenden selbstsperrenden Mutter auf der Buchse blockiert werden muss (siehe Abb. 6B der Seite 22).

Vor dem Gebrauch des Geräts müssen die vorliegenden Bedienungsanleitungen aufmerksam durchgelesen werden. Diese müssen für zukünftige Konsultationen an einem zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Vor dem Gebrauch des Geräts prüfen Sie bitte, dass das Stromkabel angeschlossen ist und die Kontrollleuchte mit grüner Led eingeschaltet ist. Der Backofen funktioniert nur, wenn er elektrisch versorgt wird (grüne Led ein).

Verwenden Sie den Herd/Backofen nur, wenn das Fahrzeug (Boote, Camper, Wohnwagen) stillsteht.

Der Herd/Backofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, durch das der Ofenbrenner bei unbeabsichtigter Überhitzung blockiert wird (z. B. bei Blockierung des Ventilators oder wenn die Backofentür für eine zu lange Zeit offen steht). Falls dieses Ereignis eintritt bzw. sich öfters wiederholt, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Das Gerät ist mit Topffeststellvorrichtungen ausgestattet, die das Kochgeschirr während des Kochens stabilisieren. Diese müssen bei Installation in Fahrzeugen (Boote, Camper, Wohnwagen) oder bei Anwesenheit von Minderjährigen oder behinderten Personen immer angebracht werden.

Eine Verwendung des Geräts durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten geistigen, physischen oder Empfindungsfähigkeiten, unerfahrenen Personen oder solchen, die das Produkt nicht kennen, ist verboten, außer wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder vorgängig entsprechende Anweisungen für den Gebrauch des Geräts erhalten haben.

Vergewissern Sie sich, dass Kinder auf keinen Fall mit dem Gerät spielen können.

Nicht am Speisekabel ziehen!

Sollte im Raum ein Gasgeruch festgestellt werden, muss die Gaszufuhr am Hauptgashahn unverzüglich zugezogen und das Lokal belüftet werden.

Der Hauptgashahn ist nach dem Gebrauch auf jeden Fall immer zuzudrehen.

Beim Umgang mit heißen Gegenständen sind immer entsprechende Schutzausrüstungen oder das im Lieferumfang enthaltene Werkzeug zu verwenden.

Einmal alle 2 Jahre muss eine vorsorgende Wartung durchgeführt werden.

Diese Bedienungsanleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben sind.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Geräts.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Vérifier que l'appareil a été correctement installé :

- l'appareil placé sur un plan d'appui fixe ne doit pas bouger
- l'appareil installé sur un plan basculant doit pouvoir basculer légèrement d'environ 5° degrés ; nous rappelons que l'on peut bloquer le basculement en vissant l'écrou de blocage sur la bague, comme indiqué à la figure 6B de la page 22.

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver dans un endroit accessible pour toute consultation ultérieure.

Avant d'utiliser cet appareil, vérifier que le câble de l'alimentation électrique est effectivement branché et que le témoin lumineux à diode vert est allumé. Le four ne fonctionne que si l'appareil est sous tension (témoin vert allumé).

La cuisinière ne doit pas être utilisée lorsque l'engin mobile (bateaux, camping-cars, caravanes) est en mouvement.

La cuisinière est équipée d'un système de sécurité qui provoque l'extinction du brûleur du four en cas de surchauffe accidentelle (blocage du ventilateur, porte du four ouverte pendant trop longtemps, etc.). Contacter le service d'assistance en cas d'intervention répétée du système de sécurité.

L'appareil est équipé grilles bloque-casserolles pour garantir la stabilité des casseroles ; ces grilles doivent toujours être montées en cas d'installation sur des engins mobiles (bateaux, camping-cars, caravanes) ou en présence de mineurs ou de personnes handicapées.

Il n'est pas prévu que l'appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ni par des personnes inexpérimentées ou ne connaissant pas le produit, à moins que l'appareil soit utilisé sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu au préalable des instructions sur le mode d'emploi.

Éviter que les enfants jouent avec l'appareil.

Ne tirez pas sur le câble électrique.

Si une odeur de gaz est détectée, fermer immédiatement le robinet général de l'arrivée du gaz et aérer les lieux.

Il est recommandé de fermer le robinet général d'arrivée du gaz après l'utilisation.

Lorsqu'il s'avère nécessaire de manipuler des objets chauds, utiliser systématiquement l'outil approprié fourni avec l'appareil ou prendre des protections adéquates.

Nous recommandons de faire effectuer la maintenance préventive au moins une fois tous les 2 ans.

Ces instructions sont valides uniquement pour les pays de destination dont les symboles figurent sur le manuel et sur l'appareil.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou impropre de l'appareil.

CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

La cucinetta e le parti che la compongono sono costruite in **acciaio inox al nichel-cromo 19/10**.

Ogni fuoco è composto dallo spartifiamma a corona pilotata, dal bruciatore, dalle griglie porta pentole.

La particolare costruzione dello spartifiamma a corona pilotata garantisce la riaccensione di tutte le fiammelle nel caso di uno spegnimento parziale delle stesse.

La speciale forma delle griglie consente ai recipienti in appoggio una perfetta stabilità.

La rampa e i tubetti che distribuiscono il gas ai bruciatori sono costruiti in acciaio inox al nichel-cromo 19/10.

L'impianto a gas è dotato del dispositivo termoelettrico di sicurezza su ogni bruciatore per garantire l'immediato bloccaggio dell'erogazione del gas in caso la fiamma si spenga accidentalmente.

TECHNICAL AND STRUCTURAL FEATURES

*The stove and the components are made in **19/10 chrome-nickel stainless steel**.*

Each gas burner consists of a controlled cap flame divider, a burner and pan supports.

The special construction of the controlled cap flame divider guarantees the re-lighting of all the flames in case they are extinguished even partially.

The special shape of the pan supports ensures the perfect stability of the vessels.

The ramp and tubes distributing the gas to the burners are made in 19/10 chrome-nickel stainless steel.

The gas system is equipped with thermoelectric safety device to ensure the immediate stop of gas delivery in case the flame goes out accidentally.

TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

Der Herd/Backofen und die dazugehörigen Bestandteile werden **aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10 hergestellt**.

Jede Feuerstelle besteht aus einem gesteuerten Kranz-Flammentrenner, dem Brenner und den Topfrostern.

Die besondere Konstruktion des gesteuerten Kranz-Flammentrenners bewirkt eine automatische Wiederrzündung aller Flämmchen nach einem teilweisen Erlöschen derselben.

Auf den speziell geformten Topfrostern liegen die Töpfe und Behälter sicher und stabil auf.

Die Rampe und alle Röhrchen zur Gasverteilung an die Brenner sind aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10.

Die Gasanlage ist mit einer thermoelektrischen Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, um das unmittelbare Ausschalten der Gaszufuhr bei einem zufälligen Erlöschen der Flamme zu gewährleisten.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET DE CONSTRUCTION

*Les cuisinières et les pièces qui la composent sont construites en **acier inox au nickel-chrome 19/10**.*

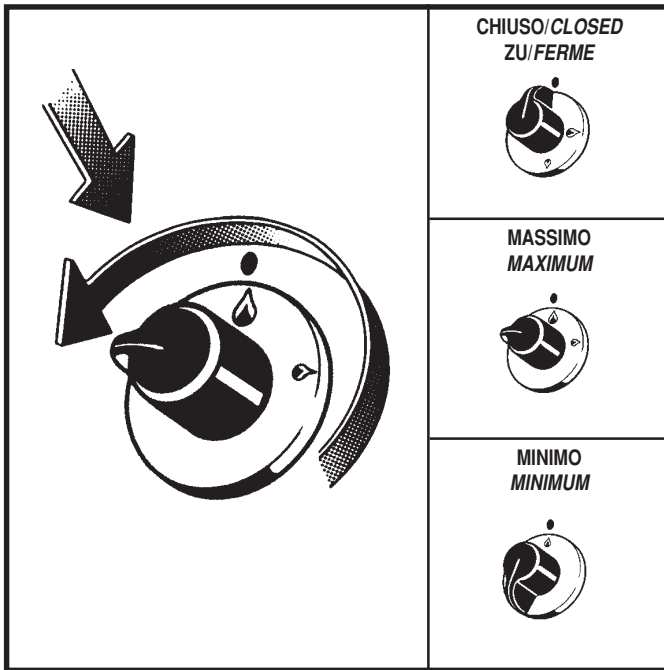
Chaque feu est composé d'un diffuseur de flamme à couronne pilotée, du brûleur, des grilles porte-casserroles.

La construction particulière du diffuseur de flamme à couronne pilotée garantit le rallumage de toutes les petites flammes en cas d'extinction partielle de celles-ci.

La forme spéciale des grilles assure la stabilité parfaite des récipients qui y sont posés.

La rampe et les petits tuyaux qui portent le gaz aux brûleurs sont construits en acier inox au nickel-chrome 19/10.

L'installation à gaz est munie d'un dispositif thermoélectrique de sécurité sur les brûleurs qui garantit, si la flamme s'éteint accidentellement, le blocage immédiat de la sortie du gaz.



NORME PER L'USO DEI FUOCHI A GAS

Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Dopo aver acceso il bruciatore, mantenere premuta la manopola pochi istanti per dare al dispositivo di sicurezza il tempo di riscaldarsi, dopodiché posizionala sull'intensità di fiamma desiderata.

Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore, chiudere la manopola di comando dello stesso e non tentarne una riaccensione per almeno 1 minuto.

Se si dovesse riscontrare un indurimento nel girare la manopola del gas, contattare al più presto il servizio assistenza di zona.

Nel cruscotto comandi in corrispondenza di ogni manopola è punzonato in rosso il posizionamento del bruciatore comandato dalla manopola stessa.

E' importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non comprometterne l'alto rendimento e di conseguenza avere uno spreco di combustibile evitando inoltre che la stessa fuoriesca dai bordi del piano durante l'uso.

Al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo. Utilizzare sempre recipienti con coperchio.

VORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH DER GASBRENNER

Während der gesamten Betriebszeit des Kochgeräts und unmittelbar danach bis zur vollständigen Erkaltung, sind Kinder davon fernzuhalten, um ein unbeabsichtigtes Berühren der heißen Platten oder Brenner zu verhindern.

Nach dem Einschalten der Brenner muss der Bedienungsknopf kurz gedrückt bleiben, bis sich die Sicherheitsvorrichtung erwärmt hat. Dann kann man ihn auf die gewünschte Flamme drehen.

The diagram shows two pots on burners. The left pot has a lid and is on a burner with a flame. The right pot is on a burner with a flame but has a red X over it, indicating it is not recommended to use a pot without a lid.

Diametro bruciatore (mm) Burner diameter (mm) Durchmesser des Brenners (mm) Diamètre brûleur (mm)	Diametro recipienti (cm) Containers diameter (cm) Durchmesser des Kochgefäßes (cm) Diamètre récipients (cm)	
Rapido/ Rapid burner/ Großer Brenner/ Brûleur rapide	Ø 100 Ø 85	Ø 24 - 26 Ø 22 - 26
Semi rapido/ Semi-rapid burner/ Mittlerer Brenner/ Brûleur semi-rapide	Ø 70	Ø 16-20
Ausiliario/ Auxiliary burner/ Hilfsbrenner/ Brûleur auxiliaire	Ø 50	Ø 10 - 14

DIRECTIONS FOR USE OF GAS BURNERS

Keep an eye on children during use and make sure they do not touch the surfaces and that they keep distant from the appliances when hot and until not completely cooled down.

After the burner ignition, hold the knob down for just a few moments to allow the safety device to warm up, then position it to the desired flame intensity.

If the burner flame goes out by accident, turn off the control knob and do not attempt to reignite for at least one minute.

If the gas control knob becomes hard to turn, please contact the customer service centre nearest you immediately.

On the fascia panel in correspondence to each knob, a red marking indicates the position of the burner controlled by the knob.

The diameter of the saucepan must be suitable for the potential of the burner in order not to compromise performance and therefore not waste of fuel, also preventing the flame from exceeding the edges of the hob during use.

When boiling turn knob to minimum position. Always use pots provided with lids.

NORMES POUR L'EMPLOI DES FEUX A GAZ

Surveiller les enfants pendant tout le temps d'utilisation en faisant attention qu'ils ne touchent pas les surfaces et qu'ils ne restent pas à proximité de l'appareil en fonction ou bien pas complètement refroidi.

Après avoir allumé le brûleur, garder le bouton enfoncé quelques instants pour laisser au dispositif le temps de se réchauffer puis le tourner sur l'intensité de flamme désirée.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer le bouton de commande de celui-ci et attendre au moins une minute

Bei einem unbeabsichtigten Erlöschen der Flamme, ist der Drehknopf des entsprechenden Brenners auszuschalten. Mindestens 1 Minute bis zum erneuten Einschalten abwarten.

Sollte der Bedienungsknopf beim Drehen schwergängig sein, so ist so bald wie möglich die nächste Kundendienststelle zu verständigen.

Auf der Bedienungsfläche ist neben jedem Bedienungsknopf die Position des von diesem gesteuerten Brenners rot aufgestempelt.

Der Topfdurchmesser muss der Leistung des Brenners entsprechen, um diese voll auszunutzen und Energieverluste zu vermeiden. Vermeiden Sie außerdem, dass das Kochgeschirr während des Kochvorgangs über den Rand der Kochstelle hinausragt.

Sofort nach Erreichen des Siedepunktes ist der Bedienungsknopf auf die kleinste Flamme zurückzudrehen. Verwenden Sie immer Kochgefäße mit Deckel.

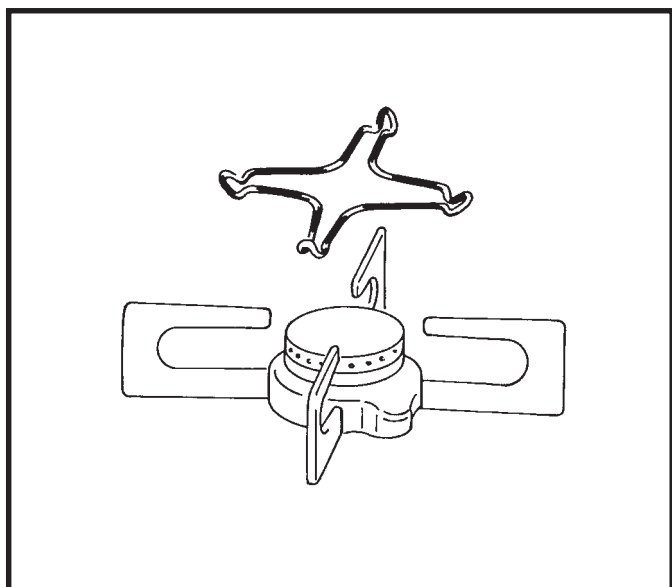
avant d'essayer de le rallumer.

Si le bouton du gaz est dur à tourner, contacter le plus vite possible le centre de service après-vente le plus proche.

Au niveau de chaque bouton le bandeau des commandes indique en rouge l'emplacement du brûleur commandé par ledit bouton.

Il est important que le diamètre de la casserole soit adapté à la puissance du brûleur pour ne pas compromettre le haut rendement et gaspiller l'énergie, en évitant que la flamme déborde au cours de l'utilisation.

Au moment de l'ébullition, tourner le bouton jusqu'à la position minimum. Toujours utiliser des récipients munis de couvercle.



Griglia riduttrice

In dotazione all'apparecchio c'è una riduzione per griglia da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario (piccolo).

Adapter grid

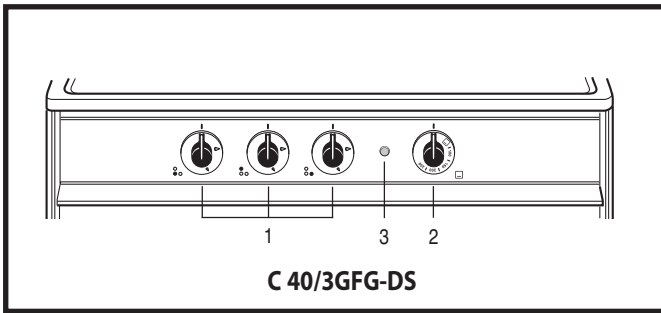
Together with the appliance is supplied, according to the models, an adapter grid to be used exclusively on the auxiliary burner (small one).

Reduzier-Topfrost

Mit dem Gerät wird jeweils eine Reduzierung des Topfrostes geliefert, die ausschließlich auf dem (kleinen) Hilfsbrenner zu verwenden ist.

Grille réductrice

L'appareil est fourni, suivant les modèles, avec une réduction pour grille à utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire (petit).



DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

Cruscotto comandi

C 40/3GFG-DS e C 50/4GFG-DS

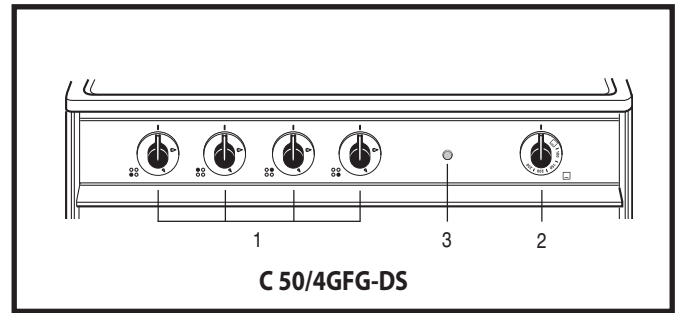
1. manopola bruciatore
2. manopola termostato forno: la temperatura viene mantenuta costante e può essere impostata da un minimo di circa 125° a 260°C
3. spia luminosa a led verde che segnala quando l'apparecchiatura è predisposta per il funzionamento

BESCHREIBUNG DER FUNKTIONEN

Bedienungstafel

C 40/3GFG-DS und C 50/4GFG-DS

1. Brenner-Drehgriff
2. Thermostat-Drehgriff des Backofens: Die Temperatur, einstellbar von einem Mindestwert von 125° bis zu einem Höchstwert von 260°C, wird konstant beibehalten.
3. Kontrollleuchte mit grüner Led. Sie zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.



DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS

Control panel

C 40/3GFG-DS and C 50/4GFG-DS

1. burner knob
2. thermostat control knob: the temperature is kept constant and it can be selected from a minimum of approximately 125° to 260°C
3. green LED indicating the operating status of the appliance

DESCRIPTION DES FONCTIONS

Panneau des commandes

C 40/3GFG-DS et C 50/4GFG-DS

1. bouton de commande du brûleur sole
2. bouton de commande du thermostat four: il maintient à un niveau constant la température choisie, qui peut aller d'un minimum d'environ 125°C jusqu'à 260°C,
3. témoin lumineux à diode vert signalant que l'appareil est prêt pour le fonctionnement

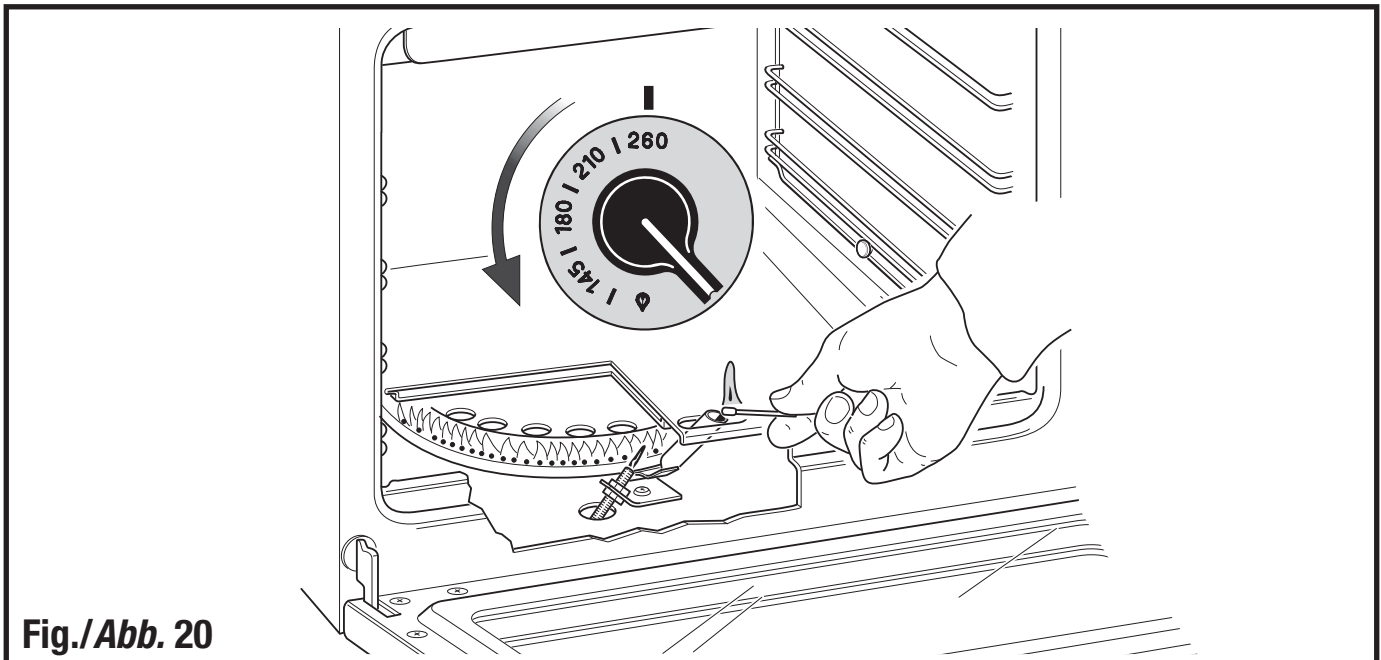


Fig./Abb. 20

Cottura tradizionale con bruciatore suola

Premere la manopola comando termostato, ruotarla in senso antiorario e posizionarla in corrispondenza della posizione di massima temperatura. Mantenendola premuta, avvicinare la fiamma al tubetto di accensione (fig. 20) e, attraverso la feritoia centrale della piastra di fondo, accertarsi che il bruciatore rimanga acceso.

Richiudere la porta e selezionare la temperatura desiderata.

Per lo spegnimento del gas portare la manopola nella posizione 0. Ricordiamo che il carico massimo della griglia e del vassoio è di 3 kg.

Traditional baking with bottom burner

Press the thermostat control knob, rotate the knob counter-clockwise and set it at the maximum temperature.

Keep the knob pressed and in the meantime move the flame near to the ignition tube (fig. 20).

Through the central slit in the bottom tray check to see if the burner is on.

Close the door and set the desired temperature.

To turn off the gas set the knob to the 0 position.

The maximum load of the grill and tray is 3 kg.

Traditionelles Braten und Backen mit dem unteren Brenner

Den Thermostat-Drehknopf drücken, entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und auf die Position der Höchsttemperatur positionieren.

Bei gedrücktem Drehknopf nähert man sich mit dem Feuer dem Gaszufuhrrohrchen (Abb. 20) und stellt anschließend durch den mittleren Schlitz im Backkammerboden sicher, dass der Brenner eingeschaltet bleibt.

Die Türe schließen und die gewünschte Temperatur vorgeben.

Zum Ausschalten des Gases dreht man den Bedienungsknopf wieder auf 0.

Bitte beachten Sie, dass die maximale Tragleistung des Rostes und des Backblechs 3 kg beträgt.

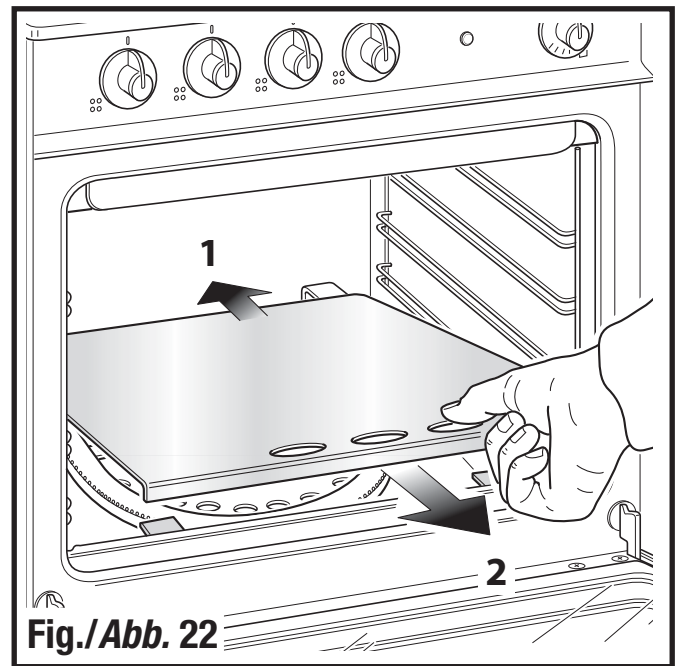
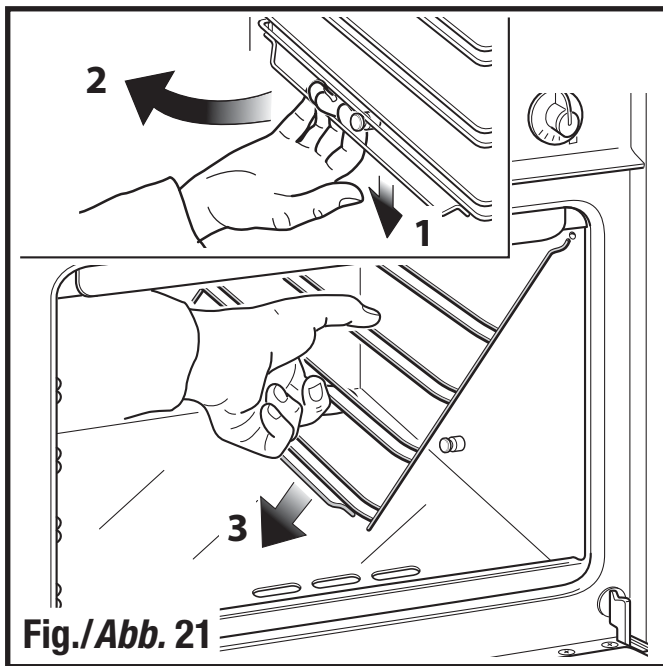
Cuisson traditionnelle avec brûleur sole

Presser le bouton de commande du thermostat, le tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et le positionner sur la température maximum. Tenir le bouton pressé, approcher la flamme du petit tuyau d'allumage (fig. 20) et, contrôler à travers la fente centrale du plateau inférieur que le brûleur est allumé.

Fermer la porte et régler la température désirée.

Pour éteindre le gaz, remettre le bouton dans la position 0

Nous rappelons que le poids de chargement maximal de la grille et de la lèchefrite est de 3 kg.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Tutte le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine (salvo la normale brunitura dovuta al calore che si verificherà sulle griglie, sullo spartifiamma e all'interno della camera cottura del forno) se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro evitando in modo assoluto i detersivi a base di acidi (clorico, fluoridrico, fosforico e muriatico), le pagliette o spazzole di ferro (che potrebbero lasciare tracce di ferro sull'acciaio inossidabile con conseguente pericolo di arrugginimento) ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigarne la superficie.

Su tutte le parti esterne usare Cif Ammoniacal con panni morbidi di cotone, non trattati, risciacquare con uguali panni puliti e infine asciugare.

Le impronte di mani sulle superfici a vista e lo sporco sotto le manopole si puliscono con un panno imbevuto di alcool e asciugato subito con un altro panno di cotone pulito e asciutto.

Le parti annerite dal surriscaldamento andranno strofinate con un panno di cotone leggermente inumidito di Stahl Fix.

Quando dai vassoi del forno si devono rimuovere incrostazioni, spruzzi di grasso, residui di cibo o altro sporco resistente, si consiglia una bollitura di acqua e detersivo per lavastoviglie Finish: lucidare poi le parti rimaste scure con dello Stahl Fix.

Durante la pulizia verificare che i fori degli ugelli e degli spartifiamma non siano ostruiti.

Inoltre, per un buon funzionamento delle valvole di sicurezza, è necessario che le termocoppie sui bruciatori restino pulite. Controllarle frequentemente e, se necessario, pulirle con uno straccio umido, rimuovere eventuali residui secchi, con una spugna in Scotch-brite, escludendo da questi interventi attrezzi metallici.

Assicurarsi che nel rimettere come prima griglie, bruciatori e spartifiamma il tutto sia perfettamente alloggiato nelle rispettive sedi (fig. 21-22).

Non impiegare per nessun motivo panni trattati chimicamente, panni abrasivi o spugnette metalliche.

CLEANING AND MAINTENANCE

All parts in stainless steel will remain like new (except for the normal burnishing of the grids, the cap flame divider and inside the oven's baking chamber) if a good cleaning method is adopted.

Use neutral detergents and water and avoid acid-based detergents (chloric, hydrofluoric, phosphoric and hydrochloric), abrasive scrubbers or iron scouring pads (that leave iron residue on the stainless steel causing it to rust), nor should detergents containing abrasive substances that can scratch the steel surfaces be used.

Use a cream cleanser suitable for steel with a soft untreated cotton cloth on all outer surfaces: use the same type of lean to rinse and dry. Finger prints on visible surfaces and dirt under the knobs can be cleaned using a cloth dampened with alcohol; dry immediately using a clean dry cotton cloth.

The parts darkened by the heat can be rubbed using a cotton cloth moistened with Stahl Fix.

When encrustations, grease, food residues or other tough dirt must be removed from the trays, we suggest boiling in water and using Finish dish washing detergent; the areas that remain dark can be polished with Stahl Fix.

During cleaning check that the gas nozzle holes and of the cap flame divider are not clogged.

Furthermore keep the burner thermocouples clean to ensure the proper functioning of the safety valves.

Check them often and if necessary clean them with a wet cloth, remove encrustations with a scouring pad, but do not use metal implements.

After cleaning, reassemble the whole making sure that grids, burners and cap flame dividers all fit perfectly into place (fig. 21-22).

Do not use chemically treated cloths, abrasive cloths or metal scouring pads.

REINIGUNG UND WARTUNG

Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl behalten ihre ursprüngliche Form und Farbe (abgesehen von der normalen, durch die Hitze auf den Rosten, Brennern und im Inneren der Backkammer verursachten Brünierung), wenn sie regelmäßig mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Absolut zu vermeiden sind säurehaltige Reinigungsmittel (mit Chlor, Fluorwasserstoff, Phosphor und Chlorwasserstoffsäure),

Metellschwämme oder Eisenbürsten, da die Eisenrückstände auf dem Edelstahl ein eventuelles Anrosten der Oberflächen zur Folge haben könnten, ebenso alle einigungsmittel mit schleifenden Substanzen, die die Oberfläche zerkratzen würden.

Für alle Außenteile verwendet man auf weichen, unbehandelten Baumwolllappen aufgetragenes Cif mit Ammoniak; mit gleichfalls sauberen Lappen spülen und schließlich trocknen. Die Fingerabdrücke auf den Sichtflächen und der Schmutz unter den Drehknöpfen werden mit einem alkoholgetränkten Lappen gereinigt und unmittelbar darauf mit einem anderen, reinen und trockenen Baumwolllappen getrocknet.

Die durch Überhitzung schwarz gewordenen Teile können mit einem mit Stahlfix befeuchteten, weichen Baumwolltuch abgerieben werden.

Um Verkrustungen, Fettspritzer, Speisereste und andere hartnäckige Schmutzreste von den Bratwannen zu entfernen, empfiehlt sich eine Reinigung mit kochendem Wasser und Geschirrspülmittel Finish; die noch dunklen Stellen werden mit „Lem Clorattivo Scala“ und Stahlfix poliert.

Während der Reinigung ist darauf zu achten, dass die Löcher der Düsen und des Flammentrenners nicht verstopft sind.

Für den einwandfreien Betrieb der Sicherheitsventile ist es notwendig, dass die Thermelemente auf den Brennern sauber bleiben.

Darum müssen sie häufig überprüft und, wenn notwendig, mit einem feuchten Lappen gereinigt werden, wobei alte Schmutzreste mit einem Schwamm aus Scotch-Brite zu entfernen sind. Auf keinen Fall sind Metallwerkzeuge zur Reinigung zu verwenden.

Beim Zusammenstellen der einzelnen Bestandteile ist darauf zu achten, dass Topfroste, Brenner und Flammentrenner wieder richtig einrasten (Abb. 21-22).

Verwenden Sie afu gar keinen Fall chemisch behandelte Lappen, solche mit schleifenden Eigenschaften oder Metallschwämme

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toutes les parties en acier inox se maintiendront dans l'état d'origine (à part le brunissage dû à la chaleur qui se vérifiera sur les grilles, les diffuseurs de flamme et à l'intérieur de la chambre de cuisson du four) à condition de les nettoyer normalement avec de l'eau et un détergent neutre en évitant absolument les détergents à base d'acides (chlorique, fluorhydrique, phosphorique et chlorhydrique), les pailles de fer (qui pourraient laisser des traces de fer sur l'acier inoxydable avec risque de rouille) et les détergents contenant des substances abrasives pouvant en rayer la surface.

Sur toutes les parties externes, utiliser un détergent crémeux pour le nettoyage de l'acier inox avec des chiffons doux en coton, non traités, rincer avec des chiffons propres et essuyer. Les traces de doigts sur les surfaces apparentes et la saleté sous les boutons s'éliminent avec un chiffon imbibé d'alcool. Sécher immédiatement avec un autre chiffon en coton sec et propre.

Frotter les parties noircies par la surchauffe, avec un chiffon de coton légèrement imbibé d'un produit crémeux pour acier.

Quand il faut éliminer des incrustations, des projections de graisse, des résidus d'aliments ou toute autre trace résistante sur les lèchefrites, faire bouillir dans de l'eau additionnée de détergent pour lave-vaisselle: récupérer ensuite les parties noircies avec de la poudre abrasive.

Durant le nettoyage, vérifier que les trous des buses et des diffuseurs de flamme ne sont pas bouchés.

De plus, pour le bon fonctionnement des vannes de sécurité, il faut que les thermocouples sur les brûleurs restent propres.

Les contrôler fréquemment et, si nécessaire, les nettoyer avec un chiffon humide, éliminer les éventuels résidus secs avec une éponge "Scotch-brite" en évitant absolument l'emploi d'instruments métalliques.

Contrôler lors de leur remise en place que les grilles, les brûleurs et les diffuseurs de flamme sont bien dans leur logement (fig. 21-22).

N'employer sous aucun prétexte des tampons traités chimiquement, des tampons abrasifs ou des tampons métalliques

SMALTIMENTO

Smaltimento materiale d'imballaggio:

separare le varie tipologie di materiali attenendosi alle normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

Smaltimento elettrodomestico dismesso:

la direttiva italiana RAEE sullo smaltimento delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ha la finalità di tutelare l'ambiente attraverso il riciclaggio e la riduzione quantitativa dei rifiuti. Dette apparecchiature infatti possono contenere sostanze nocive per l'uomo e per l'ambiente. Provvedere quindi a smaltirle separatamente dal normale rifiuto solido urbano portandole presso gli appositi centri per la raccolta e il trattamento di tali materiali. Informatevi sulle possibilità di smaltimento dell'apparecchiatura presso l'Ufficio comunale, il Servizio di raccolta municipalizzato oppure presso il rivenditore in cui il prodotto è stato acquistato. Il mancato rispetto di tali disposizioni è soggetto a sanzioni amministrative da parte delle autorità competenti. Il simbolo sottoriportato, apposto sul prodotto o sulla confezione, indica che l'apparecchiatura è soggetta a tali disposizioni.

ENTSORGUNG

Entsorgen des Verpackungsmaterials:

Die verschiedenen Materialien müssen gemäß den lokalen Entsorgungs- und Wiederverwertungsvorschriften nach Materialart getrennt werden.

Entsorgen des ausgedienten Haushaltsgeräts:

Die italienische RAEE-Richtlinie bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten zielt auf den Umweltschutz durch die Wiederverwertung möglichst vieler Stoffe und die mengenmäßige Verringerung der Abfälle ab. Die genannten Geräte können Substanzen enthalten, die für Mensch und Umwelt schädlich sind. Deshalb müssen sie getrennt vom normalen Hausmüll (Trockenmüll) mittels der eigens für diese Art von Abfall vorgesehenen Sammel- und Aufbereitungsstellen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Entsorgungsmöglichkeiten des Geräts beim zuständigen Gemeindeamt, den Gemeindesammelstellen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Vorschriften sind Verwaltungsstrafen durch die zuständigen Behörden vorgesehen. Das nachstehend dargestellte Symbol, das Sie auf dem Produkt oder auf der Verpackung finden, zeigt an, dass das vorliegende Gerät den genannten Vorschriften unterliegt.



DISPOSAL

Disposal of packaging:

separate the various materials in observance of local disposal and recycling bylaws.

Disposal of disused electrical appliances:

The Community WEEE Directive concerning the disposal of Electrical and Electronic Appliances sets out to protect the environment by recycling and reducing the quantities of waste. These appliances, in fact, may contain substances that are harmful to people and the environment. Do not dispose of them as normal urban waste but take them to special collection and treatment centres. Obtain information about the disposal of appliances from your local council, your municipal waste collection service or from the dealer where you purchased the product. Failure to respect these provisions may lead to administrative penalties levied by the competent authorities. The symbol shown below, applied to the product or the pack, indicates that the appliance is subject to these provisions.

TRAITEMENT DES DÉCHETS

Traitement des matériaux d'emballage:

séparer les différents types de matériaux en se conformant aux normes locales relatives au traitement et au recyclage des déchets.

Traitement des appareils électroménagers mis eu rebut:

la directive italienne RAEE sur le traitement des appareils électriques et électroniques vise à protéger l'environnement à travers le recyclage et la réduction de la quantité de déchets. Ces appareils peuvent en effet contenir des substances nocives pour l'homme et pour l'environnement. Il faut donc les évacuer séparément des déchets solides normaux en les déposant dans un centre spécialisé dans la collecte et le traitement de ce type de matériel. Informez-vous sur les possibilités de collecte et de traitement auprès de l'administration municipale, du service de collecte communal ou du revendeur chez lequel le produit a été acheté. Le non-respect de ces dispositions entraîne des sanctions administratives de la part des autorités compétentes. Le symbole ci-dessous, présent sur le produit ou sur son emballage, indique que l'appareil est soumis à ces dispositions.



**DATI TECNICI GAS
GAS-KENNDATEN**

**TECHNICAL DATA FOR GAS
DONNEES TECHNIQUES GAZ**

IT

BRUCIATORE	PORTATA TERMICA kW		GAS PROPANO LIQUIDO G31/37 mbar				GAS BUTANO G30/30 mbar				GAS METANO G20/20 mbar			
			Portata g/h		Iniettore	By-pass	Portata g/h		Iniettore	By-pass	Portata l/h		Iniettore	By-pass
	nominale	ridotta	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm	nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	71.4	25	0.48	0.29	72.8	25.4	0.48	0.29	95.2	33.3	0.72	regolato
Ø 70	1.75	0.50	125	35.7	0.64	0.34	127.3	36.4	0.64	0.34	166.6	47.6	0.95	regolato
Ø 85	2.50	0.55	178.8	39.3	0.75	0.38	181.8	40	0.75	0.38	238	52.4	1.18	regolato
Ø 100	3.00	0.65	214.4	46.5	0.83	0.41	218.2	47.3	0.83	0.41	285.6	61.9	1.28	regolato
Forno 40x50	1.90	1.00	135.8	71.4	0.65	0.35	138.2	72.8	0.65	0.35	181.0	95.2	1.02	regolato
Forno 50x50	2.25	1.00	160.8	71.4	0.75	0.50	163.7	72.8	0.75	0.50	214.2	95.2	1.12	regolato

GB

BURNER	THERMIC FLOW RATE kW		LIQUID PROPANE GAS G31/37 mbar				BUTAN GAS G30/28 mbar				METHANE GAS G20/20 mbar			
			Flow rate g/h		Injector	By-pass	Flow rate g/h		Injector	By-pass	Flow rate l/h		Injector	By-pass
	rated	reduced	rated	reduced	Ø mm	Ø mm	rated	reduced	Ø mm	Ø mm	rated	reduced	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	71.4	25	0.48	0.29	72.8	25.4	0.48	0.29	95.2	33.3	0.72	adjusted
Ø 70	1.75	0.50	125	35.7	0.64	0.34	127.3	36.4	0.64	0.34	166.6	47.6	0.95	adjusted
Ø 85	2.50	0.55	178.8	39.3	0.75	0.38	181.8	40	0.75	0.38	238	52.4	1.18	adjusted
Ø 100	3.00	0.65	214.4	46.5	0.83	0.41	218.2	47.3	0.83	0.41	285.6	61.9	1.28	adjusted
Oven 40x50	1.90	1.00	135.8	71.4	0.65	0.35	138.2	72.8	0.65	0.35	181.0	95.2	1.02	adjusted
Oven 50x50	2.25	1.00	160.8	71.4	0.75	0.50	163.7	72.8	0.75	0.50	214.2	95.2	1.12	adjusted

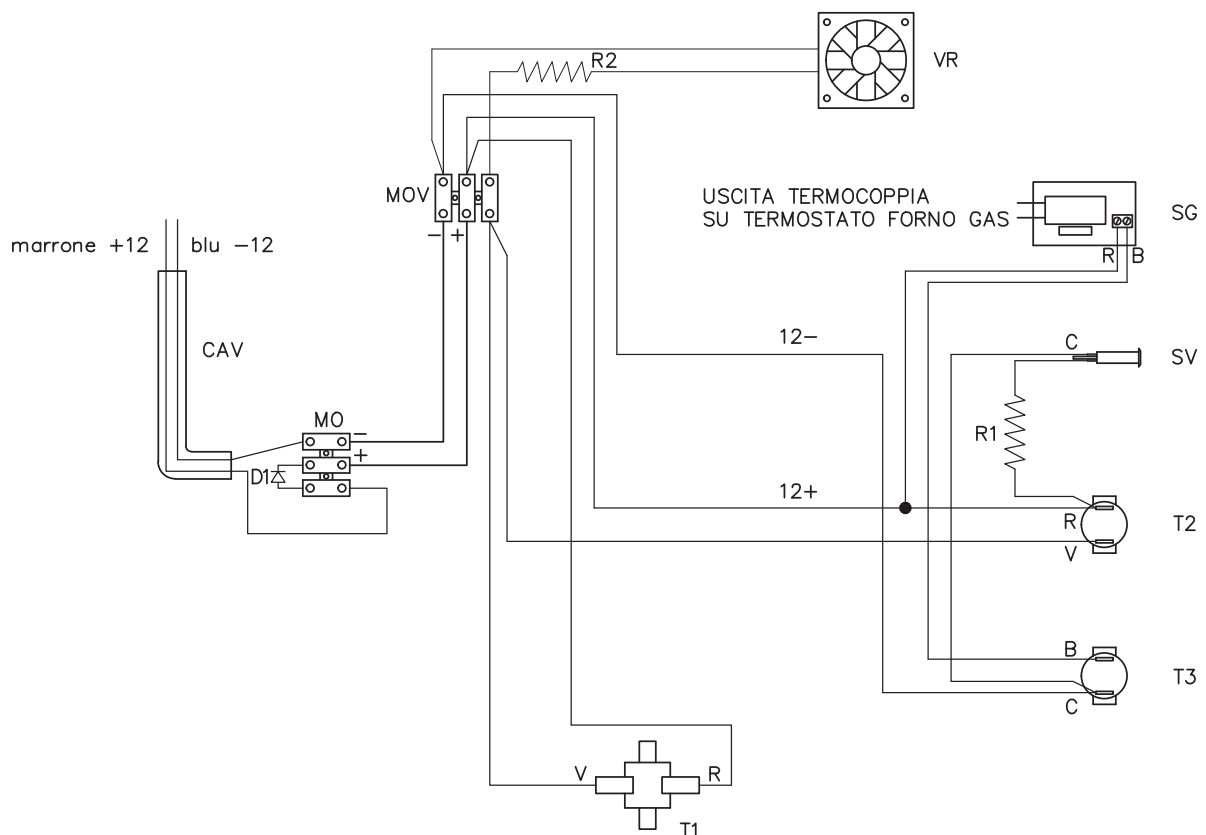
DE - AT

BRENNER	WÄRMEDURCHFLUSS kW		FLÜSSIGGAS G30-G31/50 mbar				ERDGAS G20/20 mbar			
			Durchfluss g/h		Spritzdüse	By-pass	Durchfluss g/h		Spritzdüse	By-pass
	nominal	reduziert	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm	nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	72.8	25.4	0.40	0.25	95.2	33.3	0.72	reguliert
Ø 70	1.75	0.50	127.3	36.4	0.54	0.31	166.6	47.6	0.95	reguliert
Ø 85	2.50	0.55	181.8	40	0.65	0.32	238	52.4	1.18	reguliert
Ø 100	3.00	0.65	218.2	47.3	0.72	0.36	285.6	61.9	1.28	reguliert
Backofen 40x50	1.90	1.00	138.2	72.8	0.57	0.30	181.0	95.2	1.02	reguliert
Backofen 50x50	2.25	1.00	163.7	72.8	0.65	0.44	214.2	95.2	1.12	reguliert

FR

BRULEUR	DEBIT THERMIQUE kW		GAZ PROPANE G31/37 mbar				GAZ BUTANE G30/28 mbar				GAZ METHANE G20/20 mbar			
			Débit g/h		Buse	By-pass	Débit g/h		Buse	By-pass	Débit l/h		Buse	By-pass
	nominal	réduit	nominal	réduit	Ø mm	Ø mm	nominal	réduit	Ø mm	Ø mm	nominal	réduit	Ø mm	Ø mm
Ø 50	1.00	0.35	71.4	25	0.48	0.29	72.8	25.4	0.48	0.29	95.2	33.3	0.72	réglé
Ø 70	1.75	0.50	125	35.7	0.64	0.34	127.3	36.4	0.64	0.34	166.6	47.6	0.95	réglé
Ø 85	2.50	0.55	178.8	39.3	0.75	0.38	181.8	40	0.75	0.38	238	52.4	1.18	réglé
Ø 100	3.00	0.65	214.4	46.5	0.83	0.41	218.2	47.3	0.83	0.41	285.6	61.9	1.28	réglé
Four 40x50	1.90	1.00	135.8	71.4	0.65	0.35	138.2	72.8	0.65	0.35	181.0	95.2	1.02	réglé
Four 50x50	2.25	1.00	160.8	71.4	0.75	0.50	163.7	72.8	0.75	0.50	214.2	95.2	1.12	réglé

SCHEMA ELETTRICO ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS
ELECTRICAL DIAGRAM ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS
SCHALTPLAN ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS
SCHEMA ELECTRIQUE ART. C 40/3GFG-DS - C 50/4GFG-DS



Legenda

- CAV** cavo alimentazione ventola di raffreddamento sez. 2x0.75
D1 diodo protezione inversione polarità 1N5408
MO morsettiera art. PA 44/3
MOV morsettiera ventola di raffreddamento art. PA 44/3
T1 termostato camera cottura 100°C NO
VR ventola di raffreddamento 12 Volt DC 5 W
T2 termostato frontalino 50°C NO
R1 resistenza 2,2 K Ω 2 W
R2 resistenza 8,2 Ω 6 W
SV lampada spia led verde tensione inserita
SG scheda di sicurezza per blocco flusso gas forno
T3 termostato frontalino 65°C NC

Zeichenerklärung

- CAV** Speisekabel des Lüfterrades Schnitt 2x0,75
D1 Polumkehr-Schutzdiode 1N5408
MO Klemmenbrett Art. PA 44/3
MOV Klemmenbrett des Lüfterrades Art. PA 44/3
T1 Thermostat der Backkammer mit Arbeitskontakt 100°C
VR Lüfterrad 12 Volt DC 5 W
T2 Thermostat des Stirnfeldes mit Arbeitskontakt 50°C
R1 Widerstand 2,2 K Ω 2 W
R2 Widerstand 8,2 K Ω 6 W
SV Kontrollleuchte mit grüner Led „Spannung ein“
SG Sicherheitskarte zum Absperren des Gasflusses im Backofen
T3 Thermostat des Stirnfeld mit Ruhekontakt 65°C

Key

- CAV** cooling fan power cable sect. 2x0.75
D1 polarity inversion safety diode 1N5408
MO terminal block art. PA 44/3
MOV cooling fan terminal block art. PA 44/3
T1 cooking chamber thermostat 100°C NO
VR cooling fan 12 Volts DC 5 W
T2 front panel thermostat 50°C NO
R1 resistor 2.2 K Ω 2 W
R2 resistor 8.2 Ω 6 W
SV green power-on LED
SG safety board for oven gas shut-off
T3 front panel thermostat 65°C NC

Legende

- CAV** câble d'alimentation ventilateur de refroidissement sect. 2x0,75
D1 diode de protection contre l'inversion de polarité 1N5408
MO bornier art. PA 44/3
MOV bornier ventilateur de refroidissement art. PA 44/3
T1 thermostat chambre de cuisson 100°C NO
VR ventilateur de refroidissement 12 Volt DC 5 W
T2 thermostat panneau frontal 50°C NO
R1 résistance 2,2 K Ω 2 W
R2 résistance 8,2 Ω 6 W
SV témoin lumineux vert à diode, appareil sous tension
SG carte de sécurité pour l'interruption de l'arrivée du gaz au four
T3 thermostat panneau frontal 65°C NF



La costruttrice declina ogni responsabilità per possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni. Si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

The manufacturer refuses all responsibility for possible imprecisions contained in this booklet, due to misprints or clerical errors, for any assembly, installation and use which is not carried out in conformity with its respective directions and instructions. Moreover, it reserves the right to bring about any technical-functional and design change or improvement, without any previous notice and with the utmost operational freedom.

Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler, sowie für nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommene Installations- oder Montagearbeiten von sich. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Verbesserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour les inexactitudes contenues dans opuscule et imputables à des erreurs d'imprimerie ou de transcription, pour les montages, les installations et l'utilisation non conformes aux indications et aux instructions données; il se réserve en outre le droit d'apporter sans préavis et en toute liberté les variantes ou améliorations d'ordre fonctionnel, technique et esthétique qu'il jugera opportunes.

ALPES-INOX® s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Tel. +39 0424 513500 Fax +39 0424 36634 - info@alpesinox.com