

- IT** Libretto istruzioni per l'installazione e l'uso di cucine a gas e miste. Serie:
- GB** Instructions for use and maintenance of gas and gas-electric cookers. Series:
- RU** Руководство по установке и эксплуатации газовых, комбинированных и электрических плит. Серии:
- GR** Οδηγίες για τη χρήση και τη συντήρηση κουζινών υγραερίου και ηλεκτρικών. Μοντέλα:
- FR** Notice d'installation et d'utilisation des cuisinières à gaz et mixtes. Séries:
- ES** Instrucciones de uso y mantenimiento de cocinas de gas y mixtas. Serie:

96A - 96N

**FORNO GIGANTE
GIANT OVEN**

КРУПНОГАБАРИТНАЯ ДУХОВКА

ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΙΓΑΣ

FOUR GEANT

HORNO GIGANTE



Données et caractéristiques	41
Installation	42 - 43
Aération des locaux.....	42
Emplacement	42
Montage des pieds.....	42
Equilibrage du couvercle.....	42
Montage poignée de porte four.....	42
Raccordement du gaz	42
Adaptation aux différents types de gaz	42
Changement des injecteurs	42
Réglage du ralenti	43
Branchement électrique	43
Allumage électrique.....	43
Dispositif de sécurité	43
Pour l' utilisateur	44 - 49
Aération des locaux.....	44
Allumage des brûleurs	44
Allumage du four à gaz	44
Allumage du grilloir à gaz.....	44
Dispositif de sécurité	44
Allumage électrique.....	44
Utilisation des feux de la table	44
Utilisation des plaques électriques.....	44
Utilisation du four à gaz.....	44
Grilloir à gaz	45
Grilloir électrique	45
Four électrique multifonction " 6 ".....	45
Four électrique multifonction	45
Grilloir électrique avec four électrique.....	45
Utilisation du tournebroche	45
Interrupteur-temoin eclairage / tournebroche	46
Utilisation four autonettoyant.....	46
Série multibroches	46
Montage des multibroches	46
Minuterie	46
Programmeur électronique.....	46
Utilisation des accessoires du four.....	47
Utilisation de la table en vitroceramique.....	47
Nettoyage de la table en vitroceramique.....	47
Conseils et avertissements	47
La Directive 2002/96/EC (DEEE)	48
Règlement Européen n° 1935/2004.....	48
Figures	58 - 60

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

- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:

- CEE 2009/142/CE (ex 90/396)
- 2006/95/CE Basse Tension (remplace la 73/23/CEE et ses modifications successives)
- CEE 2004/108 (Perturbations radio élect.)
- Règlement Européen n° 1935/2004 (matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires)
- Règlement Européen n° 1275/2008 (stand- by et off-mode)
- CEE 40/2002
- CEE 92/75
- 2002/96/EC (DEEE)
- 2005/32/CE (Energy-using Products)

REMARQUE

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

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 90x60
Hauteur (table de travail)	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 140
Profondeur (porte fermée)	cm. 59
Profondeur (porte ouverte)	cm. 100
Largeur	cm. 90

Dimensions utilisables	Four 90x60 ventilateur
Largeur	cm. 75
Profondeur	cm. 48
Hauteur	cm. 36
Volume	l. 119

BRÛLEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	77	0,40	1,00
	semirapide	97	0,58	1,65
	rapide	123	0,80	2,80
	four 5 kW	170	1,20	5,00
	four 3,3 kW	135	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	155	-	3,80
	grilloir 3 kW	130	-	3,00
	ultra rapide ec.	145	1,70	4,00
G30 28-30 mbar	auxiliaire	50	0,40	1,00
	semirapide	65	0,58	1,65
	rapide	83	0,80	2,80
	four 5 kW	120	1,20	5,00
	four 3,3 kW	90	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	100	-	3,80
	grilloir 3 kW	86	-	3,00
	ultra rapide ec.	98	1,70	4,00
G110 8 mbar	auxiliaire	150	0,40	1,00
	semirapide	185	0,58	1,65
	rapide	265	0,80	2,80
	four 5 kW	330	1,20	3,40
	four 3,3 kW	310	1,20	3,30
	grilloir 3,8 kW	285	-	3,20
	grilloir 3 kW	290	-	3,00
	ultra rapide ec.	350	1,70	4,00

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

PUISSANCE ELEMENTS

résistance sole	1,65 kW
résistance plafond	1,15 kW
résistance circulaire four	2,50 kW
grilloir	2,40 kW
ventilateur	25 W
eclairage electrique du four	15W

PLAQUES ÉLECTRIQUES

ø 145	1,0 kW - Plaque Normale
	1,2 kW - Plaque Normale
ø 180	1,5 kW - Plaque Normale
	1,7 kW - Plaque Normale
	1,8 kW - Plaque High-Light
ø 210-144	2,2 -1,0 kW - Plaque High-Light

EQUIPEMENT

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

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Thermostat pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir
- Minuterie mécanique
- Programmateur électronique

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

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

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

Informations utiles pour la consommation énergétique des fours électriques.

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

	Cuisinière 96 N Multifunction
Marque UE de qualité écologique	Non
Temps de cuisson chargement normal four statique en minutes.	61,6
Temps de cuisson chargement normal four ventilé en minutes	81,6
Consommation position stand-by en watts.	...
Surface utile de la lèchefrite en cm ²	2729

INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

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

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

AÉRATION DES LOCAUX

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

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour chaque kW de débit nominal installé.

AÉRATION DU TIROIR CHAUFFE-PLATS AVEC FOUR À GAZ

Dans le tiroir chauffe-plats il est conseillé de ne pas mettre d'objets de grandes dimensions tels que lèchefrites, casseroles, etc. dont la présence peut empêcher une aération normale pour le fonctionnement du brûleur du four.

EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc.). La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

MONTAGE DES PIEDS (mise à niveau)

Les cuisinières sont munies de pieds réglables à visser respectivement sur les coins arrière et avant de la cuisinière. En intervenant sur les pieds, on peut régler la cuisinière en hauteur pour l'aligner parfaitement avec les meubles, la mettre au niveau des autres plans afin que les liquides contenus dans les poêles et dans les marmites aient une surface uniforme. Voir fig. 3.

EQUILIBRAGE DU COUVERCLE

Les modèles avec un couvercle en cristal sont équipés de ressorts équilibrés, insérés dans la charnière pour le fermer délicatement et régulièrement.

MONTAGE DE LA POIGNEE DE LA PORTE DU FOUR

- ouvrir complètement la porte.
 - faire levier très doucement avec un manche de couvert dans l'une des trois échancrures se trouvant dans la partie supérieure de la contre-porte, puis dans l'autre.
 - la vitre étant libérée du logement des trois ressorts, elle pourra être retirée de son logement en bas de la contre-porte.
 - fixez-la avec ses 2 vis fournis avec l'appareil. Voir fig. 4
- Le montage de la poignée est terminé, refaire les mêmes opérations dans le sens contraire.
- introduire la vitre dans son logement, en bas de la contre-porte.
 - appuyer délicatement la vitre dans la partie supérieure de sorte que les trois pivots, siliconés dans la partie interne, rentrent dans les trous de fixation correspondants.
 - contrôler si la porte ferme complètement.

RACCORDEMENT DU GAZ

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

- Raccordement rigide (voir fig. 5-A):

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

- Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 5-B et C):

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

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

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

- Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):

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

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

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

IMPORTANT:

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

France: ISO 228-1

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

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

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

- Remplacer les injecteurs (voir tableau pag. 41);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

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

CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 6)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs(A) et les brûleurs (B) en les soulevant;
- dévisser et retirer l'injecteur situé dans le fond de chaque pot(C);
- remplacer les injecteurs conformément au tableau de la page 41, avec une clef de 7 mm, visser et serrer bien à fond;
- vérifier l'étanchéité du gaz;
- remettre en place les brûleurs, les chapeaux de brûleurs et la grille;

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU FOUR (fig. 7a)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;

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

CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR DU GRILLOIR (fig. 7b)

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

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

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

REGLAGE DU RALENTI DES BRÛLEURS DE LA TABLE

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

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 8).

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

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

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

REGLAGE DU RALENTI DU BRÛLEUR DU FOUR

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

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

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat (voir fig. 9);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaque signalétique;
- la prise de terre soit correcte.
- Pour la connexion directe au réseau, il est nécessaire de prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts qui consente la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

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

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type HO5RR-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type HO5RRF de section correcte (voir schèmes fig. 2).

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

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

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

Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

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

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermo-couple et le brûleur est indiquée dans les figures 7a,7b.

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

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

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

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

ATTENTION:

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

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

AÉRATION DES LOCAUX

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

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

ALLUMAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

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

BRÛLEURS DE LA TABLE ÉQUIPÉS DE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

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

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE GRILLOIR

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 11);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environs, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

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

CUISINIÈRES AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs

fois, sur le bouton sur le bandeau, ou en appuyant la manette du brûleur, qu'on veut allumer.

Si l'allumage électrique est difficile pour quelques types de gaz, il est conseillé d'effectuer l'opération avec la manette sur position "minimum" (flamme au ralenti).

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

ATTENTION:

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

UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

UTILISATION DES PLAQUES ÉLECTRIQUES

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

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

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 12).

ATTENTION:

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

UTILISATION DU FOUR À GAZ

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;

- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

a) brûleur four 5 kW

- manette en position "maximum"  = 280°C

- manette en position "minimum"  = 160°C

b) brûleur four 3,3 kW

- manette en position "maximum"  = 275°C

- manette en position "minimum"  = 160°C

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

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ AVEC FOUR A GAZ

- Placer la protection manettes (voir fig. 13);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adossant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

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

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

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal. Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: sur certains modèles de cuisinières sans déflecteur, la cuisson au grilloir se fait avec la porte fermée.

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR A GAZ

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

Voir le tableau " Mets à griller "

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

L'appareil devient très chaud pendant son fonctionnement. Il faut faire très attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION " 6 " POSITIONS

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- symbole  :éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les différentes positions de la manette).
- symbole  :allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- symbole  :cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.
- symbole  :cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.
- symbole  :allumage du grilloir
- symbole  :cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four se règlent tournant la manette du thermostat.

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

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).

b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).

c) Rayons infra-rouges (grilloir).

En partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette de sélection en sens horaire, on a les positions suivantes:

- symbole  :allumage ampoule du four et voyant rouge, fonctionnement de la turbine.
- symbole  :cuisson conventionnelle du four "statique", la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
- symbole  :cuisson avec four ventilé, sur un ou deux niveaux, la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat.
- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum.
- symbole  :allumage du grilloir (sur la voûte du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximum. Le tournebroche est en marche.
- symbole  :cuisson avec four ventilé et allumage du grilloir (sur la voûte du four), la température du four est réglée au moyen de la manette du thermostat. Le tournebroche est en marche.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.

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

UTILISATION DU GRILLOIR ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

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

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

a) Cuisson (grillade et dorage) porte ouverte.

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles;
- enfiler la pointe de la broche dans le moyeu du renvoi placé dans le châssis (voir fig. 14);
- dévisser la poignée de la broche;
- placer le châssis support de broche à mi-hauteur du four en introduisant en même temps l'arbre de renvoi dans le moyeu du moteur (voir fig. 15);
- placer la lèchefrite dans la partie la plus basse du four en ayant soin d'y verser un peu d'eau;
- allumer le brûleur du grilloir;
- refermer délicatement la porte en l'appuyant contre la protection manettes;
- actionner le moteur en appuyant sur l'interrupteur spécial placé sur le bandeau;
- de temps en temps, huiler/graisser la viande. Quand elle est cuite, enlever le châssis du moyeu du moteur et revisser la poignée sur la tige de la broche.

b) Cuisson (grillade et dorage) porte fermée.

- comme ci-dessus sans l'utilisation de la protection manette (voir fig. 13)

INTERRUPTEUR-TEMOIN ECLAIRAGE / TOURNEBROCHE

- Les cuisinières totalement à gaz ont un interrupteur circulaire;
- en appuyant sur cet interrupteur, l'éclairage du four s'allume et le moteur tournebroche démarre simultanément;
- les cuisinières mixtes, gaz/électricité (1 ou 2 plaques) ont un interrupteur circulaire avec témoin lumineux rouge;
- le témoin s'allume pendant le fonctionnement de 1 ou 2 plaques

SUR DEMANDE, LA SERIE MULTIBROCHES

- Votre tournebroche peut être équipé d'un autre mécanisme (en plus des deux grandes fourchettes) pour obtenir des brochettes multiples.
- Vous devez le demander, contre paiement, à votre revendeur.

MONTAGE DES MULTIBROCHES

- Retirer les grandes fourchettes standard;
- positionner et fixer les flasques et les brides à la broche selon la figure 16;
- embrocher les aliments sur les brochettes;
- insérer les brochettes dans les brides et flasques selon la figure 16.
- **ATTENTION:** les deux flasques "A" sem-blables doivent être positionnées aux extrémités.

POUR CUISINIERES AVEC MINUTERIE MECANIQUE(fig. 17)

La minuterie peut être réglée pour une durée maximum d'une heure. La durée de cuisson voulue est obtenue en faisant tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un signal acoustique, qui cesse automatiquement, intervient à la fin de la durée préétablie. La minuterie, au moment du signal acoustique, n'interrompt pas le fonctionnement du four.

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE(fig. 18)

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

SYNCRONISATION DE L'HEURE

- Presser simultanément les 2 touches (DUREE DE CUISSON et FIN

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

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

TOUCHES "+" ET "-"

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

FUNCTIONNEMENT MANUEL

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

FUNCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON

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

FUNCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON

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

MINUTEUR

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

SONNERIE

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 7 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.
- En pressant la touche "-" sans avoir préalablement sélectionné une fonction, il est possible de changer la fréquence du signal

sonore. On peut choisir jusqu'à trois types différents de signal. Le signal sélectionné retentira tant que la touche "-" sera pressée.

DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE

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

ERREURS DE PROGRAMMATION

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

ANNULATION D'UN PROGRAMME

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

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

UTILISATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

La puissance des plaques est dosée par une disposition séquentielle assurant une excellente régulation de la température de cuisson. Les différentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6. La manette de commande peut être tournée vers la droite ou vers la gauche sur la position désirée. Pour les plaques à double circuit, la manette se tourne seulement en sens horaire, les différentes allures de chauffe sont graduées de 1 à 6, uniquement pour les zones centrales des plaques. Tourner d'un cran en avant après le dernier degré de cuisson pour allumer les autres zones des plaques. Dès que l'une des zones est chaude, le témoin E (voir fig. 1) s'allume et il ne s'éteindra que lorsque la température de toutes les zones sera redescendue en-dessous de 60° C environ.

Les quatre zones de chauffe sont délimitées par les contours sérigraphiés sur la table. Pour avoir un bon rendement et une consommation en énergie proportionnée, il est indispensable d'utiliser exclusivement des casseroles et ustensiles appropriés: le fond doit être épais et parfaitement plat (voir fig. 12). Le diamètre du fond du récipient doit être au moins égal aux contours marqués sur la table. Si le fond du récipient ne couvre pas la zone du chauffe, il y a gaspillage d'énergie; mieux vaut qu'il soit légèrement plus grand. Le fond des récipients et la table de cuisson doivent être propres et secs. L'inobservation de ces conseils entraînerait une déperdition de chaleur, donc d'énergie.

Nota:

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

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

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

ATTENTION:

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

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

NETTOYAGE TABLE DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE

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

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins d'être sous la supervision ou d'obtenir des instructions d'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sûreté. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser le coffre chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour

qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tuyau doit être remplacé au plus tard avant la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;

- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
 - les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détergents non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux de brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
 - ne pas utiliser de détergents abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
 - lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entre pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
 - les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de débordement;
 - ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
 - quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.
 - Un éventuel échauffement excessif des parois extérieures du four déclenchera le dispositif de sécurité qui interrompra l'alimentation électrique. Dès que la température baisse et arrive dans les limites acceptables, le courant est rétabli spontanément. Toutefois il faut rappeler qu'une intervention cyclique du dispositif est provoqué par une condition anormale de fonctionnement (ex. rupture du thermostat qui règle la température intérieure du four). Demander l'intervention d'un technicien.
 - Au premier allumage du four et du gril, une odeur caractéristique et de la fumée pourront se dégager de la bouche du four. Cela est dû au traitement de la surface. Laisser le four fonctionner à vide avant d'introduire des aliments.
 - **Ne pas utiliser la poignée pour déplacer la cuisinière.**
 - Pour le nettoyage, ne pas utiliser de matières rugueuses abrasives ou d'ustensiles comme les racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface et causer le bris du verre.
 - Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
 - Pour l'installation de la cuisinière, un socle n'est pas prévu.
- ATTENTION:** l'usage d'un appareil gaz pendant la cuisson génère la production de chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans le lieu d'installation. Il faut s'assurer que la cuisinière soit bien ventilée surtout quand l'appareil est un fonction: maintenir les trous de ventilation naturelle, ouvrir ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).
- ATTENTION:** Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour rien d'autres, comme par exemple le chauffage des locaux.

L'utilisation des appareils électro-ménagers comporte l'observation de certaines règles fondamentales. En particulier:

- La table de cuisson en vitrocéramique a une bonne résistance mécanique et supporte par conséquent de petits chocs accidentels. Si à la suite de chocs la table de cuisson présente des ruptures ou des fissures, ne pas utiliser l'appareil, le débrancher du réseau et contacter votre revendeur.

ATTENTION : Si la surface du plan est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les décharges électriques.

Conseils en cas d'anomalies

Avant de consulter votre Service Après-vente de confiance contrôler que:

- la fiche est correctement enforcée dans la prise de courant;
- le voyant général de fonctionnement est allumé.

Si le problème n'est pas résolu, consulter un technicien qualifié et autorisé qui peut réparer la panne.

Si l'éclairage du four ne fonctionne pas procéder de façon suivante:

- débrancher le raccordement électrique du réseau. Enlever la vitre de protection qui se trouve à l'intérieur du four sur la partie arrière et remplacer la lampe.

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

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

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (DEEE): INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR.



Fig. A

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

Ce symbole indique que cet appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE- Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques). Il devra donc, en fin de vie, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers, et qu'il devra être déposé gratuitement dans un centre de ramassage se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique, ou bien être remis à un revendeur, au moment de l'achat d'un nouvel appareil équivalent. L'utilisateur est responsable de la remise de l'appareil en fin de vie aux structures de ramassage et points de collectes appropriés. Il s'expose sinon aux sanctions prévues par la législation en vigueur. La collecte sélective, qui permettra par la suite le recyclage du produit, le traitement de ses déchets et son élimination non polluante, contribue à la prévention de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, et favorise la valorisation des DEEE. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Les producteurs et les importateurs obtiennent à leur responsabilité concernant le recyclage des DEEE, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement, en y participant soit directement, soit à travers un système de collectivité.

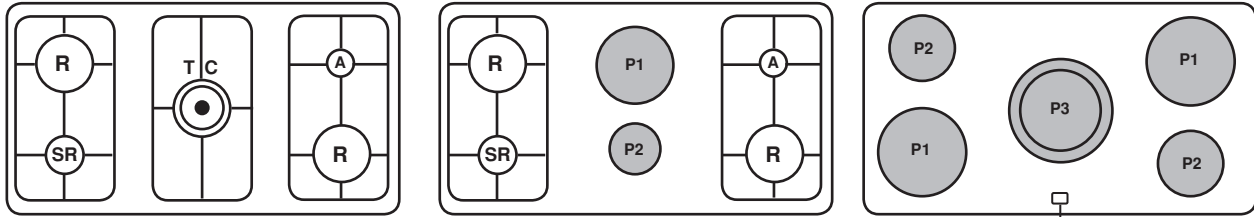
RÈGLEMENT n° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN – matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Information aux utilisateurs.



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

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

Sur la table de cuisson avec : les grilles, les brûleurs et le plan de cuisson. Dans le tiroir chauffe-plats avec : les parois du tiroir.



A = AUSILIARIO = AUXILIARY = MALAQ = βοηθητικός = AUXILIAIRE = AUXILIAR
SR = SEMIRAPIDO = SEMI-RAPID = СРЕДНЯЯ = ημιταχύς = SEMI-RAPID = SEMIRRAPIDO
R = RAPIDO = RAPID = БОЛЬШАЯ = таχύς = RAPIDE = RAPIDO
TC = CORONA = ULTRA-RAPID = СКОРОСТНАЯ = υπερταχύς = COURONNE = ULTRARAPIDO
P1 = PIASTRA = HOTPLATE = ЭЛЕКТРОΚΟΝΦΟΡΚΑ = ΕΣΤΙΑ = PLAQUE = PLACA
P2 = PIASTRA = HOTPLATE = ЭЛЕКТΡΟΚΟΝΦΟΡΚΑ = ΕΣΤΙΑ = PLAQUE = PLACA
P3 = PIASTRA = HOTPLATE = ЭЛЕКТΡΟΚΟΝΦΟΡΚΑ = ΕΣΤΙΑ = PLAQUE = PLACA
E = 210-144 = 210-144 = 210-144 = 210-144 = 210-144 = 1210-144

1

SCHEMA DI COLLEGAMENTO CONNECTION DIAGRAM СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ SCHEMA DES BRANCHEMENTS CUADRO DE CONEXIONES

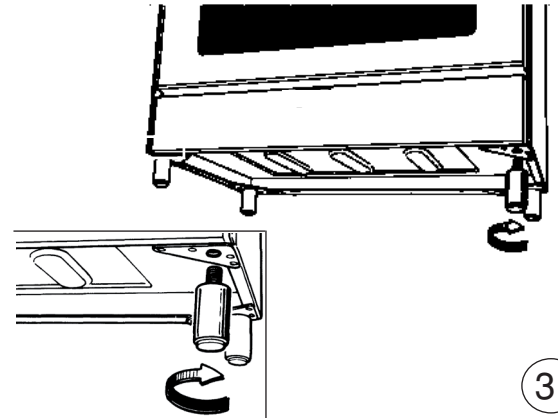
230 V BIFASE / TWO-PHASE / ДВУХФАЗНЫЙ / ΔΙΦΑΣΙΚΟ
BIPHASE / BIFASICO



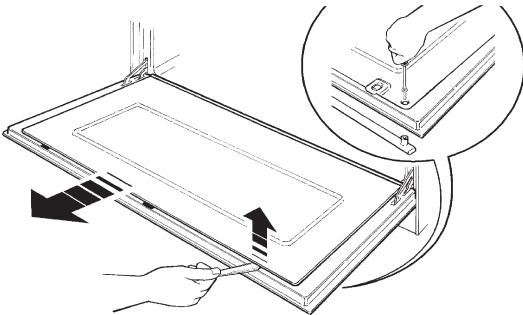
> 3,5 kW 3x2,5 mm²
 2,2 - 3,5 kW 3x1,5 mm²
 0 - 2,2 kW 3x1 mm²

Sez. cavo
 Wire gauge
 Сечение кабеля
 Διατ. καλώδιου:
 Section cable
 Seccion cable

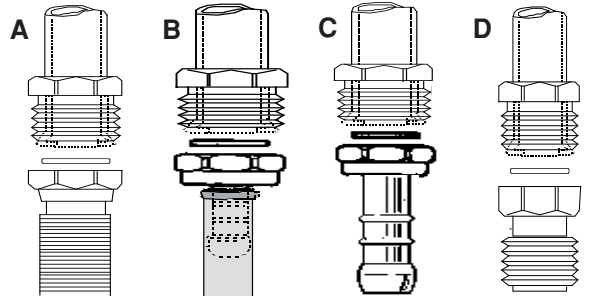
2



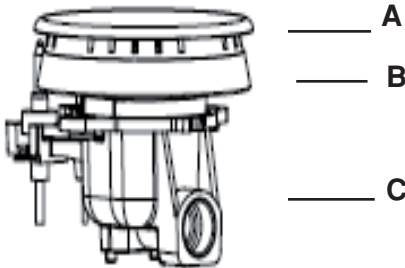
3



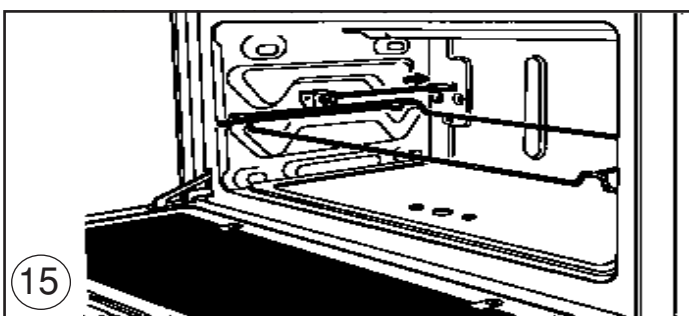
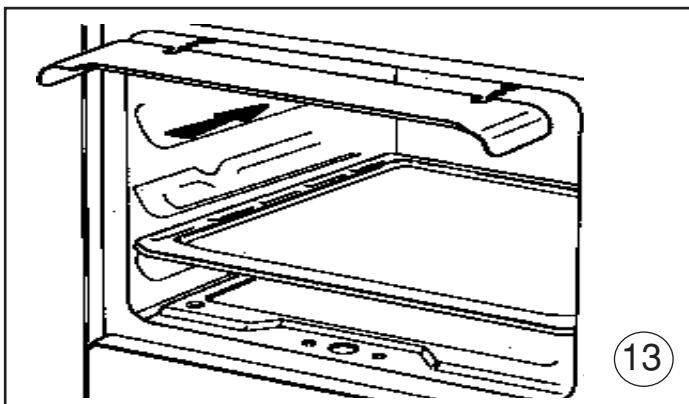
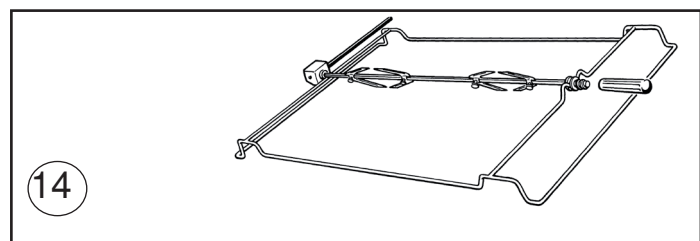
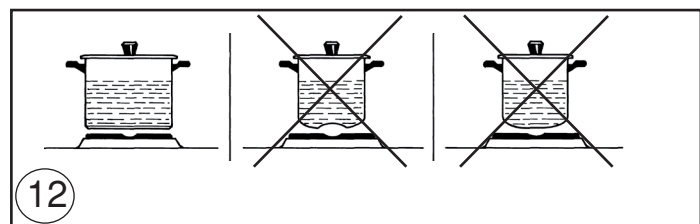
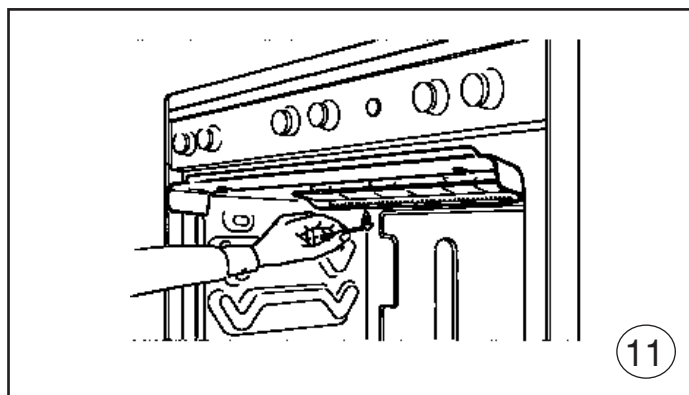
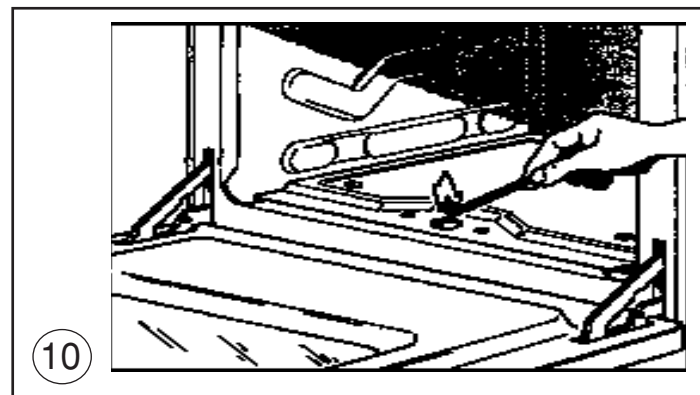
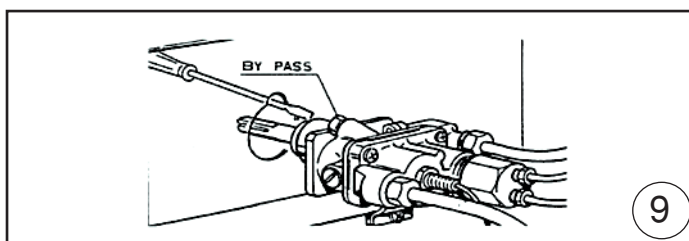
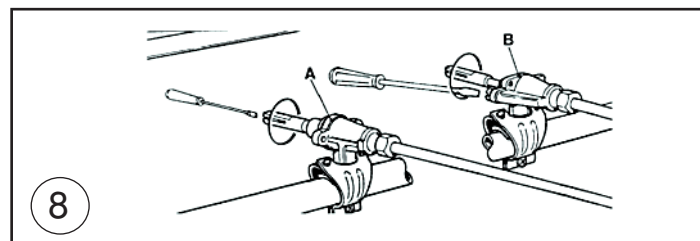
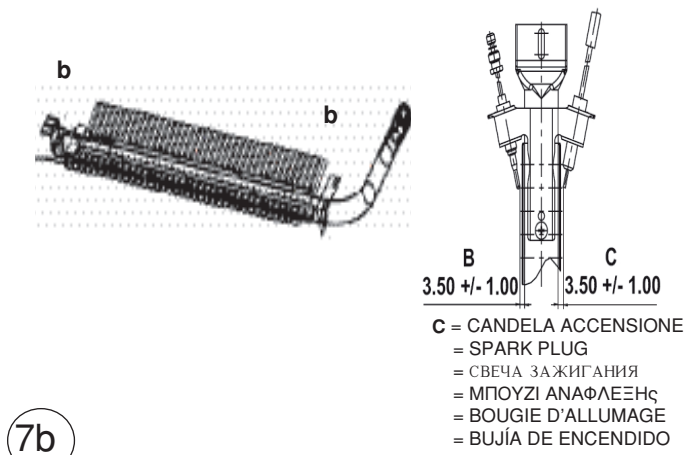
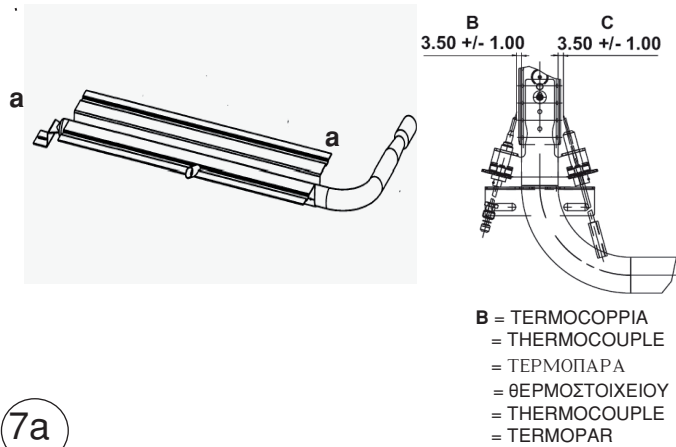
4

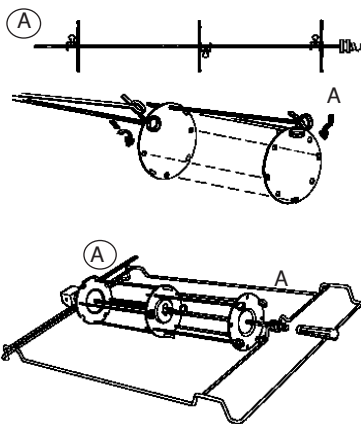


5

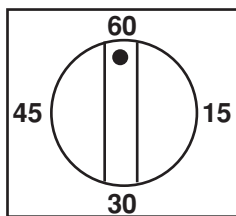


6

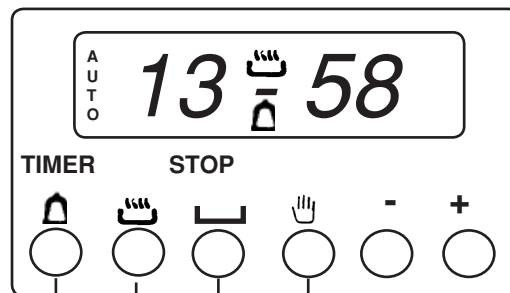




16



17



CONTAMINUTI
MINUTE MINDER
ТАЙМЕР
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ
MINUTEUR
CUENTAMINUTOS

DURATA COTTURA
COOKING DURATION
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
DUREE CUISSON
DURACCION COCCION

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

FINE COTTURA
END OF COOKING
ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
FIN CUISSON
FIN DE COCCION

 Simbolo PENTOLA
SAUCEPAN symbol
Символ КАСТРЮЛЯ
Σύμβολο ΣΚΕΟΥΣ
Symbole CASSEROLE
Simbolo OLLA

 Simbolo CAMPANA
BELL symbol
Символ ЗВОНОК
Σύμβολο ΚΑΜΠΑΝΑΣ
Symbole CLOCHE
Simbolo CAMPANA

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

18